BIBLIOTECA NAZ.
Vittorio Emanuele III
XXVI
G
13
NAPOLI

XXVI

Digitized by Google

DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

CONTENANT

DIVERS MOYENS D'AUGMENTER ET CONSERVER SON BIEN, ET MÊME SA SANTÉ.

AVEC PLUSIEURS REMEDES ASSUREZ ET EPROUVEZ, pour un tres-grand nombre de Maladies, & beaucoup de beaux Secrets pour parvenir à une longue & heureuse vieillesse.

Quantité de Moyens pour élever, nourrir, guerir, & faire profiter toutes sortes d'Animaux Domestiques, comme Brebis, Moutons, Bœufs, Chevaux, Mulets, Poules, Abeilles & Vers à Soye.

Differens Filets pour la Pêche & la Chasse de toutes sortes de Poissons, Oiseaux & Animaux, &c.

Une infinité de Secrets découverts dans le Jardinage, la Botanique, l'Agriculture, les Terres, les Vignes, les Arbres; comme aussi la connoissance des Plantes des Pais Etrangers, & leurs qualitez specifiques, &c.

Les Moyens de tirer tout l'avantage des Fabriques de Savon, d'Amidon; filler le Cotton, & faire à peu de frais des Pierreries artificielles, fort ressemblantes aux naturelles; Peindre en Mignature sans sçavoir le dessein, & travailler les Bayettes ou Etoffes établies nouvellement en ce Royaume, pour l'Usage de ce Pais, & pour l'Espagne, &c.

Les Moyens dont se servent les Marchands, pour faire de gros établissemens; Ceux par lesquels les Anglois & les Hollandois se sont enrichis, en trafiquant des Chevaux, des Chévres, & des Brebis, &c.

Tout ce que doivent faire les Artisans, Jardiniers, Vignerons, Marchands, Negocians, Banquiers, Commissionnaires, Magistrats, Officiers de Justice, Gentils-hommes, & autres d'une qualité & d'un emploi plus relevé, pour s'enrichir, &c.

Chacun se pourra convaincre de toutes ces veritez, en cherchant ce qui lui peut convenir, chaque chose étant rangée par ordre Alphabetique comme les autres Dictionnaires.

Par Mr. NOEL CHOMEL, *Prêtre, Curé de la Paroisse de Saint Vincent de la Ville de Lyon.*

TOME PREMIER.

Imprimé aux dépens de l'Auteur, & se vend

A LYON,

Chez PIERRE THENED, Imprimeur-Libraire, à la Grand'-rüe de l'Hôpital, à l'Enseigne de Saint Roch.

M. DCCIX.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

BIBL
VII

AVERTISSEMENT DU LIBRAIRE.

IL paroît d'abord ſurprenant, qu'un Eccleſiaſtique âgé de 76. ans, aît pû mettre au jour un Ouvrage d'une auſſi grande étenduë que celui-ci. La Medecine, l'Agriculture, la Chaſſe, la Pêche; le Moyen de tirer du profit de toutes ſortes d'Animaux domeſtiques, & celui dont ſe doivent ſervir les Marchands, Artiſans, & toutes autres Perſonnes de quelque état & condition qu'elles puiſſent être, pour augmenter & conſerver leurs Biens, ne paroiſſent pas du reſſort d'un Curé, qui s'eſt toûjours fait une ocupation plus ſerieuſe des devoirs de ſon Etat. Comment eſt-ce donc que nôtre Auteur, malgré les ſoins fatiguans d'une Paroiſſe nombreuſe, a pû faire de ſi belles découvertes dans les Sciences & dans les Arts? C'eſt-là une difficulté que je vais developer en peu de mots.

Monſieur Chomel, aujourd'hui Curé de Saint Vincent à Lyon, aprés avoir paſſé quelque tems dans le Seminaire de Saint Sulpice, à Paris, fut choiſi entre un grand nombre d'Eccleſiaſtiques, par Monſieur l'Abbé Tronſſon, ſon Superieur, pour adminiſtrer les biens dépendans du Château & Seminaire d'Avron, prés de Vincenne, à une lieuë de Paris. Ce Château a dans ſa dépendance beaucoup de bois, de vignes, de terres, & des foſſez pleins d'eau, qui fourniſſent en abondance de poiſſons; ajoûtez à cela, une grande baſſe-cour, un tres-bon Colombier, un grand Jardin potager, & aux murailles du clos, de beaux Eſpalliers; enfin tout ce qui peut contribuër ou à l'agrément, ou à l'utilité d'une Maiſon de Campagne.

C'eſt dans cet agréable ſéjour où nôtre Auteur a acquis la plus grande partie des connoiſſances dont il enrichit aujourd'hui le Public. Comme il vouloit remplir dans la derniere exactitude tous les devoirs de ſa Charge; il ne ſe contentoit pas de refléchir avant que d'entreprendre, il réflechiſſoit encore aprés avoir executé. Cette attention à toutes ſes demarches, lui fit faire bien de nouvelles découvertes dans l'Oeconomie, & dans l'Art d'adminiſtrer les biens de Campagne, qui avoient échapez juſqu'alors aux plus éclairez. Il les communiqua ces découvertes, au fameux Monſieur de la Quintinie, qui lui donna de nouvelles lumieres; & qui fit de nôtre Auteur ſon Eleve. Les converſations que Monſieur Chomel a eu avec cet habile homme, & divers autres, jointes à la lecture des meilleurs Livres; & entre autres, *Des Ruſes innocentes du Solitaire Inconnu. Le moyen de devenir riche, par le fameux Paliſſy. Le Jardinage d'Antoine Mizaud, Medecin de Paris; contenant la maniére de cultiver les Jardins, les preſerver de toute vermine, & en tirer des remedes propres aux maladies des hommes, &c.* ne lui ont pas été d'un mediocre ſecours, par raport à l'Oeconomie champêtre, & à l'Agriculture, &c.

Pour ce qui regarde la Medecine, qui eſt hereditaire, pour ainſi dire, dans ſa Famille, étant petit Néveu de feu l'Illuſtre Monſieur Delorme, premier Medecin de Henri le Grand, de Loüis XIII. & de nôtre grand Monarque Loüis XIV. & aiant actuellement un Frere Doyen des Medecins ordinaires du Roi, outre deux Neveux tous deux Medecins; dont l'aîné eſt Docteur de la Faculté de Medecine de Paris, & de l'Academie des Sciences; & l'autre Docteur en Medecine de l'Univerſité de Montpellier, qui a mis au jour depuis peu, un Livre intitulé, *Univerſa Medicinæ Theoria, pars prima, ſeu Phyſiologia ad uſum Scholæ accommodata in tres Tractatus diviſa, Tractatum ſcilicet de Principiis, de Humoribus & de Vaſis. Authore* JACOBO FRANCISCO CHOMEL, *Pariſino, Doctore Medico Monſpelienſi. Monſpelii, apud Honoratum Pech, Typographum.* 1709. Pour ce qui eſt, dis-je, de la Medecine, je n'ai d'abord qu'à dire en general, que ſi un Medecin ſe rend habile en peu de tems, lors qu'il viſite avec ſoin les Malades d'un Hôpital nombreux; il n'eſt pas ſurprenant qu'une Perſonne du caractére de nôtre Auteur, ait eu une connoiſſance ſi parfaite des meilleurs remedes: Car il a été Oeconome une grande partie de ſa vie, d'un des plus fameux Hôpitaux de France, je veux dire le Grand Hôpital de Lyon. Le nombre, & les differentes eſpeces de Maladies que l'on traite dans cette Maiſon, lui

donnerent lieu à bien de reflexions, auſſi ne manqua-t-il pas une ſi belle occaſion de s'inſtruire ; quand les Medecins faiſoient la viſite des Malades, il s'y trouvoit pour l'ordinaire, là il remarquoit la qualité des maladies, la difference des remedes qu'on employoit, & quand une Ordonnance avoit réüſſi pluſieurs fois, il ne manquoit jamais de la rediger par écrit, pour qu'elle lui pût ſervir dans l'occaſion. Ainſi on peut aſſûrer le Lecteur, que les remedes que l'on trouvera dans ce Livre, ſont des remedes éprouvez, & ſur la vertu deſquels on peut conter.

J'en dis autant des autres ſecrets que renferme le Dictionnaire, & entre autres de celui de la multiplication des grains qui paroît le plus extraordinaire, nôtre Auteur en eſt comme aſſûré, puiſqu'il s'offre à donner gratuitement des poignées de ce bled dont il parle à la page 6. premiere Partie du premier Tome, dans le mot d'Abondance, pour en faire l'épreuve. Il tient ce ſecret de feu Mr. le Prieur de la Perriere, comme celui-ci le declare dans un Livre imprimé à Paris en 1698. intitulé, *Le Secret des Secrets.* Voici ce qu'il dit dans la derniere page. *Monſieur Chomel, Curé de Saint Vincent de Lyon, Perſonne illuſtre & recommendable par ſa pieté, connu de toute la Ville ; qui a établi & ſoûtient pluſieurs Communautez avec ſuccés, ayant fait les mêmes experiences, de concert avec les mêmes perſonnes, diſtribue les mêmes Matiéres.*

Monſieur l'Abbé de Vallemon, ſi celebre par la délicateſſe de ſa plume, & par la parfaite connoiſſance qu'il a des matieres Phyſiques, convient dans ſon Traité intitulé, *Les Curioſitez de l'Art & de la Nature, de la vegetation des grains*, que le Secret de Monſieur de la Perriere eſt le meilleur, mais qu'il eſt fâcheux qu'il n'ait été découvert à perſonne. Ce beau Secret n'eſt pourtant pas perdu, comme on le peut voir par l'endroit du Livre de Monſieur de la Perriere, que je viens de citer, & ſi Monſieur Chomel en a fait myſtére juſqu'à preſent, c'eſt parceque ſon Ami, ne le lui avoit confié qu'à condition qu'il ne le divulgueroit qu'aprés ſa mort, qui arriva l'année 1704.

C'eſt par le moyen de ces Secrets, & de bien d'autres répandus dans ce Livre, que nôtre Auteur a établi & ſoûtenu des Communautez nombreuſes. Et ſans ſes induſtries, l'on ne verroit pas à preſent ſur un ſi bon pied, la Maiſon de l'ENFANT JESUS, ou des Filles de la Communauté de Saint Vincent, & celle DU BON PASTEUR, à laquelle Monſieur Manis, Grand Vicaire de Monſeigneur l'Archevêque de Lyon, a donné, pour ainſi dire, la derniere main.

Je pourrois ajoûter à tout ce que j'ai dit, que nôtre Auteur en a beaucoup apris, de ſes Paroiſiens, pour la pluſpart Marchands de bois, de bled, de vin, de ſoye, &c. & dont il y a prés de trente ans qu'il eſt le Paſteur. Mais en voilà ſuffiſamment, ce me ſemble, pour convaincre le Lecteur, que Monſieur Chomel a pû mettre au jour un Ouvrage du caractére de celui-ci ; & ce ſeroit me défier de la pénétration de ceux entre les mains de qui pourroit tomber ce Livre, ſi je voulois leur aporter d'autres preuves, qui à dire vrai, ne me manqueroient pas, s'il étoit neceſſaire.

DICTIONNAIRE

TABLE
DES MATIERES
DU DICTIONNAIRE
OECONOMIQUE,
CONTENANT LES MOYENS D'AUGMENTER & conſerver ſon Bien & même ſa Santé.

LE PREMIER CHIFFRE MARQUERA LA PARTIE, & le ſecond Chiffre marquera la page de cette Partie.

A.

AGE. Six moyens pont arriver à un grand âge. *Partie* 1. *Page* 1.

Aage des arbres. Les moyens de les connoître, d'une brebis, la maniere de s'y connoître, d'un Cheval, la maniere de le connoître. 1. 4.

Abeilles. Voyez mouches à miel. 1. 4.

Abrevoir. Moyen d'y prendre toute ſorte d'oiſeaux. 1. 23.

Abricotier. Moyen d'en avoir & de les planter avec la maniere de cueillir & ſecher les Abricots. 1. 24.

Abricots. Diverſes manieres de faire des compôtes des matmelades & Confitures d'Abricots verds ou grillez. 1. 24.

Abſcez dans le corps de l'homme, des poules & des brebis, avec leurs remedes. 1. 31

Achat. Divers moyens de faire des achats de toute ſorte de marchandiſes en détail. 1. 32.

Acier, ou fer dur. Ses vertus, v. fer. 3. 42.

Adminiſtrateurs d'Hopitaux. Leurs 8. devoirs pour augmenter & conſerver leur bien. 1. 33.

Adonis. Plante eſpece de Camomille la plus haute, Voyez Camomille. 2. 4.

Affineurs. Leurs 18. devoirs pour augmenter & conſerver leur bien. 1. 33.

Agaric. Plante, ſes vertus. 1. 34.

Agent de Change, ou de Banque. Neuf maximes pour y reüſſir, les Agents ſont neceſſaires pour 6. raiſons. 1. 34.

Agneaux. Remedes à leur gratelle. V. gratelle. 4. 26.

Agneaux. Le ſoin qu'il en faut avoir, leurs maladies & les remedes avec la façõ de l'aprêter. 1. 37.

Agnus-Caſtus. Moyen naturel pour conſerver la chaſteté. V. Luxure, 5. Partie, page 54. V. Secret. 4. Partie du 1. Tome. page 38.

Ail. Ses vertus. 1. 38.

Air. Qualitez du bon & du mauvais air, & la maniere de purifier le mauvais. 1. 39.

Allouettes., Façon de les prendre au miroir, à la ridée, aux laccts, au filet, & de les aprêter. 1. 39.

Aloes. Plante, ſes vertus. 1. 39.

Amandes. Manieres de faire des Confitures & des Compôtes d'Amandes vertes & de les confire à la praline. 1. 41.

Amarantes. Fleurs d'Amarantes, leur culture. 1 41.

Ambre. Moyen pour faire eſſence d'Ambre. 1. 42.

Ambregris. ſes vertus moyens d'en faire. 1. 42.

Ambre jaune. Moyen pour en faire. 1. 43.

Amidon. Moyen pour le faire. 1. 43.

Amitiez particulieres. Elles ſont la ruïne des maiſons Religieuſes, des Communautez, remede à ce mal. 1. 44.

Amitié. Sa neceſſité parmi les Aſſociés. 1. 43.

Andouilles de veau. Deux moyens d'en faire. 1. 44.

Anemones. Leur culture, leurs diverſitez, & leur effet. 1. 44.

Angelique. Ses vertus, moyen de faire l'eau angelique. 1. 46.

Anguilles. La façon de les prendre en flandre avec une foine. V. apas. 1. 52.

Anguilles. Moyen de les prendre. 1. 47.

Anis. Plante, ſa vertu, moyen d'en faire l'eſſence 1. 48.

Antes. Maniere de faire la cire pour les couvrir. 1. 49.

Antimoine. Ses vertus. Diverſes façons de le preparer, & d'en faire de Diaphoretique. 1. 50.

Août. Ouvrages à faire en ce mois, le profit qu'on y tire du Jardinage, ce qu'y doit faire un laboureur. 1. 50.

Apas. Pour prendre des poiſſons & des oiſeaux, diverſes ſortes d'apas. 1. 52.

Apoſtume. Remede V. douleur. 2. 162.

Appareilleur, ou Maçon, moyen d'augmenter ſon bien. V. Maſſon. 1. 52.

Apetit, perdu, depravé, inſatiable & leurs remedes. 1. 54.

Apoplexie. Sorte de bile, medioere., precautions & remedes. l. 57.
Arbres à fruit. Maniere de les choisir, de les arracher, de les planter, de les tailler, de les palisset. l. 59.
Argent. Divers moyens d'amasser de l'argent en faveur des pauvres. l. 5.
Argenterie. Moyen de la nettoyer sans boüillitoire. l. 67.
Argentine. Plante. Sa vertu. l. 67.
Argentine ou Agrimoine sauvage. Sa vertu. l. 67.
Arissaron vrai, herbe, sa vertu. l. 67.
Armoise, ou herbe de S. Jean, ses vertus. l. 67.
Arpentage, outils des Arpenteurs. Maniere d'arpenter. l. 68.
Arquebusade. Playes d'arquebusade. V. douleur. l. 165.
Arroche. Plante des Jardins, ses vertus. l. 70.
Artichaux. Leur culture, leur vertu & leur aprêt, l. 70.
Aſcarides des Jardins, moyen de les détruire. V. animaux. l. 48.
Asne. Son utilité. V. haras. l. 32.
Asperges. Leur culture, leur vertu & leur aprêt. l. 71.
Aſpic, ou nard d'Italie. *Aſpic*, doutremer & leurs vertus, tous contre la peste des brebis. l. 72.
Associez dans le Negoce, cinq choses à observer entre-eux. l. 72.
Asthme. Remedes à ce mal. l. 75.
Aubepin. Maniere d'en faire des hayes vives. V. hayes vives. l. 31.
Aubifain, ou bluet, ses vertus. l. 76.
Aulmuſiers. V. bonnetiers. l. 127.
Aulmuſſiers. Moyen d'augmenter & conserver leur bien. V. Bonnetier. l. 76.
Aulnage. Sa culture. l. 76.
Aumône. L'aumône aux mandiants, comment & pour quoi prejudiciable. l. 77.
Aune. Arbre autrement dit le vetne, sa culture & sa vertu. l. 77.
Avocats. Dix-sept devoirs des Avocats, pour augmenter & conserver leurs biens. l. 77.
Avoine ſauvage. Sa vertu. l. 78.
Avoine. Sa vertu. l. 78.
Avril. Le profit qu'on fait en ce mois, ouvrage des Laboureurs & des Jardiniers en ce mois. l. 79.
Antrax. Charbons, & tumeurs pestilentes. V. douleur. l. 163.

B.

Bagnaudiere. Sa culture & sa vertu. l. 82.
Bagnaudier. L'arbre du raisin, portant un noyau apellé pistache sauvage, sa vertu. l. 83.
Banta de Venise, ou virement des parties, ce que c'est, la pratique pour le Commerce. l. 82.
Banqueroutes, & Faillites leurs causes. l. 85.
Banquier. Agent de Banque & de Change. 9. maximes. l. 84.
Banquiers. 40. Defauts qu'ils doivent eviter. l. 87.
Barbarie, ou *Bastion* de France, le Commerce qui s'y fait par les François pour les corsails, la cire, les chevaux, les cuirs de bœufs, les bleds, & autres marchandises avec des observations pour tout cela. l. 91.
Barbe de bouc. Sa bonté à manger & ses vertus. l. 95.
Barbiers. Leurs huit obligations pour augmenter leur bien. l. 95.
Bazardiere. Lieu à planter des arbres au Jardin, elle est necessaire pour 3. raisons. l. 95.
Baume. Les diverses sortes, la façon pour les faire, leurs vertus contre les playes, les contusions, les dislocations, ulceres, goutes, douleurs, blessures, maladies. l. 95.
Becasses. Façon de les prendre au filet, aux lacets & les aprêter. l. 99.
Becassines. Maniere de les aprêter. l. 101.
Bechiques. Leur aprêt. l. 101.
Begayement accidentel ou de naissance. Les remedes. l. 101.
Benefices 18. deffauts à éviter. l. 102.
Berger. Son devoir pour son troupeau de brebis. l. 103.
Bêtes à corner & Chevaux, moyens de les engraisser. V. engraisser. l. 23.
Bêtes-Raves. Leur culture, vertu, aprêt. l. 103.
Beurre. Façon de le faire. l. 103.
Biens. Moyen d'avoir abondance de biens dans tous les états & toutes les professions. V. abondance de biens. l. 6.
Bilan. Ce que c'est & sa pratique parmi les Negociants. l. 104.
Biscotins. Façon de les faire. l. 105.
Biscuits de Savoye, façon de les faire. l. 106.
Biscuits. Façon d'en faire d'amandes douces ou ameres. l. 105.
Biscuits. Contre la dissenterie, façon de les faire. l. 105.
Bled. Douze multiplications du blé par des sels avec la maniere de preparer les grains & les terres. l. 6.
Bleds. Les divers bleds, diverses observations, les moyens de les garder & de les deffendre des insectes, & les moyens de les multiplier. V. encore abondance de bleds. l. 306.
Blereaux. Machine pour les prendre. l. 107.
Bleſſures. Divers moiens pour guerir toutes les bleſſures de feu, d'eau, de poudre & en effacer les marques. l. 107.
Bœufs, du soin des bœufs qui vont à la charrue & toutes les maladies & deffauts des bœufs, avec leurs remedes, des divers poils des bœufs, les aprêts de toutes les parties du bœuf. l. 109.
Bois. C'est a dire les Arbres qu'on veut semer pour taillis, ou futaye, en quelle terre, en quel tems & comment les semer, precaution des Marchands qui veulent achetter des bois. l. 117.
Bois Futaye. Moyen de connoître les usages des bois, du tems de les couper, façon de prendre la hauteur & la largeur des bois pour le commerce & pour le ciage des diverses pilles de bois, pour les bâtiments & pour les artilages, divers avis, diverses, observations sur tout cela. l. 120.
Boissons; Façons d'en faire pour les pauvres & les Domestiques. l. 126.
Bonnedame. Herbe, sa culture & sa bonté. l. 126.
Bonnet de Prêtre. Leur culture comme la citrouille. V. Citrouille. l. 53.
Bonnetier, Aulmusier, ou *Mittoniers*, leurs 14. Obligations pour s'enrichir. l. 127.
Bouche. Ulcere à la bouche, puanteur, ou chancre, & leurs remedes. l. 127.
Bouchers. Leurs cinq obligations pour augmenter & conserver leurs biens. l. 127.
Brebis. Leur profit, devoirs du berger, signe d'une bonne brebis, moyen de connoître leur âge, saison de les tondre, leurs maladies avec les

remedes, du lait de brebis, de la chair, laine, graiſſe de moutons, moyen de les engraiſſer. & & d'avoir des agneaux primes. 1. 118.
Bricoles. Pour prendre des poiſſons, maniere de les tendre. 1, 134
Brochets. Façon de les aprêter. 1, 135,
Bruine, ou oielle, ce que c'eſt & le dommage qu'elle cauſe & le remede contre. 1. 136.
Brûlure. 9. remedes pour la brûlure. 2. 136.

C.

CAARET, Herbe. Sa vertu. 2. 1.
Cabaret. La ruine des Familles. 2. 1.
Cabaretier. 13. Moyens pour s'enrichir. 2. 1.
Caffé. Façon de le preparer, ſes vertus, preparation du Caffé des Turcs, l'uſage du Caffé d'Italie utile à quoi. 2. 2.
Cailles. Halier à les prendre. V. Halier. 4. 32.
Cailles. Moyen de les prendre avec un halier & un filet, leur aprêt. 2. 2.
Calcul de la veſſie. Remedes V. douleur. 2. 162
Camomille, ou l'Adonis eſpece la plus haute de la Camomille. Ses vertus. 2. 4.
Camphre. Ses vertus. 2. 4.
Canards. Moyen de les engraiſſer. V. engraiſſer. 3. 83.
Canards. Moyens de les prendre avec des filets, colets, lacets, hameçons, & de la glu, & des nappes, leur aprêt. 2. 4.
Cancer. Divers remedes pour toutes ſortes de cancers. 2. 6.
Canelle. Huile, ou eſſence de canelle. V. huile. 4. 50.
Canelle. Façon de faire l'eſſence. V. eſſence. 3. 33.
Canelle. Diverſes façons de faire l'eau de Canelle. 2. 8.
Canne, ou Roſeau au ſucre, ſon uſage & ſa vertu. 2. 8.
Capitaines, Officiers, & Commendants des Armées, leurs 4. obligations pour s'enrichir.
Cardamine, ou creſſon de fontaine, ſon uſage & & ſa vertu. 2, 9.
Cares. Divers Cares & leurs remedes. 2. 9,
Cardon d'Eſpagne. Sa culture. 2. 9.
Carline. Eſpece de Chardon, ſes vertus. 2. 10.
Carpes. Moyen de connoître s'il y a de la carpe dans l'endroit, où l'on veut pêcher, divers moyens de les prendre, leur aprêt. 2. 10.
Carrelet à poiſſons. Maniere d'y pêcher & de prendre de gros poiſſons en eau claire. 2, 14.
Carrottes Leur culture. 2. 10.
Carui. Preſque ſemblable à la paſtenade ſauvage, ſon uſage & ſa vertu. 2. 15.
Caſſe. Sa vertu. 2. 15.
Caſſolette. Façon de la faire. 2, 15.
Caſtor. Animal amphibie, ſes vertus. 2. 15.
Catarrhe. Les diverſes ſortes & leurs remedes. 2. 15,
Celeri. Sa Culture. 2. 16.
Celiaque, ou flux de ventre, remedes. 3. 66.
Cendres. Leurs uſages. 1, 17.
Cepar. Semblable au pourpier, ſa vertu. 2. 17.
Cerfeuil. Les diverſes ſortes, ſon uſage & ſa culture. 2. 17.
Ceriſes. Façon d'en faire des Compôtes & des Confitures. 2. 18.
Ceriſiers. Leur culture. 2. 18.
Cervelat de Milan. Façon de le faire. 2. 18.
Champignons. Les diverſes ſortes, de leur culture, & uſage. 2. 18.
Chandelles. Façon d'en faire de ſuif & de cire, durables durant quatre jours & quatre nuits. 2. 19.
Change. 81. Reglemens du Change de Lyon. Quatre ſortes de tems que ſe donnent les lettres de Change à ceux ſur qui elles ſe tirent, quatre ſortes de lettres de Change. 2. 19.
Chanoines. Les fautes qu'ils font contre leurs devoirs. 19. 2. 23.
Chapons. Leur aprêt. 2. 84,
Charbons. Divers remedes à ce mal. 2. 84.
Charbons. Et humeurs peſtilentes. V. douleur. 2. 163.
Chardons à cent têtes. Ses vertus. 2. 24.
Chardon Benit. Ses vertus. 2. 84.
Chardon de Nôtre-Dame. Sa vertu. 2. 84.
Charme. Arbre, ſon uſage. 2. 24.
Charpentiers, 5. obligations des Charpentiers, Charrons, Menuiſiers, moyens d'augmenter leur bien. 2. 24.
Charron. V. Charpentier. 2. 24.
Chartier. Qualitez d'un bon Chartier, marques pour connoître un animal propre au labourage, ſignes de bons yeux, inſtructions ſur les divers poils des chevaux, la nourriture des chevaux du Labourage, façon de bien harnacher un cheval de charrette ou de charruë, maladies des chevaux & leurs remedes. 2. 24.
Châtaigner. Leur culture en pepiniere & allées 2. 39.
Chaux. Façon d'éteindre la chaux pour divers uſages.
Cheneviere. Façon de cultiver, ſemer & cueillir le Chanvre. 2. 40.
Chenilles des Jardins. Moyen de les detruire. V. Animaux. 1. 47.
Cheval. Voyez Charrier. 2. 24.
Cheval. Bleſſures par des épines, &c. V. douleur. 2. 164.
Chevaux. Douleur des genoüils, & pieds. V. douleur. 2. 166.
Chevaux. Donleur par la fiente des poules. 2. 168.
Chevaux. Varices des chevaux. V. douleur. 2. 167.
Chevaux. Douleurs de cuiſſes. V. douleur. 2. 165.
Chevaux. Boitement de chevaux. V. douleur. 2. 166.
Chevaux. Hierocles & remedes. V. douleur. 2. 166.
Chevaux. Carcinome. V. douleur. 2. 167.
Chevaux. Luxation des jointures. 2. 166.
Chevaux. Chutes & remedes. V. douleur. 2. 167.
Chevaux. Vlceres de la bouche. V. douleur. 2. 167.
Chevaux. Douleur des abſcez. V. douleur. 2. 168.
Chevaux. Brûlure, remedes. V. douleur. 2. 167.
Chevaux. Douleur de nerfs. V. douleur. 2. 168.
Chevaux. Douleurs par des chairs mangées. V. douleur. 2. 167.
Chevaux. Douleur des verruës. V. douleur. 2. 167.
Chevaux. Diverſes enflures des chevaux, les remedes. 4. 21.
Chevaux. Moyen de les engraiſſer. V. engraiſſer.
Chevaux. Haras, ſa neceſſité, pour en avoir de bons. V. haras, 4. 32.
Chevaux. Melices rides, puſtules, remedes. V. douleur. 2. 167.
Chevaux. Eau pour les faire boire. V. eaux. 3. 1.
Chevaux. Entorſes de chevaux. V. entorſes. 3. 23.
Chevaux. Suffocations, aiſnes bleſſées, detorſes, parties démiſes du pied, morve, lepre, cicatrices des yeux, tachettes des yeux, coups & troubles des yeux, les yeux larmoyants V. douleur. 2. 170.
Chevaux. Pour leur poil, leurs poux, piqueures de ſerpent, ſcorpions, viperes, chauve-ſouris, chien enragé, ſangſuës, ſangliers. V. douleur. 2. 169.

Chevaux. Leur laſſitude. V. douleur. 2. 169.
Chevaux. Qui ont mangé aconite, toqoette, ciguë. V. douleur. 2. 169.
Chevaux. Pour tirer les pointes de bois ou autre choſes de la chair du cheval. V. douleur. 2. 167.
Chevres d'Angleterre, trois fois plus utiles que celles de France, ſecret pour en tirer grand profit, & les engraiſſer, leur lait, leur maladies & leurs remedes. 2. 42.
Chocolat. Façon de le preparer, ſes vertus. 2. 45.
Chicorée. Les diverſes ſortes, leur culture, façon de les conſerver, ſes vertus, ſes aprêts 2. 163.
Choux. Les diverſes ſortes de choux, leur culture, leurs vertus. 2. 46.
Chutes d'enhaut mal, remede. V. douleur, 2. 163.
Ciboules de toutes les ſortes, leur culture. 2. 50.
Cidres. Façon de le faire, ſon uſage. 2. 50.
Ciré d'Eſpagne. Diverſes façons d'en faire. 2. 51.
Ciſterne. Grand ſecret, façon d'en faire 2. 51. V. reſervoir où il y a trois moyens de ramaſſer des eaux des pluyes ſans avoir beſoin de puits, de fontaines, ni des eaux des toits.
Citron. Façon de faire de la conſerve de tapure de Citron, ou d'Orange de Portugal. & faire de pain de Citrons. 2. 52.
Citron. Maniere de les confire. 2. 52. V. prune
Citrouilles. Leur culture, leur vertu, leur aprêt. 2. 53.
Cloux de girofle. Leur vertu. 2. 53.
Cochemer. V. Incube. 5. 19.
Cochon. Son devoir pour s'enrichir. 2. 53.
Cochons. Maniere de les elever & engraiſſer, leurs maladies & les remedes, aprêt des parties du cochon & du cochon de lait. 2. 54.
Cœur. Divers remedes contre toute ſorte de maux de Cœur. 2. 56.
Cœur. Battement de cœur. V. douleur. 2. 167.
Cœur. Douleur de cœur, ou ſyncope. V. douleur. 2. 150.
Coings. Façon d'en faire des confitures, des compôtes, & du cotignac. 2. 57.
Col. Douleur aux playes du col. V. douleur. 2. 164.
Col de mouton, ou bout ſaigneux, ſon aprêt. 2. 58.
Col de Chameau, ou Narciſſe à la tête longue, ſa culture. 2. 58.
Colchique, ou *Coucou.* Sa culture, remede à ſes mauvaiſes qualitez. 2. 58.
Colique des chevaux. V. douleur. 2. 166.
Colique. Remede à toute ſorte de coliques. V. douleur. 2. 152.
Colique. Les diverſes ſortes & leurs remedes. 2. 58.
Collet de mouton, ſon aprêt. 2. 58.
Commerce. Son utilité, Commerce des Païs étrangers, de Flandres, de Hollande, d'Angleterre, de Milan, de Gennes, de Boulogne: de Modene, & Reggio, de Lucques, de Florence, de Veniſe. 2. 62.
Commis. Les obligations des Commis des Gabelles, des Grenetiers & des Meſureurs, pour s'enrichir. 2. 67.
Commis ou Facteur dans le Commerce en gros, leurs obligations. 2. 68.
Commiſſionnaires & Correſpondants, leurs maximes. 2. 69.
Commiſſionnaires. Leurs maximes quand ils achetent par le compte des Marchands. 2. 73.
Commiſſionnaires, dans la vente des Marchandiſes, ce qu'ils doivent obſerver 2. 76.
Commiſſionnaires d'entrepôt. 2. 76.
Compagnie Orientale, des Indes Occidentales, du Nort, du Levant, leur établiſſement. 2. 79.
Concombre. Les diverſes ſortes, leur vertu, & leur aprêt. 2. 79.
Confitures. Façon d'en faire de toutes les ſortes 2. 80.
Confrairies. Utiles pour ſoulager les pauvres & terminer les procez, les devoirs des Confreres. 2. 81.
Confire. Les diverſes ſortes & leurs vertus. 2. 83.
Contuſion. Les remedes. 2. 84.
Convulſions des enfants. V. Enfants. 3. 21.
Convulſion. Les diverſes ſortes & leurs remedes. 2. 84.
Corail. Ses vertus. 2. 85.
Cordonniers. Leurs obligations pour s'enrichir 2. 85.
Coquelicoq. Ses vertus. 2. 85.
Coquelourde. Ou paſſefleur, ſes vertus. 2. 85.
Coqueluche. Ou toux, ſes remedes. 2. 85.
Coriande. Son uſage, ſes vertus. 2. 85.
Cormier. Façon de les cultiver, ſemer, planter, le tems de cueillir les cormes & leur utilité 2. 86.
Corne de Cerf, ſes vertus. 2. 86.
Cornulier, ou Noiſetier, leur culture & vertu. 2. 88.
Corrigiole femelle. Ses vertus. 2. 86.
Cors aux pieds. 9. remedes pour les guerir. 2. 88
Coſtus batard. herbe. Ses vertus. 2. 89.
Couleuvree. noire, ſes vertus. 2. 89.
Coupures. Leurs remedes. 2. 89.
Courges. Leur uſage & leur vertu. 2. 89.
Courlos. Ses vertus. 2. 89.
Couturiers. Leurs fautes dans leurs devoirs. 2. 90.
Couvreurs. Leurs obligations. 2. 90.
Crachement de ſang. Ses diverſes cauſes & les remedes. 2. 90.
Crême, Façon d'en faire de cuite, de glacée, & de fruits, moyen d'en avoir quantité. 2. 91.
Crême. Moyen d'en avoir grande abondance. V. abondance de Crême. 1. 16
Creſſon. Eſprit de Creſſon. V. Eſprit. 3. 28.
Creſſon. Les diverſes ſortes, ſes vertus. 2. 92.
Cumin. Les diverſes ſortes, ſes vertus. 2. 93.
Curez, ou Paſteurs. Ses devoirs envers Dieu, ſon Evêque, ſes Parroiſſiens, ſon Egliſe, ce qu'il doit faire tous les jours de la vie, tous les ſix mois, tous les ans, en tout tems. Les avis qu'il doit donner à ſes Parroiſſiens touchant le Sacrement de Penitence, ſes ſoins pour les retraites. 2. 93.

D.

DAIN *Animal.* La quette du Dain, ſon aprêt. 2. 105.
Dartres. Vives, enflamées, farineuſes & gales; remedes. 2. 105.
Dartres. Remedes. V. douleur. 2. 163.
Decembre. Ouvrages à faire en ce mois, profit à y faire, que doit faire un laboureur, & un jardinier, Poires à manger en ce mois. 2. 105.
Decoction de Medicaments, cordiale, pectorale, ſtomacale, heparique, pour la difficulté de cracher, de myrodolans pour la diſſenterie, ſudorifique de framboiſe. 2. 106.
Deffluxion. Les diverſes ſortes & leurs remedes. 2. 106.
Delire. Les diverſes cauſes & leurs remedes. 2. 109.
Demangeaiſons en diverſes parties du corps. V. douleur. 2. 164.
Demoiſelle ſuivante; ſon devoir. 2. 109.
Dent de Chien, ſa vertu. 2. 112.

Dent de Lyon, ſa vertu. 2. 112.
Dents. Les diverſes cauſes du mal de dents & leurs remedes, pour faire tomber les dents ſans douleur. x. 112
Dents. Remedes à ce mal, eau pour les blanchir. V. douleur. 2. 150.
Dents. Remede à ce mal. V. douleur. 2. 161.
Deſcentes ou hernies, leurs remedes pour les enfants, les vieillards, leurs remedes. 2. 112
Deſtruction des maiſons & des familles. 15. cauſes. 2. 113.
Diaphragme. ce que c'eſt. x. 114.
Diarrhée, Ses remedes. 2. 114.
Dindes. Façon de les élever, de les nourrir, de les mener paître, leurs maladies & les remedes. 2. 114.
Diſſenterie. Remedes. V. douleurs. x. 161.
Diſſenterie. Les diverſes ſortes & les remedes. x. 116.
Diſtilation de l'eau de Vie avec du feu ou ſans feu, de l'eau Vulneraire, d'eau d'Ange, d'eau de Noyau, d'eau de la Reine d'Hongrie, de l'eſprit de la graine de Geneyre, de toute ſorte d'eaux & de Liqueurs à la mode, d'eau de Chardon benit, de toutes les plantes pour en tirer le ſel fixe, des fraiſes, des roſes, d'eau de Ceriſe, divers vaiſſeaux & inſtrumens pour diſtiler, preparation de la matiere qu'on veut diſtiler, preceptes generaux pour la diſtilation des eaux, diſtilation de vinaigre, des eaux compoſées comme de Raves, Angelique, Roſe, Chelidoine, Theriaque, Giroſle: queuë de Cheval, eau Imperiale, Aluminеuſe, la rhubarbe & medicaments purgatifs, diſtilation des eaux odorantes, comme lavande, eaux d'aſpic, d'orange, &c. diſtilation par le feutre, diſtilation des huiles, gommes &c. les fourneaux pour diſtiler les huiles & en quel temps & comment, les vertus des choſes diſtillées. 2. 119.
Diſurie ou flux d'urine, remedes. x. 147.
Domeſtiques. 27. Advis utiles à eux & à leurs maîtres. x. 147.
Dompte-Venin. herbe, ſes vertus. 2. 149.
Dormir. De la ſituation pour dormir, remede, & beurme pour faire dormir, moyen d'empêcher de ronfler. 2. 149.
Dorure. Façon de dorer les metaux. 2. 149.
Douleur de cœur ou ſincope, remedes. 2. 150.
Douleur de tête, ſes remedes. 2. 150.
Dreguiſtes. Fautes contre leur devoir. 2. 172.

E.

EAu Souveraine pour beaucoup de maux, uſage, vertu, compoſition de cette Eau. 3. 3.
Eau de Ceriſes, d'Anis, d'Abricots, minerale, de ſenteur de la Reine: d'Ange, de Grenade, glacée. 3. 3.
Eau pour faire boire les chevaux. 3. 1.
Eau pour les fievres. 3. 1.
Eau Benite, ſon uſage & vertu. 3. 1.
Eau Phagedenique pour les ulceres, façon de la faire & ſes vertus. 3. 1.
Eau pour faire pain. 3. 1.
Eau Celeſte, maniere de la faire, ſa vertu. 3. 1.
Eau Claitette d'Armenie, façon de la faire. 3. x.
Echine Bleſſures. V. douleur. 2. 164.
Eclaires. Les diverſes ſortes, & ſes vertus. 3. 4.
Ecole. 38. Devoirs des maitres d'Ecole. 3. 5.
Ecreviſſes. Façon de les prendre. 3. 7.
Ecrouelles. Remedes. 3. 8.
Ecuyer des Chevaux, ſon devoir. 3. 9.
Ecuyer de Cuiſine, ſon devoir. 3. 20.
Ecurie des Chevaux, qu'elle doit être 3. 9.
Education des Enfans. 18. devoirs des peres & meres envers leurs enfans. 3. 11.
Egliſe Parroiſſiale. Moyen de l'enrichir ſans qu'il en coute rien aux Curez. 3. 12.
Elicriſen. Ses vertus. 3. 12.
Elleborine. Ou Ellebore noir, ſes vertus. 3. 12.
Ellobore noir. Ses vertus. 3. 12.
Elleborine, ou Ellebore blanc. 3. 13.
Empieme. Les diverſes ſortes & les remedes. 3. 13.
Emplâtre. Les diverſes ſortes pour les playes & toute ſorte de maux, façon de les faire. 3. 13.
Enere à *Ancre.* Moyen de faire un ancre perpetuelle. 2. 4.
Endive. Les diverſes ſortes, & leurs vertus. 3. 18.
Enfans. Conduitte des peres & meres pour loger leurs enfans. 3. 18.
Enfans. Remede aux cerveaux, convulſion des enfans. 3. 12.
Enfans. Education des enfans. V. Education. 3. 11.
Enfans. Leurs devoirs envers leurs peres & meres. 3. 12.
Enflure venteuſe. Remede V. douleur. 3. 162.
Enflures de diverſes parties. des Chevaux. 3. 21.
Engourdiſſement. Remedes. 3. 22.
Enrichir. Moyen de s'enrichir. 3. 13. V. encore Education, Blé. Multiplication des grains & le nom de vôtre condition & profeſſion, meurier, brebis, chevres d'Angleterre, vin multiplié, ciceme.
Emorſes des chevaux. Remedes. 3. 23.
Epilepſie ou mal caduc. Remedes. 3. 24.
Epinards. Leur culture & vertu. 3. 25.
Epine de bouc. Vivette, blanche, leurs vertus. 3. 26.
Epervier. Filet à prendre du Poiſſon, façon de le faire. 3. 26.
Epy d'eau ou Potamogeton. Ses vertus. 3. 24.
Erable. Arbre ſon uſage. 3. 24.
Ereſipelle. Les cauſes & remedes. 3. 24.
Ers. Ou Veſſe noire, ſes vertus. 3. 28.
Eſchalottes. Ses qualitez. 3. 4.
Ecrire. Pour aprendre promptement à écrire. 3. 8.
Eſpargoutes. Les diverſes ſortes, & ſes vertus. 3. 28.
Eſprit Aliené, remede admirable. 3. 29.
Eſprit de Creſſon, façon de le faire & ſa vertu. 3. 28.
Eſprit de Ruſe. Maniere d'en faire. 3. 30.
Eſprit de Vinaigre. Moyen de le faire, ſon uſage & vertu. 3. 31.
Eſpurge. Sa vertu. 3. 32.
Eſquinancie. Les diverſes ſortes, les remedes. 3. 32.
Eſſence. Façon de faire Eſſence de Canelle ou de Cloud de Giroſle. 3. 35.
Eſté. Marque pour connoître quel ſera l'Eté. V. Hiver. 4. 46.
Eſtomach. Douleur d'Eſtomach. V. douleur. x. 153.
Eſtomach. Ses diverſes maladies & les remedes. 3. 33.
Eſtomach. Douleur d'Eſtomach. V. douleur. x. 161.
Etalon. Ses qualitez. V. Haras. 4. 34.
Eſtang. Maniere de le faire, de l'empoiſſonner & de le pêcher. 3. 36.
Eſternuer. Quand utile ou nuiſible, moyen de faire éternuer, ou de l'empêcher. 3. 38.

Eucharistie. Source de graces & de biens temporels pour ceux qui la reçoivent saintement & source de malheurs pour ceux qui la reçoivent mal 3. 38.
Eupateire. Herbe, ses vertus. 3. 38.
Euphaise. Ses vertus. 3. 38.
Euphraire herbe, ses vertus. 3. 38.
Extrait de Genevre. Moyen d'en faire & les vertus. 3. 39.

F.

FABRIQUE. Plante, ses vertus. 3. 39.
Faisans. Maniere de les prendre. 3. 40.
Faisans. Halier pour les prendre. V. halier. 4. 32.
Farine. Moyen de la garder long-tems. 3. 40.
Febrifuges. Divers Febrifuges, & la façon de les donner 3. 40.
Femme de Chambre. Ses devoirs. 3. 41.
Femme du pere de famille à la campagne, ses devoirs. 3. 41.
Fenouil. Ses vertus. 3. 41.
Fer de Cheval. Sa vertu. 3. 41.
Fer. De quoi il est composé. 3. 42.
Fertilité. Prediction de la fertilité des semences. 3. 42.
Ferule Plante. Ses vertus. 3. 42.
Feu. Brulure de feu. V. douleur. 2. 163.
Feves. Les Diverses sortes, leur culture, usage & vertus. 3. 43.
Fiel de bœuf. Ses vertus. 3. 45. V. ventre.
Fievre quarte, continuë, tierce, quotidienne. V. douleur. 2. 153.
Fievre. Eau pour les Fievres. V. eau. 3. 2.
Fievres. Diverses observations sur les Fievres, les diverses sortes & leurs remedes. 3. 43.
Fievre des animaux, 3. 51. V. le nom de chaque animal à sa place.
Figuiers. Façon de les planter, replanter, marcotter & lever. 3. 80. V. Fruiterie. 3. 77.
Figuier. Façon de les cultiver & marcoter. 3. 51. V. mot. fruits de figuiers où il y a encore sur la culture des figuiers.
Filets pour prendre les poissons & les oiseaux & & les bêtes à quatre pieds, les diverses sortes, façon de les faire & de les tendre. 3. 51.
Fistule. Remede infaillible. 3. 60.
Flambe. Bulbeuse batarde, glayeul, leurs vertus. 3. 60. & 61.
Flammule. Ses vertus. 3. 61.
Fleurs de la Passion. Sa forme & sa culture. 3. 65.
Fleurs. Secret pour les rendre plus belles & plus grosses. 3. 62.
Fleurs, Remarques neceſſaires ou moyen de panacher & chamarer de diverses couleurs les fleurs des Jardins. 3. 65.
Fleurs. Moyen de les conserver. 3. 65.
Fleurs. Façon d'en glacer de toute sorte. V. glacer. 4. 9.
Fleur de Cristal. Plante, sa vertu. 3. 65.
Fleurs. Maniere de cultiver, semer, planter transplanter les fleurs. 3. 64.
Fleurs. Moyen de leur donner de nouvelles odeurs & de nouvelles couleurs. 3. 63.
Fleurs des Jardins, prodiges dans leurs cultures, 3. 61.
Flux de sang, remedes. 3. 66.
Flux de sang, remedes. 2. 91.
Flux de sang, de reins, remedes. 3. 66.
Flux de ventre dans les hommes & bêtes 3. 66. V. hommes, abeilles, cheveaux, bœufs, vaches, brebis, &c.
Fluxions. Sur les bras & épaules sans enflures, remedes. 3. 66.
Folies. Remedes. 3. 69.
Fougere. Femelle & mâle, leurs vertus. 3. 76.
Foulure. Remede prompt. 3. 70.
Four. Maniere de le chauffer, & do tems de tirer le pain. 3. 70.
Fourmis de Jardins. Moyens de les détruire. V. Animaux. 1. 48.
Fourmis. Moyens de les detruire. 3. 7.
Fouteau, ou *Fau.* Ses vertus. 3. 7.
Foye. Comment il est composé, à quoi il sert, ses douze maladies & les remedes. 3. 67.
Fraises. Les diverses sortes & leur culture. 3. 72.
Fraisiers. Ses vertus, façon de faire de l'eau de fraise. 3. 72.
Framboise. Sa culture, ses diverses sortes, façon d'en faire des compotes, des confitures & de l'eau. 3. 78.
Frêne. Arbre, ses vertus. 3. 74.
Fritellaria. Espece de marbre sa culture 3. 74.
Fritillaire. Leurs diverses couleurs. 3. 74.
Fromage. Divers moyens de faire de bon fromage & le rafiner, façon de faire la presure. 3. 74.
Froment. Façon de le multiplier, ses vertus 3. 75.
Froments d'Inde, ses vertus. 3. 76.
Frencles. Remedes. 3. 89.
Frontaux. Façon de les faire pour les maux de têtes. 3. 76.
Fruiterie. Les conditions d'une bonne Fruiterie, moyen d'avoir des fruits devant la saison, de secher, conserver ces Fruits de toutes les sortes. 3. 77.
Fruits. Moyen de les rendre precoces & delicieux. V. fruits. 3. 62.
Fruits, Façon d'en glacer de toute sorte. V. glacer. 4. 9.
Fruits de toute sorte. Façon de les secher, conserver, & en avoir devant la saison. V. Fruiterie. 3. 77.
Fumeterre. Les diverses & leurs vertus. 3. 89.
Fumiers. Les differents fumiers & leur usage. 3. 89.
Furet. Façon de chasser au furet. 3. 91.
Fusain Arbre, ses vertus. 3 91.
Fuster. Les diverses sortes & leurs vertus. 3. 94.
Fustet. Agrestis ou safrane batard ou sauvage, ses vertus. 3. 94.

G.

GAIAC. Huile esprit de Gaiac V. huile. 4. 49.
Gaiac. Ses vertus. 4. 1.
Gale & rongne, les remedes. 4. 1.
Gangreine. Ses remedes & ses marques. 4. 2.
Ganterets ou gans de nôtre Dame, ses vertus. 4. 2.
Garçons de cuisine, leurs devoirs. 4. 3.
Garenne. Façon de la faire & de la peupler de Lapins. 4. 3.
Gareune. Ses vertus. 4. 3.
Gareune à Poissons, façon de la faire & de la pêcher. 4. 4.
Gateau. Façon d'en faire d'excellents. 4. 5.
Gelée. Façon de faire toute sorte de gelée de Fruits. 4. 5.
Genets. Sa vertu. 4. 6.
Genevre. Ses vertus. 4. 6.
Genevre. Façon de faire extraict de Genevre. V. Extraict. 3. 39.

Genoux. Remedes aux douleurs des genoux. 4. 7.
Genouil. Bleſſures des genouils. V. douleur. 2. 164.
Gentiane. Sa vertu. 4. 7.
Gentil-homme d'un Seigneur, ſes devoirs. 4. 7.
Germandrée. Ses diverſes ſortes & vertus. 4. 7.
Geſſe cultivée. Ses vertus. 4. 7.
Gigot de mouton, ou de veau, leur aprêt à la daube, &c 4. 8.
Gingidium. Ses vertus. 4. 8.
Giroſle. Façon de faire l'Eſſence. 3. 33.
Giroflée, pl. Ses vertus. 4 9.
Glacer. Façon de glaſſer toutes ſortes de fleurs & de fruits. 4. 9.
Glais, herbe. Ses vertus. 4. 10.
Glais, ou rats ſauvages, qui mangent les fruits, façon de les prendre. 4. 9.
Glayeul. Les diverſes ſortes, leurs vertus. 4. 11.
Glayeul. Voyez Flambe. 3. 61.
Goître. Ses cauſes & ſes remedes. 4. 25.
Gonorée. Perte de ſemence, remedes. 4. 11.
Goute. Les diverſes eſpeces, leurs cauſes & remedes. 4. 31.
Goute. Remede. V. doolent. 2. 153.
Gouverneurs des Provinces, leurs devoirs. *Gouverneur*, ou Precepteur d'Enfant, ſes devoirs. 4. 14.
Gozier. Remede aux ulceres du Gozier. 4. 26.
Graines de Canarie. Ses vertus. 4. 18. *Graines* potageres. Façon de les ſemer & cultiver. 4. 18. Combien de tems les graines ſe conſervent. 4. 18. *Graines* d'arbres, façon de les planter. 4. 19. Despicias & d'if. 4. 19. de fleurs maniere de les ſemer. 4. 18.
Gramen piquant & *Gramen* de mauve, leurs vertus. 4. 26.
Grapes de raiſins. Moyen d'en avoir au Printems 4. 20.
Gratelle, Rognes & demangeaiſons. V. doulent. 2. 168. *Gratelle* aux agneaux, remedes. 4. 26.
Gravelles. Divers remedes. 4. 26.
Greffer. façon de greffer en flute, en écuſſon, en fente, en couronne, à emporte piece, le tems de greffer & le moyen de conſerver les greffes. 4. 21.
Greffiers. Leurs devoirs & moyen de conſerver leurs biens. 4. 14.
Grenadier. Ses vertus. 4. 24.
Gremil petit, *Gremil.* L'herbe aux perles, leurs vertus. 4. 25.
Grenouilles. Façon de les prendre la nuit au feu. 4. 26.
Grenouilles. Sceau de Salomon, ſes vertus. 4. 26.
Grillers blanc, eſpece de Narciſſes. 4. 11.
Grives. Façon de les prendre, & leur aprêt. 4. 27.
Groſeilles d'Hollande & autres, leur culture & vertu. 4. 27. Les ſortes, leurs vertus, & la façon d'en compoſer de la gelée, & de l'eau 4. 27.
Guede, ou Paſtel, ſes vertus. 4. 30.
Gui de Chêne, ſes vertus. 4. 30.
Guimauve double, ſa culture & ſes vertus. 4. 30.

H.

HAIES *vives.* D'Aubepin, de Houx, ou de Plans mêlez. Maniere de les faire, les terres propres. 4. 31.
Haliers à prendre des Perdrix, Faiſans, Cailles, Rales d'eau. 4. 32.
Haras. Sa neceſſité pour avoir quantité de bons Chevaux, les qualités d'un Etalon: maniere de gouverner les poulains, & de les élever pour harnois, utilité des ânes. 4. 33.
Hargnes. Remede. 4. 36.
Helierion. Ses vertus. 4. 36.
Hemionites. Ses vertus. 4. 36.
Hemorroides. Remedes. V. douleur. 2. 162.
Hepatique. Ses vertus. 4. 41.
Herbe aux écüilliers. Ses proprietez. 4. 38. à deux feüilles. 4. 38. à éternuer. 4. 38. *Herbe* au lait. 4. 38. Aux Scorpions. 4. 38. *Herbe* jaune. Gaude. 4. 39. Aux poux. 4. 39. Aux Poüilleux. 4. 39. Aux puces. 4. 39. Petites bêtes. 4. 39. Aux poulmons. 4. 40. Aux Tigneux. 4. 40. Aux Mittes 4. 40. D'Epervier. 4. 40. Hepatique. 4 41.
Herbe. Laxatif ou medicament laxatif. 4. 41. Aux taupes. Leurs vertus & proprietez. 4. 41.
Hermodate vray, ſes vertus 4. 41.
Herniaria. Ou herbe au Ture, ſa vertu. 4. 41.
Herpes. Sa maladie, & ſes remedes. 4. 42.
Hêtre, Arbre. Sa culture. 4. 40.
Hiacinthe, ou Vacier. Ses vertus. 4. 42.
Hidropiſie. Ces cauſes, diverſes ſortes, remedes. 4. 42.
Hieble. Ses vertus. 4. 45.
Hipocras Maniere d'en faire, blanc & rouge. 4. 45.
Hyſopes. Ses vertus. 4. 46.
Hiver. Marques pour connoître la durée de l'Hiver & quel temps il fera. 4. 46.
Homme. Maniere de prolonger ſa vie 4. 46.
Hoquet. Ses cauſes & ſes remedes. 4. 46.
Horminon. Ses vertus. 4. 47.
Horminon ſauvage ſes vertus pour les froncles. V. froncles. 3. 89.
Houblon. Ses vertus. 4. 47.
Houx. Maniere d'en faire des haies vives V. haies vives. 4. 47.
Huile. Preparé de vin pour les playes. 4. 48. moyen de le d'étancir 4. 48. de Baume pour les playes & tumeurs. 4. 48. *Huile* ou liqueur de mercure, façon de le faire, les divers huiles. 4. 49. *Huile* & eſprit de papier, façon de le faire. 4. 50. pour empêcher qu'il ne fume. 4. 48. d'Oliverte, de Canellin, de Chenevte. 4. 48. *Huile* & eſprit de Gaiac, façon de le faire. 4. 49. d'eſſence de Canelle. 4. 50. d'Olive, de Naveine, leurs vertus. 4. 47.
Huiſſiers & ſergents, leurs fautes contre leurs devoirs. 4. 50.
Hyociamus, ou Juſquiame, les diverſes ſortes, leurs vertus. 4. 51.
Hyſſopum ou mille pertuis, ſes vertus. 4. 52.

I.

IACINTHE. Ses diverſes ſortes, leur culture, moyen d'en faire d'artificiels. 5. 1.
Jambes. Ulceres des Jambes remedes. 3. 66.
Jan ou jnn marin, ou ſainfnin d'eſpagne, ſon utilité, & ſa culture. 5. 2.
Janvier. Ce qui ſe debite en ce mois, les ouvrages de ce mois, pour les Laboureurs, Vignerons, Jardiniers. 5. 3.
Jardin. Pour faire le Jardin, verd & floriſſant, pour empêcher la ſechereſſe, terre propre au Jardin, façon de le fumer, avis utiles aux Jardiniers. 5. 5.
Jardins. Qualitez de la terre ſoit pour les herbes, Racines, Arbres en eſpalier & autres, la façon de les cultiver, planter, tailler. Moyens pour n'être pas trompé par un Jardinier, moyen de

choiſir on bon Jardinier. 5. 5.
Jardinier. Son devoir. 5. 5.
Jaſmins. Ses diverſes ſortes, leur culture & vertu. 5. 14.
Jaſpe. Pour faire uo Jaſpe beau ooir. 5. 15.
Jaunisſe. Les diverſes ſortes & leurs remedes 5. 16.
If Herbe, façon de planter la graine. V. graine deſpicias. 4. 20.
Imperiale. Ses vertus. 5. 18.
Imprimeurs. Leurs devoirs pour n'être pas pauvres. 5. 18.
Impureté. Les remedes naturels & ſpirituels. 5. 18.
Incontinence. V. Luxure. 5. 54.
Inenbe. On cochemet, ce que c'eſt & les remedes. 5. 19.
Indices de la pluye par le Soleil, la Lune, les étoiles, l'air, le feu, le corps humain, les animaux. 5. 19.
Indigeſtion. Les diverſes ſortes & les remedes. 5. 21.
Inſomnie. Ses cauſes, & ſes remedes. 5. 21.
Intendant d'une grande maiſon, ſes devoirs. 5. 21.
Ivrogneric, la ruioe des familles. Remede a ce vice. 5. 27. V. le mot de vin. 5. partie de 2. tome, page 50. au commencement de la page. 12. lignes.
Jone commun. Ses vertus. 5. 23.
Ioubarbe. Les diverſes ſortes & leurs vertus. 5. 23.
Iris. Ses diverſes ſortes & leurs vertus. 5. 24.
Ives Ses diverſes ſortes & leurs vertus. 5. 24.
Jmillet. Ouvrages à faire en ce mois au jardin, poires qui ſe mangent, profit a faire, occupation du laboureur & du Jardinier. 2. 24.
Jnjubier. Sa culture, & le temps de cueillir les jujubes. 5. 26.
Jujubes. Leurs vertus. 5. 26.
Jnſquiame. V. Hiociamus. 4. 51.

L.

LABOURAGE. V. Chartier. 2. 24.
Labourage. Maximes, culture. 5. 28.
Lait. Ses qualitez, les diverſes ſortes de lait & utilitez, leur uſage, le petit lait, ſes qualitez. 5. 29.
Laiteron liſſé & non piquant & âpre, ſa vertu. 5. 33.
Laitue. Les diverſes ſortes, leur culture, pour les blanchir, leurs vertus. 5. 33.
Lampe d'uoe grande épargne, moyen de faire la meche. 5. 35.
Langue. Ces divers maux & les remedes. 5. 36.
Langue de Serpent herbe. 5. 36. de Cerf. 5. 36. de Chien. leurs vertus. 5. 36.
Langue de Bœuf. 5. 37. de mouton. leurs aprêts. 5. 37.
Lapins. Divers moyens de les prendre, leurs aprêt. 5. 38.
Laquais. Leurs devoirs. 5. 42.
Lavande. Ses vertus. 5. 41.
Laurier Alexandrin, ſes vertus. 5. 41.
Lentille. Les diverſes ſortes, pour en avoir en abondance. 5. 41.
Lentiſque. Ses vertus. 5. 42.
Leontopodium. Herbes ſes vertus. 5. 42.
Leſſive. Pour la multiplication des grains. 5. 42.
Letargie. Ses remedes. 5. 43.
Lettres. Moyeo de les fermer & de les ouvrir, d'empêcher d'être brulées, d'écrire ſur la pierre, d'effacer les lettres, de faire des lettres qui ne ſe liſent que de nuit, d'imprimer des lettres ſur un œuf. 5. 43.
Liege. Sa vertu. 5. 44.
Lienterie ou flux de ventre. V. 5. partie du 2. tome page 18.
Lierre. Arbre ſes vertus. 5. 44.
Lievre. Divers moyens de les preodre, vertu de ſa peau. 5. 44.
Lieutenants Generaux des Provinces. V. Gouverneur. 4 14.
Limaces des jardins, moyen de les détruire. V. animaux. 2. 47.
Limoines. Sa vertu. 5. 45.
Limonade. Façon de la faire. 5. 45.
Limons leurs vertus. 5. 45.
Lin. Sa culture, moyen de détruire les animaux qui lui ouiſent, temps de le ſemer, façoo de le faire rouir. 5. 46.
Linaire. Ses vertus. 5. 46.
Liqueur. Faire une liqueur de couleur d'or ſans or. 5. 46.
Lis ou martagons, ſes diverſes ſortes & vertus. 5. 48.
Lonchitis. Plante les diverſes ſortes & vertu. 5. 48.
Lonp. 5. Moyeos de les preodre. 5. 50.
Lonpes. 5. ſortes, leurs remedes. 5. 48.
Louve. filet pour la pêche. 5. 50.
Lune. Son inutilité pour le jardinage. 5. 51.
Lupins ou pois loup, leur culture & vertu. V. herbes au puces. 4. 41.
Lupins. Les diverſes ſortes & leurs vertus 5. 51.
Luxe. ou depence exceſſive en habit, meuble &c. la ruine des maiſons. 5. 54.
Luxure ou incontinence, remede naturel contre ce vice. 5. 54.
Luzerne. Sa culture, temps de la faucher pour détruire les animaux qui lui ſont nuiſibles, pour renouveller la luzerniere, temps & façon de la ſemer. 5. 52.

Fin de la Table du premier Tome.

DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

CONTENANT

LES MOYENS D'AUGMENTER & conſerver ſon Bien, & méme ſa Santé.

A

AGE. *Pour arriver à un grand âge. Premier Moyen.* Une Famille de Londres en Angleterre ſe ſert des Pillules de *Macrobes*. Ce mot de *Macrobes* vient du Grec, qui eſt comme ſi on diſoit, longue vie ; car par l'uſage de ce Remede, ordinairement parlant, on vit un Siecle.

La façon de faire ce Remede, prenez huit onces Aloes cicotrin, quatre onces Maſtic en larmes, ſix onces de Mirrhe en ongle, deux onces de Saffran Oriental ou d'Angleterre. Il faut extraire les drogues ci-deſſus, ſçavoir l'Aloés & Saffran avec de l'eau de vie, la Mirrhe & le Maſtic avec du meilleur eſprit de vin, joignez ces extractions filtrées, évaporées ou diſtillées à la vapeur du bain-marie; & quand les eſprits s'épaiſſiſſent par une forte pellicule, laiſſez refroidir le vaiſſeau, puis retirez-le du fourneau & verſez le tout dans une terrine verniſſée pour faire évaporer au feu ou au Soleil, en remuant avec un bâton l'eau qui étoit reſtée ſous ladite pellicule, puis formez-en des Pillules de trois, quatre, cinq ou ſix grains. Il en faut avaller une les ſoirs avec le premier morceau qu'on mange en ſoupant, ſoit pain, ſoit viande, ou potage. Cela entretient le ventre libre, enſorte que vous ferez tous les matins une ſelle. Elles conſument les humeurs ſuperfluës, fortifient la chaleur naturelle, toutes les facultez internes, retardent la vieilleſſe, prolongent la vie. On ne prend ces Pillules que deux fois la Semaine.

Second moyen pour vivre long tems, c'eſt le Sirop de vie, pour le compoſer,

Prenez huit livres du ſuc d'herbe mercuriale, deux livres du ſuc de Bourrache, ſommité des feüilles, douze livres de miel de Narbonne, ou le meilleur du Pays. Mettez le tout bouillir un boüillon, pour l'écumer & paſſer dans la chauſſe à l'hipocras, & la clatifier. Mettez à-part infuſer pendant vingt-quatre heures quatre onces de racines de Gentiane, coupées par tranches, dans trois chopines de bon vin blanc ſur des cendres chaudes, ayant ſouvent agité le vaiſſeau, vous ferez l'infuſion ci-deſſus, faiſant boüillir le tout doucement en conſiſtance de Sirop. Vous le mettrez refroidir dans des terrines verniſſées pour vous en ſervir, en prenant tous les matins une cuillerée de ce Sirop. On peut ajoûter la racine de Flamme demi livre, que vous mettrez infuſer avec la Gentiane dans le vin blanc.

Ce Sirop prolonge la vie, retablit la ſanté contre toute ſorte de maladies, préſerve de la goure, diſſipe la chaleur des entrailles; & quand il ne reſteroit dans le corps qu'un petit morceau de poûmon, & que tout le reſte fut gâté, il maintiendroit le bon & rétabliroit le méchant. Il eſt bon pour les douleurs d'eſtomac, pour la ſiatique, les vertiges, la migraine & généralement pour les douleurs internes. En prenant tous les jours une cuillerée de ce Sirop, on peut s'aſſurer de n'avoir pas beſoin d'Apoticaire, ni de Medecin, & qu'on paſſera la vie en une heureuſe ſanté ; car il a une telle vertu qu'il ne peut ſouffrir les mauvaiſes humeurs dans le corps, faiſant évacuer le tout.

Troiſiéme moyen. Dans le Livre imprimé à Caën 1683, intitulé, *Moyens faciles & éprouvez, dont Mr. de Lorme s'eſt ſervi.* Le Mercure Galant, en Juillet 1678. en parle comme de la mort d'un Medecin autant ancien que fameux, & qui avoit mis en uſage une Tiſanne appelée, *Bouillon rouge*, dont mille gens ſe ſont bien trouvez. Elle eſt compoſée de Bourache, Bugloſe, Chicorée ſauvage, Oſeille, Chiendent, Fraiſier, Piſſenlit, & Aigrimoine, une poignée de chacun. L'Aigrimoine croît dans les bois, on en peut faire proviſion pour deux ans. Quand il n'y en auroit pas, elle ne laiſſeroit pas d'être bonne, mais étant toutes enſemble, elles ont meilleur effet, l'on en trouve toûjours des racines pendant les plus grands froids, & elles valent mieux que les herbes.

Cet Homme a été premier Medecin de trois de nos Rois, Henri le Grand, Loüis XIII. & Loüis XIV. à preſent regnant, & Ambaſſadeur à Cleves pour le Duc de Mantouë : il a vécu cent & quatre ans, & feu Monſieur ſon Pere alla juſques à 118. ans, aprés avoir été premier Medecin de la Reine Louiſe de Vaudemont,

Femme d'Henri III. & puis enſuite de Marie de Medicis, Femme d'Henri le Grand.

Cette eau doit boüillir pendant deux heures ou plus, dans un pot de terre, tenant cinq ou ſix pintes d'eau meſure de Paris. L'eau étant büe on y en remet d'autre, & la ſeconde fois elle ſemble auſſi bonne que la premiere. Il eſt à remarquer qu'il faut toûjours laiſſer ces racines dans l'eau.

Si elles y reſtoient davantage, particulierement pendant l'Eté, l'eau s'aigriroit. Avant que de tirer le pot du feu, il faut y jetter une pinte d'eau, & la laiſſer ainſi, ſans la faire boüillir; on ôte par ce moyen l'amertume des herbes. On en peut boire le matin à jeun & avant le ſoupé, pourveu qu'il y ait quatre heures que l'on n'ait mangé, qui eſt un tems requis pour la digeſtion.

Ce ſçavant Medecin, pour venir à ce grand âge, a eu toûjours un grand ſoin de ſe défendre du froid, qui eſt ennemi de la chaleur naturelle, & pour cet éfet, il ſe ſervoit de deux bottines de Marroquin doublées de coton, qu'il portoit la nuit avec pluſieurs paires de bas de laine: par ce moyen il a toûjours conſervé la chaleur des pieds, ſans qu'il y ait jamais ſenti la moindre incommodité ni foibleſſe, qui eſt l'appanage ordinaire des vieillards, & particulierement de ceux qui ont aimé leurs plaiſirs. Il diſoit que ſans ce ſecours un homme ne pouvoit pas entretenir la chaleur naturelle aprés ſoixante ans, qui eſt la choſe principale qui nous fait vivre, ce n'eſt pas ſeulement cette partie du corps qu'il défendoit du froid, il établiſſoit une maxime, que l'on ne devroit jamais oublier, c'étoit d'avoir un grand ſoin d'augmenter & conſerver cette chaleur naturelle: c'eſt-pourquoi il portoit immediatement ſur ſa chemiſe une eſpece d'habillement tres-connuë, qu'on nomme un *Pantalon*, qui s'étend depuis le haut des épaules juſques à la plante des pieds, lequel étoit fait d'une ratine fort épaiſſe, ſon pourpoint & ſes chauſſes étoient propres, mais ſimples & modeſtes, d'un camelot d'Hollande doublé d'une bonne oüate; il couvroit particulierement ſes genoux, pour ſe défendre contre la goute.

Il ne bornoit pas ſa prévoyance contre le froid, & recommandoit que l'on demeurât dans des lieux commodes, & qu'on ſe guarantît contre les vents, qui ſont des ennemis qui entrent par les narines, par les yeux, par les oreilles, & par toutes les parties du corps, où ils portent des commencemens de Paraliſie.

Il ſe mettoit proche le feu dans une chaiſe cloſe & couverte pardeſſus, à la façon des chaiſes dans leſquelles on ſe fait porter par la Ville; ſur le haut il mettoit deux couvertures épaiſſes pour ſe précautionner encore mieux.

Par ce même principe, pour ne point donner de priſe au froid pendant l'Hyver, voyez ce qu'il ordonnoit ci-aprés dans le mot *Froid*. Il prevenoit les maux par ſa ſobrieté; mais il ne laiſſoit pas d'être dans la penſée, qu'il faut (pour me ſervir de ſon expreſſion) empêcher la perte des eſprits, & reparer la diſſipation de la chaleur naturelle. A la verité il uſoit de la *Conſerve de Roſes*, pour la fortifier, & de ſon *Boüillon rouge*, qui tient de la nature de l'aliment & du medicament; mais il étoit d'avis que le corps a beſoin d'être ſoulagé de tems en tems par des Remedes, & que quelque fois un plus grand ſecours lui eſt neceſſaire, c'eſt ce qui lui faiſoit prendre la reſolution d'ordonner de tirer du ſang, même juſques à deux fois, à proportion des forces, en quelque âge que l'on fût.

La ſaignée auſſi ne fait pas toûjours la gueriſon, il faut employer d'autres remedes; lorſque la nature devient un peu pareſſeuſe, il n'avoit pas recours à l'uſage des lavemens, il préferoit les ſuppoſitoires, de peur de preſſer le gras boyau; mais comme il faut auſſi enlever les mauvaiſes humeurs, qui s'amaſſent inſenſiblement dans le corps par la ſuite des tems, il preſcrivoit pour cé ſujet un brûvage qu'il appelloit ſa *petite Medecine ordinaire*, dont voici ſa compoſition: il faiſoit prendre une chopine de ſon *Boüillon rouge*, qu'il prétendoit être fait des meilleures & des plus ſalutaires herbes que la Medecine connoiſſe; il y faiſoit infuſer trois dragmes de Sené, & quatre grains de Scammonée, & cinq pour les Perſonnes plus robuſtes, avec une demi dragme de Reglîſſe; il vouloit que le tout fût fort pulveriſé dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois.

Ce n'étoit pas aſſez quelquefois de ſe ſervir de cette petite Medecine, il falloit mettre en uſage celle qu'il nommoit la *grande*, qui étoit d'*Antimoine preparé*: il étoit, pour ainſi dire, adorateur de celle-ci, & il diſoit qu'on ne pouvoit douter, que ce ne fût un Remede incomparable aprés les admirables ſuccez, qu'il avoit eus dans les premieres Perſonnes de l'Etat, & écrivant à un de ſes Amis qui étoit à l'Armée, il lui manduit, ſans lui determiner aucune maladie en particulier, que s'il ſe trouvoit mal, il ſe ſervît d'*Antimoine*: il l'eſtimoit propre à chaſſer toutes ſortes de maux; & il mandoit au Sieur *de Saint Germain*, de qui j'ai pris tout ce que deſſus, & qu'on trouvera dans le ſuſdit Livre imprimé à Caën, que ce qu'il écrivoit pour le cours de ventre, ſervîroit à tous ſes amis auſſi bien qu'a lui, ce Remede étant excellent pour toute ſorte de Perſonnes, & en tout âge, à la reſerve que pour les femmes il vouloit qu'on y mît un grain de Poivre blanc, pour abaiſſer les fumées.

J'expliquerai la maniere dont Monſieur *Delorme* ſe ſervoit pour preparer ſon *Antimoine*. Dans le mot d'*Antimoine* de Monſieur *Delorme*, je me renferme à dire, que c'eſt par la pratique de ce Remede, & de ce que j'ai dit ci-devant, qu'il a vêcu un Siecle, & qu'il en auroit vêcu pluſieurs, ſi le peché de nôtre premier Pere ne l'avoit aſſujetti à la mort; & c'eſt auſſi par leſdits Remedes & ſa conduite, qu'il faiſoit vivre ſes Malades, non-ſeulement juſques à cent ans, mais qu'il diſoit, qu'étant bien compoſé comme il étoit, ſi les Procés continuels que lui avoient fait ſes Parens, il auroit vêcu 150. ans.

Je ne parlerai point ici de ceux qu'on a écrit, qui pour l'avoir imité & avoir ſuivi ſes avis, ont été dans un âge decrepit; je dirai ſeulement, que *Monſieur Renaud* premier Chirurgien d'Henri IV. & enſuite de Loüis le Juſte, âgé de nonante-neuf ans, reconnoiſſoit au lit de la mort, devoir ſes longues années, aux belles lumieres qu'il avoit reçûes de *Monſieur Delorme*, & à ſes ſouverains Remedes.

Quatriéme Moyen. Le Sieur de Sainte Catherine Medecin tres-celebre, prenoit de la Ptiſanne qu'il avoit compoſée, trois fois l'année, avant l'Hyver, vers Pâques, & dans les plus grandes chaleurs de l'Eté, & par la vertu de ce Remede a vêcu preſque 120. ans.

Elle eſt bonne à prendre par toutes Perſonnes, ſoit en maladie pour recevoir gueriſon, ſoit en

ſanté pour s'y maintenir & conſerver, bonne même aux petits Enfans, & ſur tout tres-bonne aux Vieillards, & fort experimentée.

Faut prendre un demi picotin d'Avoine, de la meilleure, bien nette & lavée, pour un ſol de racine de Chicorée ſauvage nouvellement arrachée, faiſant une petite poignée, & mettre boüillir enſemble dans ſix pots d'eau de Riviere pendant trois quarts d'heure, à moyen boüillon, puis ajoûter une demi once de criſtal mineral, tevenant à quinze deniers, & deux ou quatre petites cuilliers de miel à manger, du meilleur, faiſant environ le poids d'un quarteron, & mettre encor boüillir le tout enſemble pendant demi heure, en aprés paſſer le tout enſemble par un linge, & mettre l'eau qui ſortira dans une cruche, & la laiſſer refroidir. Il faut remarquer, que pour ceux qui ſont d'un temperament bilieux, il ne faut que la moitié de la doſe du miel, car la douceur augmente la bile.

De laquelle eau ou Tiſanne ſera pris le matin a jeun deux bons verres, demeurant quelques heures de tems aprés ſans manger, & aprés midi trois ou quatre heures aprés dîner, autres deux verres, & continuer ainſi pendant quinze jours, ſans ſe faire ſaigner, ni garder le lit, ni la chambre, ni prendre bouillon, œufs frais, ni autres délicateſſes, ainſi aller & agir en ſes affaires ordinaires.

Les foibles & infirmes n'en prenant qu'un verre ne laiſſeront d'en reſſentir un allegement.

Il eſt bon que ceux qui ſont trop replets & ſerrez, commencent par quelques Lavemens ou Purgations, pour donner lieu à évacuation. Aprés quoi ce Remede pourra plus facilement operer les bons éfets qui s'enſuivent.

Ce breuvage eſt facile à prendre, doux en ſes operations, ne donnant aucune tranchée, ni emotion, & cependant purge parfaitement les reins, fait fort uriner, cracher & moucher, decharge le cerveau, nettoye le poulmon, le foye & la ratte, chaſſe toute ordure, putrefaction & maladie interne, & tout mal de tête & gravelle, juſqu'à la pierre nouvellement formée, toute fiévre tierce, quarte, même inveterée, toute colique & mal de côté, toute gale, gratelle & cloux, il reveille les ſens, égaye la vûë, ouvre l'appetit, fait repoſer & dormir; il rafraîchit, il engraiſſe, donne force & vigueur & entiere ſanté, & ſemble encore operer & bien faire juſqu'à un & deux mois aprés qu'il a été pris.

Il eſt ſi bien-faiſant, qu'il debarraſſe le dedans ſans qu'on s'en apperçoive, & au lieu d'affoiblir comme les autres Remedes, au contraire il fortifie le corps, donne bon appetit, & fait bien dormir, & a cela de merveilleux, que dans le tems de la Canicule, & des plus grandes chaleurs de l'Eté, où les Remedes ordinaires ſont dangereux & mal-faiſans, celui-ci fait mieux qu'en toute autre ſaiſon, & renouvelle les forces & vigueurs, qu'il ſemble aucunement rajeunir, ceux qui en uſent.

On en peut prendre tous les jours ſans qu'il faſſe mal, excepté dans les grands froids: & neanmoins pour vivre long-tems, il ſuffit d'en prendre pendant quinze jours, une ou deux fois l'année lors des grandes chaleurs, comme la meilleure des ſaiſons pour en uſer.

Cinquiéme Moyen. Feu Monſieur le Chancelier de France uſoit de l'Or potable qui étoit preparé par un Italien, & par ce Remede il a vécu juſques à cent ans. *Voyez* Or potable de l'Italien.

Sixiéme Moyen. Pour conſerver la ſanté & pour vivre longuement, il eſt important de prevenir les indiſpoſitions de nos corps, & d'avoir la connoiſſance des marques prochaines des maladies, pour y apporter les Remedes les plus ordinaires.

Les plus ordinaires ſont les laſſitudes, qui arrivent ſans aucun exercice violent, ſoit aux jambes, aux cuiſſes, ou aux reins, jointes à un abbatement & peſanteur de tout le corps.

L'on y remediera ſans avoir égard ni aux Lunes, ni aux Equinoxes, ni aux Solſtices, ni à l'âge, ni au ſexe, par des Lavemens communs, par une ſaignée ou deux du bras, & enſuite par purgation, que l'on compoſera de deux dragmes de Sené, une dragme de Rhubarbe, infuſez enſemble pendant une nuit ſur des cendres chaudes, dans un verre d'eau. Aprés que l'infuſion ſera paſſée, on y diſſoudra ſix dragmes de Catholicon double, ou demi once de Diaprunis compoſé, ajoûtant une once de Sirop de Roſes, ou de Sirop de fleurs de Pêcher.

Que s'il y avoit ſuppreſſion d'hémorroïdes ou retention des ordinaires, outre la ſaignée du bras on fera faire celle du pied, & ſuivant la force & l'âge des Perſonnes, l'on augmentera ou l'on diminuera d'un tiers la Purgation.

Les autres ſignes qui demandent autant de préeautions que les précedens, mais accompagnez d'une diete un peu plus exacte, ce ſont des yeux rouges & étincellans; un viſage enflâmé, une perte de ſang par le nez extraordinaire, une douleur de tête continuelle, avec batement de glandes enflées au tour des oreilles, du col & des aînes, cauſant une extrême douleur, une amertume à la bouche, l'appetit perdu, un dégoût pour la viande & pour le vin, le vomiſſement bilieux, une chaleur au dedans des mains, une maigreur qui arrive tout à coup, des douleurs ſur les bras, & ſur les épaules, acompagnées de petits friſſons, des bâillemens & des ſoûpirs involontaires, un dormir interrompu par des ſonges qui ne repreſentent que meurtre, carnage; un ventre tendu ou douloureux, une peſanteur à l'eſtomac avec des envies de vomir, des hémorroïdes externes avec inflâmation. Il ſuffit que l'un ou l'autre de ces ſignes, attaque qui que ce ſoit, pour connoître que l'on eſt menacé d'une grande maladie.

Afin de s'en garantir, on uſera pendant deux ou trois jours de ſuite, ſoir & matin, des Lavemens compoſez de toutes ſortes d'herbes bien rafraichiſſantes; aprés cela on ſe fera ſaigner deux ou trois fois, & une fois du pied. Si quelqu'un étoit ſuprimé, ou que l'on ſentît quelque chaleur extraordinaire, ſoit aux reins, ou par tout le bas ventre, on pratiquera le bain, ou on prendra pendant quelques jours des Tiſanes avec des racines de Cicorée ſauvage, de Fraizier, d'Agrimoine, de Nenuphar, & de Pommes reinettes, avec un peu de Criſtal mineral, ou de crême de Tartre, adoucie avec tant ſoit peu de regliſſe.

Enſuite on purgera avec la Caſſe diſſoûte dans le petit-lait, ou avec les Tamarins boüillis dans deux verres de la précedente Tiſanne.

L'on pourra encore mettre en uſage le Sirop de Chicorée compoſé, ou le Sirop univerſel.

Ceux qui auront quelque diſpoſition pour être purgez par un Vomitif, on le leur donnera le lendemain qu'ils auront été ſaignez, ſoit Tartre émetique, ou Vin émetique.

L'on a remarqué par une longue expérience,

que tous les Pleuretiques, auſquels on a donné le Vin ou le Tartre émetique, dés le premier jour qu'ils en ont été attaquez, en ſont échappez.

C'eſt pourquoi l'on conſeille de pratiquer ce Remede, la Saignée aiant toutefois précedé.

Il y a encore d'autres ſignes, qui pour ſembler moins aparens & moins ſenſibles, ne laiſſent pas de menacer d'une longue ou funeſte maladie, comme ſont les peſanteurs de tête, acompagnées de vertiges & d'éblouiſſemens, le dormir preſqu'invincible, aprés les répas, les frequens tintemens d'oreilles, avec bourdonnement & ſifflement, les yeux pleurans, le nez toûjours diſtillant, la langue pateuſe & blanche, le vomiſſement d'eau fade, ſentant des viandes, point d'envie de boire, toux & crachement continuel, la bouche toûjours remplie d'eau, un froid à la tête, le ventre toûjours libre. Il faudra prévenir tout ce qui en pourroit arriver, plûtôt par la Purgation ſouvent reiterée, que par les Saignées.

Les plus ſalutaires ce ſont les Pilules d'Aloës, de Cocées, la Manne, le Sirop de Nerprun, la Rhubarbe, l'Agaric, & le Sené, avec la décoction de Polipode, ou d'Epithime.

L'on remarquera encore, que s'il arrive des dartres farineuſes, ou des dartres vives, ou des clous, ou des froncles, ou de la gratelle, ou de la galle, ou une jauniſſe par tout le corps, ou des éreſipeles, il faudra avoir recours à la Saignée, ou au Sirop univerſel, s'en purger autant que l'on trouvera à propos.

Voilà comme quoi on pourra ſe garantir des maladies, & s'entretenir en ſanté, en conſeillant aux Perſonnes qui vivent dans la molleſſe & dans la bonne chere, qui font peu d'exercice, ou à ceux qui ſont occupez en des emplois ſedentaires, comme ſont les Gens de Lettres ou d'étude, de ſe précautionner une fois ou deux l'année, au milieu du Prin-tems, ou au commencement de l'Automne, choiſiſſant toûjours le declin de la Lune, & prendre avant la Saignée & la Purgation quelques Lavemens.

AAGE d'une Brebis, & la maniere de ſi connoître. Pour parvenir à cette connoiſſance, il faut ſouvent avoir vû des dents de Brebis, afin que depuis leur naiſſance, juſqu'à quatre ans, on puiſſe ſçavoir leurs grandeurs ordinaires; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toûjours également ſans ſe diminuer; mais lors qu'elles ont atteint leur troiſiéme année, ce n'eſt plus le même, leurs dents ne paroiſſent plus égalles, les unes étant plus courtes que les autres, & ſe faiſant voir comme uſées.

Cet âge ſe reconnoît encore aux cornes des Beliers, en remarquant, qu'autant qu'il y a d'anneaux dans leurs extremitéz, autant ont-ils d'années.

AAGE d'un Cheval. On ſe trompe fort ſouvent en chevaux, ſi l'on n'en ſçait connoître l'âge, & pour parvenir à cette connoiſſance, voici ce qu'il faut faire.

Comme ce n'eſt ordinairement que par les dents, que l'on connoît l'âge des Chevaux, on ſçaura qu'il leur en vient peu de tems aprés qu'ils ſont nez, qui ſont des petites dents fort blanches, & qu'on diſtingue facilement d'avec les autres; on les appelle *dents de lait*.

Les Chevaux pouſſent de ces ſortes de dents juſqu'à trois mois, qu'il leur en reſte ſix deſſus, & ſix deſſous, toutes faciles à diſcerner des dents machelieres, qui les acompagnent. A trois mois, ou un peu aprés, il en tombe deux de deſſus & deux de deſſous, à la place deſquelles, il en revient quatre autres, qu'on apelle *les Pinces*, ſi bien que lors qu'on voit ces Pinces, on peut juger que le Cheval a plus de trois mois, ne déchauſſant ces dents, quelquefois qu'à trois ans, & pour diſtinguer ces *Pinces* d'avec les *dents de lait* qui reſtent, il s'agit de ſçavoir que les *Pinces* naiſſent toûjours au milieu, & ſont beaucoup plus grandes, plus larges, & plus fortes que les *dents de lait*.

A trois ans & demi, des huit dents de lait, qui reſtoient, il en tombe encore quatre, deux deſſus, & deux deſſous, à côté de ces *Pinces*, & qui ne ſont gueres moins groſſes; & ce ſont ces dents-là qu'on appelle *dents mitoyennes*. Il reſte donc encore quatre dents de lait, que le Cheval jette dehors à quatre ans, ou à quatre ans & demi; qui eſt l'âge qu'il a quand ces dents ſont tombées.

Aprés cela ſi y a deux dents, qu'on appelle les *dents des coins*, qui pouſſent à la machoire d'en haut plûtôt qu'à celle d'en bas; c'eſt ce que l'on doit remarquer, & qu'à l'égard des crochets, ceux de la gencive de deſſous, viennent plûtôt, qu'ils ne ſont à celle de deſſus.

Les Chevaux peuvent avoir mis les *coins*, & ne pas avoir encore jetté les *crochets* d'en haut, ſans qu'il leur reſte aucune dent de lait, & ſi-tôt qu'ils ont pouſſé leurs *coins*, on peut juger qu'ils ont bien-tôt cinq ans.

AAGE des Arbres. On le reconnoîtra ſi on coupe les branches ou la tige d'un Arbre ou des groſſes branches, autant de cernes ou de rondeaux, ce ſera autant de ſéves ou d'années qu'il aura, les Marchands de bois cette connoiſſance leur ſera utile & avantageuſe en bien des rencontres.

ABE.

ABEILLES, pluſieurs moyens pour en tirer un profit tres-conſiderable, & pluſieurs belles découvertes ſur cette matiere. Voyez *Mouche à miel*.

ABO.

ABONDANCE d'encre, ou le moyen de faire l'encre perpetuelle. Prenez du Vin trois pots, Vitriol ſix onces, Alun de roche ſix onces, Gomme Arabique ſix onces, Sucre Candi trois onces, Galle à l'épine la plus peſante & la moins troüée, trois livres, concaſſez les Galles, mettez le tout dans une bouteille qui ait le col large, braſſez toutes ces drogues trois ou quatre fois le jour, pendant quatre ou cinq jours, ſans le faire chaufer au feu, ni au Soleil: A meſure que vous en prendrez, mettez autant de vin dans ladite bouteille. Remarquez qu'il ne faut pas prendre de cet encre beaucoup à la fois ſur ces trois pots, il ſuffiroit d'en prendre, tout au plus, un demi ſeptier d'encre, & y mettre un demi ſeptier de Vin au plus, trois ou quatre jours aprés; pour donner lieu à la fermentation qui ſe fait, on n'en prendra que toutes les Semaines. Remarquez auſſi, que les Galles ſeront concaſſées en trois ou quatre morceaux. Si l'encre vient à s'affoiblir, on peut y mettre un peu de chaque choſe. Si l'encre vient à n'être pas bien noire, y ajoûter de la Galle ou du Vitriol. Si elle ne coule pas aſſez, mettez de l'Alun. Si elle coule trop, mettez de la Gomme.

Digitized by Google

ABONDANCE d'argent en faveur des Pauvres. 1. *Moyen infaillible pour trouver par tout des Aumônes suffisantes, suivant l'exemple de Saint* „ *Charles Borromée.* Ce grand Cardinal, & saint „ Arebevêque de Milan, S. Charles Borromée, prê- „ choit fortement aux Peuples; & leur faisoit prê- „ cher, par ses Curez, Prédicateurs, Missionnai- „ rès, & sur tout par ses Confesseurs, qu'on étoit „ obligé de faire l'aumône à peine de *damnation*, „ que JESUS-CHRIST, en avoit prononcé l'Arrêt „ dans l'Evangile; *j'ai eu faim, j'ai été nud*, j'ai „ été prisonnier, j'ai été malade; vous ne m'a- „ vez assisté: Allez, maudits, &c. Que S. Paul „ a ajoûté, que qui n'a pas soin du Pauvre a per- „ du la Foi, ne croit pas l'Evangile; & est pire „ qu'un Payen.

Que JESUS-CHRIST, encore promet le pardon de tous les pechez à qui fera l'aumône, & le centuple même pour recompense dés *cette vie*. C'est à dire augmentation de biens temporels, ou une joye pleine & entiere, dans la pauvreté & les souffrances, *que exuberat omnem sensum*, que ressentoient les premiers Chrétiens dépoüillez de tous biens, & qui souffroient toute sorte de maux; & de martyres; En sorte que *Job* sur son fumier couvert d'ulceres, ce Prince infortuné aux yeux des hommes, ressentoit plus de joye, qu'il n'avoit fait sur son trône.

Les Confesseurs sur tout, de nôtre S. Archevêque, S. Charles Boromée, faisoient concevoir à leurs Penitens, l'obligation indispensable de l'aumône, *Puisque l'ouvrier, suivant S. Paul, étoit obligé de travailler pour gagner sa vie, & donner l'aumône*: Et leur ordonnoient suivant l'avis de Saint Bernard, de visiter tous les mois du moins, quelque pauvre; ou hôpital, parce que, comme disoit ce S. Docteur, *quod oculus videt, cor dolet*; le cœur a douleur des miseres qu'il voit; & ouvre la main & la bourse, pour secourir les miserables.

Mais voici qui brisoit les cœurs les plus durs; les Confesseurs de nôtre Saint Archevêque à son exemple, & suivant ses Ordonnances, refusoient l'absolution à qui ne faisoit pas des aumônes reglées tous les mois *suivant ses forces*; & ne leur donnoient l'absolution qu'aprés les avoir faites; disant qu'on refusoit l'absolution à qui refuseroit d'entendre la Messe, aux jours de Fêtes; Que le commandement de la Messe, n'étoit qu'un commandement fait par les hommes; mais que le commandement de l'aumône étoit de JESUS-CHRIST même.

Pour le regard de ce qu'on devoit donner, qu'on eust à bailler, ce qu'on voudroit avoir donné au jour terrible de la mort, & si on avoit à mourir dans le moment qu'on nous demande l'aumône, & que nous la refusons: Que l'on considere en outre, comme disoit S. Chrysostome, ce que le riche voudroit bailler, le marchand, l'ouvrier, & le payſan, s'ils étoient aveugles, ou paralytiques, pour avoir la santé, & pouvoir jouïr de leurs biens; on travailler pour gagner leur vie.

Les saints Confesseurs de nôtre S. Archevêque, representoient encore à leurs penitens; Que JESUS-CHRIST dans l'Evangile avoit dit aux Chrétiens, qu'ils n'auroient point de part en son Royaume, s'ils n'étoient plus charitables que le Pharisien, qui donnoit neanmoins la dixiéme de tous ses biens, & là-dessus S. Augustin explique ce que le Chrétien devroit donner: Sermon 205.

Enfin, nôtre S. Archevêque, qui avoit trouvé arrivant dans son Diocese, tous les Hôpitaux ruinez, leurs biens usurpez, les pauvres abandonnez, par sa conduite toute Apostolique, établit dans toutes ses Villes, des Hôpitaux Generaux; & des Hôpitaux pour les malades; & des Assemblées, & Confairies de la Charité dans toutes les Parroisses de ses Villes & de la campagne, pour assister toute sorte de necessiteux, sains, & malades, honteux, prisonniers où il y en avoit, Heretiques convertis, &c.

Second Moyen. On peut voir dans un petit Livre intitulé, *Le secours des Pauvres, & dans le Recuëil de mes Lettres*, plusieurs moyens de leur trouver des aumônes, & particulierement dans la partie, qui s'appelle *l'Aumônier Industrieux*, en voici quelques-uns tirez de ce traité, & quelques autres, que nous y pouvons ajoûter.

1. Messieurs les Curez de Paroisses, ou leurs Vicaires peuvent demander dans un Trone qu'ils tiendront en leur main, ou qui sera attaché dans l'Eglise, quelques aumônes en faisant des Baptêmes, des Mariages, ou des Enterremens, puisque c'étoit la coûtume auparavant d'en donner à une foule de gueux qui couroient à ces ceremonies.

2. Les Confesseurs en peuvent aussi procurer en exhortant leurs Penitens, & les Predicateurs en exhortant leurs auditeurs.

3. Les Officiers de Justice peuvent ordonner quelques aumônes, quand ils adjugent des Encheres ou des Fermes considerables, & les Juges de Police peuvent condamner à une aumône, ceux qui contreviennent aux ordres de leur Police, qui boivent aux Cabarets pendant l'Office divin, ou qui font quelques autres desordres punissables.

4. Les Notaires peuvent suggerer aux malades, d'assigner en leurs Testamens quelques aumônes aux Pauvres: Et les Executeurs Testamentaires doivent donner aux Directeurs, ce qu'ils auroient donné aux mendians.

5. Les Hôtes & les Marchands peuvent avoir en leurs maisons quelques Tronces, dont ils laisseront la clef au Receveur de l'Assemblée, & y faire donner quelques aumônes aux passans qui logent, ou mangent chez eux, ou qui achettent quelques marchandises, & y faire aussi mettre le denier à Dieu.

6. C'est encore un bon moyen de meubler les Pauvres, si l'on suggere aux mourans de leur leguer les linceuls, ou les chemises, ou même les lits dans lesquels ils rendront l'ame, qui sera jugée, par un Juge, qui peut être appaisé par les aumônes.

7. Un Seigneur ou quelqu'autre homme riche qui a de l'argent inutile dans son coffre, sans rien exposer, ni rien perdre, peut employer cet argent à acheter au tems de la recolte, du bled à bon marché, le garder en quelques Greniers; & puis quand les grains seront encheris, le faire vendre aux seuls Pauvres, au même prix qu'il l'a acheté, & faire par ce moyen une aumône tres-considerable, sans rien perdre du sien.

8. Celui qui a des brebis, peut donner à la Charité un agneau, que les Directeurs feront marquer, & donneront à nourrir à quelqu'autre, qui aura un troupeau; cette nourriture ne lui coûtera presque rien: cet agneau dans un an, sera une brebis, qui produira un autre agneau: si dix Habitans d'une Parroisse font le

„ même, dans trois ou quatre ans la Charité au-
„ra un fond de 30. ou 40. brebis, qui ne lui coû-
„teront rien, & produiront un revenu considera-
„ble pour les Pauvres.

„ 9. On peut pratiquer une même charité si l'on
„ a des ruches à miel, en donnant quelque essain,
„ ou quelque ruche qui en produira d'autres dans
„ les jardins, où l'on voudra les garder avec les
„ ruches du proprietaire.

„ 10. Il n'y a presque aucune maison des Champs
„ qui ne nourrisse des poules; ceux qui mettent
„ des œufs à couver, s'ils en ajoûtent un pour la
„ Charité, il deviendra un poulet, & puis une
„ poule, qui sera nourrie avec les autres, &
„ marquée, si l'on veut la reconnoître, d'une
„ chaussette bleuë, ou de quelqu'autre marque,
„ si chaque maison des Champs en use de la sor-
„te, il se trouvera en toute la Parroisse un bon
„ nombre de poules, & les Directeurs qui ont
„ soin des Pauvres malades, aiant la liste de tou-
„tes ces poules, enverront demander quelques
„ œufs de ceux qu'elles auront faits, ou même ils
„ destineront quelques-unes de ces poules à ces
„ malades qui en auront besoin.

„ 11. On peut user d'une pareille œconomie au
„ pays où l'on nourrit un grand nombre d'oyes
„ ou de canes.

„ 12. Il y a des Parroisses qui ont droit d'en-
„voyer paître leurs bestiaux dans les prairies,
„ aprés que le premier foin est fauché; on peut
„ procurer aux Assemblées de la Charité, quel-
„ques bestiaux utiles aux Pauvres, qui se pré-
„vaudront de cet avantage public.

ABONDANCE de biens. Chacun dans son Etat & Profession, verra ce qu'il doit faire pour augmenter & conserver son bien; par exemple, un Procureur verra dans la Lettre B, ce mot de Procureur, & ainsi des autres Etats.

ABONDANCE des Blez, ou par le moyen de divers sels, & par la preparation qu'on en fait, on les multiplie beaucoup plus qu'à l'ordinaire. Celui qui cache son Blé, sera maudit des Peuples, *qui abscondit frumenta, maledicetur in Populis.* Prov. cap. 11. v. 26.

Si quelqu'un eachoit le secret de la multiplication du blé, il meriteroit toutes les éxécrations dont l'Ecriture, les Peres de l'Eglise, & les Payens même, chargent ceux qui eachent leur blé.

Un bon cœur doit souhaitter que l'abondance soit par tout, & s'il le peut, il faut qu'il la procure en tous lieux. Qu'il est doux de faire du bien, même à ses ennemis! Sur ce principe, je donnerai toutes les découvertes qu'ont fait les Personnes les plus intelligentes sur cette multiplication si importante. De tous les procedez que je propose, il n'y en a pas un qui ne soit bon, au rapport de M. l'Abbé de Vallemon, dans son Livre intitulé, *Les Curiositez de l'Art & de la Nature.* Il y en a que j'estime, & que je préfererois aux autres. Je le fais assez sentir quand je les rapporte, par le soin que je prends de les faire valoir, & de les justifier sur les doutes qu'on pourroit avoir. Je n'en ai voolu negliger aucun, parceque les Personnes un peu entenduës sur ces matieres, les compareront les uns aux autres, choisiront le procedé qui conviendra le mieux à leurs Terres, & peut-être de plusieurs, assez passablement bons, on en fera un tres-excellent. Ces differentes manieres de multiplier le Blé, sont de ces choses, qui se peuvent sans cesse perfectionner de plus en plus.

Premiere Multiplication. On prend un boisseau de Blé, qui peut peser environ vingt livres, on le met dans un grand vaisseau de cuivre; on verse dessus cinq seaux d'eau, il faut faire boüillir cela sur le feu, jusqu'à ce que le Blé soit crevé, & que l'eau soit imprégnée du sel essentiel du grain, on passe cette eau par un linge, & on donne aux volailles le Blé, pour ne rien perdre. Mettez dans une grande chaudiere trois livres de Salpêtre, ou de Nitre, qui est la même chose, versez dessus vôtre eau emblavée, pour me servir de ce mot, quatre seaux d'égouts de fumier d'une basse-cour, faites boüillir le tout, le Salpêtre se fondra.

Cela fait, prenez une grande cuve de bois, & mettez dedans la quantité de Froment, de Ségle, d'Orge, &c. que vous voulez semer, versez par dessus vôtre liqueur, qui doit être tiéde, & passer de quatre doigts au dessus du grain; parce qu'il le gonflera bien-tôt. Couvrez bien le tout, afin que la chaleur s'y conserve plus long-tems, & mettez les sels en mouvement. Laissez-là vôtre Blé vingt-quatre heures, afin qu'il se charge de ces sels de fecondité, de ce Baume de vie, & de ce puissant menstruë, ou dissolvant, qui ne manquera pas d'ouvrir, de dilater, & de développer les germes sans nombre, contenus dans chaque grain; car enfin c'est là le grand mécanisme de la multiplication.

Tirez le Blé, faites-le secher un peu à l'ombre, & puis semez-le, avec ménage; parce qu'il en faut un tiers moins qu'à l'ordinaire, pour charger les terres. Il faut y ajoûter de la paille hachée, afin de pouvoir semer, sans se rtomper, à pleine main. Ceux qui sont voisins de la Mer, n'auroient qu'à y ajoûter un tiers de sable de la Mer; par-là on porteroit la multiplication beaucoup plus loin.

L'eau qui reste sert au même usage; elle est bonne jusqu'à ce qu'elle soit toute employée. Aprés tout, quand la séve monte, une peinte de cette eau au pied de chaque jeune Arbre, est un régal qui lui fait faire merveilles, & cela ne gâteroit pas les vieux. Une Vigne s'en réjoüiroit beaucoup, & payeroit aux vendanges en fruits, au centuple. Les Gens un peu adroits iront loin, aprés cette ouverture: Il y en a qui n'ont pas encore achevé de lire ceci, qui se promettent déja d'avoir bien des Choux pommez, d'une grosseur monstrueuse, à moins que d'avoir l'esprit bouché, on devine bien tout ce que je pourrois dire là-dessus. Irai-je faire ici un détail de toutes les herbes potageres, qu'on rendra par ce secret, plus fortes, plus belles, plus délicieuses, & plus salubres. Les Fleuristes ne s'endormiront pas, ce sont des gens d'esprit, & qui devinent à demi mot, & il ne tiendra qu'à eux de faire des prodiges. Il y a encore plus que tout cela. La vertu du Nitre n'est pas bornée dans la famille des vegetaux. En voilà assés, je dirai le reste ailleurs, & les Personnes, qui ont des Ménageries ne me comprennent déja que trop.

Seconde Multiplication. Tout le secret de la Multiplication consiste dans l'usage des sels. *Le sel*, dit Palissy, *est la principale substance & vertu du fumier.* Moyen de devenir riche, page 10. *Un Champ*, ajoute-il, *pourroit être semé tous les ans, si on lui restituoit par les fumiers, ce qu'on lui enleve dans la récolte*, & il n'y a point de doute, qu'on ne puisse tirer d'un Champ tout ce que

l'on voudra, pourvû que l'art veüille aider la nature. De sorte que si l'on trouve le moyen de communiquer à ce Champ une abondante matiere propre à la germination, & à la vegetation, on aura à proportion une ample moisson. Cela ne se peut faire sans quelque peine, & sans des soins. C'est à ceux, qui sont capables de cette occupation champêtre, que je donne la multiplication suivante. Ce trésor inestimable n'est que pour les vertueux, & les personnes laborieuses.

Comme la multiplication dépend des sels, il s'agit d'en amasser beaucoup, & qui coûtent peu, afin d'y trouver un plus grand émolument. Voici le procedé.

1. Il faut avoir d'abord trois tonneaux qui soient défoncez par un bout. On y met tout ce qu'on peut presque rencontrer en son chemin; sçavoir, des os de toutes sortes d'animaux, plumes, peaux, rogneures de cuirs, vieux gants, souliers, cornes, sabots de pieds de Cheval, & autres bêtes, en un mot, toutes les choses qui abondent en sels. On casse les os, on met en pieces le reste; on distribuë ces choses dans les trois tonneaux, on met dans le premier tout ce qui se peut infuser promtement; c'est à dire, les choses les plus molles; Dans le second, on met les matiéres qui sont moins molles: Et dans le troisiéme, où met les substances qui sont dures, puis on les remplit tous trois d'eau de pluye, si l'on en peut avoir. L'eau de riviere est bonne, celle de marets, d'étang, vont aprés. On laisse infuser quatre jours ce qui est dans le premier tonneau, six jours ce qui est dans le second, huit jours ce qui est dans le troisiéme.

Aprés ce tems-là on separe l'eau de ces matieres, que l'on jette. On conserve l'eau soigneusement. L'Ambre gris est d'une plus suportable odeur, que les substances infusées: mais l'odeur n'en est pas tant desagréable que celle de la Civette Occidentale, sur laquelle nos Chimistes travaillent quelquefois. Aprés tout, je parle à des gens, qui veulent s'enrichir, & sur ce pied là, je les crois du sentiment de l'Empereur Vespasien, qui ne se faisoit pas un affaire de toucher l'argent, qu'il tiroit de l'impôt qu'il avoit mis sur les Latrines, *lucri bonus odor ex quocumque fiat.*

Il n'y a pas moyen de faire autrement, il y a des petits dégoûts, qu'il faut necessairement essuyer dans l'Agriculture, & dans le Jardinage. On ne sçauroit reparer les sels que la terre perd dans les vegetations, sans qu'il en coûte: *Mr. de la Quintinie*, aprés trente années d'experience, dit fort bien, *il y a dans les entrailles de la terre, un sel qui fait sa fertilité, & ce sel est le tresor unique & veritable de cette terre.* Il faut reparer ce qu'elle perd de ce sel, en produisant des Plantes; car ce n'est proprement que son sel qui diminuë. Il faut donc amander cette terre, & la rendre au même état qu'elle étoit. Ce qu'elle a produit par la voye de la vegetation, peut servir à amender cette terre, en y retournant par la voye de la corruption. Ainsi toutes sortes d'étoffes & de linges, la chair, la peau, les os, les ongles des Chevaux, les bouës, les urines, les excremens, le bois des Arbres, leur fruit, leur marc, leurs feuilles, les cendres, la paille, toutes sortes de grains, &c. tout cela rentrant dans les terres, y fert d'amelioration. *C'est par là*, dit-il ailleurs, *que la terre devient, en termes de Philosophes, impregnée du sel nitre, qui est le sel de fecondité*, Traité d'Agriculture, 2. partie, chap. 22. p. 217. Qu'on ne s'étonne donc plus, de ce que nous obligeons les gens à ramasser des choses absurdes. Mr. de la Quintinie les recommande pareillement pour avancer la vegetation.

2. D'un autre côté, il faut cueillir toutes les Plantes avec leurs fleurs, leurs graines, qui se trouvent le long des bois, dans les campagnes, sur les collines, dans les vallées, dans les jardins, toutes les Plantes enfin, qui contiennent beaucoup de sels. On les brûlera, on en fait des cendres; de ces cendres, on en tire les sels par l'évaporation de l'humidité. Les écorces de chêne, où il y a beaucoup de sels, sont tres-bonnes, comme aussi le Romarin, la Lavande, la Sauge, la Betoine, la Menthe, le Mille-pertuis, les Soleils, &c. Dans l'évaporation, les sels s'amassent dans la cristallisation, & il est aisé de les recueillir; il faut les faire secher pour les conserver.

3. Il faut autant de livres de Salpêtre, ou Nitre, que vous avez d'arpens, ou trois bicherées de terre à semer. Vous mettrez pour un arpent, une livre de Salpêtre dissoudre dans douze pintes d'eau de basse cour; quand le Salpêtre sera bien fondu, on y jettera un peu de ces sels des Plantes, à proportion de ce que l'on en a; alors cette liqueur s'appelle la *Matiere universelle*; parce que le Nitre est veritablement l'esprit universel du monde elementaire, comme nous le verrons dans la suite.

Voilà tout l'essentiel du secret de la multiplication. Nous apellerons, *Eau preparée*, celle qui s'est faite dans les tonneaux, & nous nommerons, *Matiere universelle*, l'eau où il y a le Nitre, & les sels extraits des Plantes.

USAGE. Vous préparerez vôtre Blé, ou autre Grain, pour deux arpents à la fois, ou ce que vous pourrez faire semer en un jour ou deux.

Pour un arpent vous prenez douze pintes de l'eau preparée, où l'on mêle aussi-tôt la matiere universelle, dans laquelle il y doit avoir une livre de Nitre fonduë; il faut que le vaisseau où vous mettez ces liqueurs, soit assez grand, pour contenir le Blé que vous avez pour un arpent: alors vous répandez vôtre Blé sur ces liqueurs, il le faut laisser tomber doucement, afin que vous puissiez ôter, avec une écumoire, le Blé qui nage sur l'eau, parce qu'il n'est pas bon pour semer. *Semina, quæ in aqua subsidunt firmiora sunt, & ad serendum fideliora, quæ fluitant, languidiora, & propaginoni inepta*, dit Mr. Rai. *hist. Plant. lib. 1. cap. 18. pag. 34.*

Il faut que l'eau surnage de deux doigts au-dessus du grain; & s'il n'y en avoit pas assez, il faut remplir d'eau commune de la meilleure que l'on ait, celle de basse-cour conviendroit mieux. On laisse tremper le Blé pendant douze heures, en le remuant de deux heures en deux heures; si le grain aprés cela n'coule pas, il le faut laisser, jusques à ce qu'il commence à grossir considerablement, alors on le retire; on le met dans un sac pour s'égoûter; on doit le laisser là quelques heures, pour qu'il fermente, & qu'il s'échauffe. Il ne faut pas perdre l'eau qui tombe, elle est bonne jusqu'à la derniere goute, pour toutes sortes de grains & de graines.

On séme ce Blé encore un peu humide, il en faut un tiers moins par arpent: on peut même à coup sûr n'en mettre que la moitié, & mêler parmi de la paille hachée bien menuë, pour gros-

Digitized by Google

sir le volume, afin que le Laboureur séme à l'ordinaire, à pleine main, comme on l'a déja dit.

Observations. 1°. Il faut choisir le plus beau grain, le plus net, bien nourri, & pesant.

2°. Les terres grasses & pesantes doivent être labourées de bonne heure, avant que les pluyes viennent, qui rendent encore la terre plus pesante. On ensemence ces terres, dés qu'elles sont labourées; afin que le grain, par l'aüuant dont il est empregné, atire l'esprit universel répandu dans l'air. Il faut prévenir les grandes pluyes, si l'on peut, afin que quand elles arrivent, le Mariage du Ciel & de la Terre, soit déja consommé.

Pour la germination, & la vegetation de nôtre Blé, déposé dans le sein de la terre universelle de toutes les generations vegetales. Tous les grains veulent être semez en tems sec, dit Mr. Rai. *Semina omnia ficcâ tempestate, serenda sunt, tertiò, quartòve die à pluvia largiore*, trois ou quatre jours aprés les grandes pluyes: Rai *hist. plant. lib. 1. cap. 18. pag. 34.* M. de la Quintinie fait la méme remarque, & on ne sçauroit y faire trop d'atention, parceque c'est sur cela qu'on se doit régler, pour connoître quel procedé on doit choisir, pour amelioter ses terres. Il ne faut pas par tout la méme matiére; & ceux qui ne font point ces distinctions la, courent risque de ne point réüssir, & de se plaindre mal à propos, des secrets qu'on leur communique. *Il y a*, dit ce fameux Jardinier, *deux défauts generaux dans les terres; le premier est d'avoir trop d'humidité, laquelle est accompagné d'ordinaire de froid, & d'une trop grande pesanteur. Le second est, d'avoir trop de secheresse, qui ne va point sans une excessive legereté, & une grande disposition à être brûlante.* Il faut opposer deux remedes differens à ces deux inconveniens tout opposez. Nous voyons pareillement, que des fumiers que nous pouvons employer, les uns sont gras & rafraichissants; par exemple, ceux de Bœuf & de Vaches; les autres sont chauds & legers; par exemple, ceux de Mouton & de Pigeon. Comme le remede doit être opposé au mal, il faut les fumiers chauds & legers dans les terres humides, froides & pesantes, afin de les rendre plus mobiles & plus legeres. Il faut pareillement employer les fumiers de Vache & de Bœuf, dans les terres maigres, seches & legeres, afin de les rendre plus grasses, plus materielles; & par ce moyen empécher que les hâles du Printems, & les grandes chaleurs de l'Eté, ne les attirent trop aisément, *page 218.* Voilà sans doute le rafinement le plus exquis en matiere d'Agriculture & de Jardinage. C'est par des semblables observations, qu'on les portera à leur perfection.

Les terres maigres & legeres, ne doivent être si-tôt ensemencées, à moins qu'elles ne fussent dans des fonds aquatiques & marécageux, alors il les faut traiter comme les grosses terres. Au reste, c'est un mal d'enterrer les grains trop avant, ils sont accablez par la pesanteur de la terre, & ont moindre part aux vapeurs & exhalaisons nitreuses, qui nagent dans l'athmosphére de l'air. Mr. Rai dit, gardez-vous bien d'ensevelir vos grains trop avant dans la terre, qui les écraseroit; ils seroient là enterrez sans aucune esperance de resurrection. *Summoperè cavendum ne semina altè demergantur, aut nimia terra obruantur, adeóque sine ullâ resurrectionis spe sepeliantur.* Hist. Plant. lib. 1. cap. 18. pag. 34.

3°. Si la terre est sujette à des mauvaises herbes, il la faut necessairement labourer deux ou trois fois, pour ôter toutes les racines de ces herbes. L'année suivante, il ne faudra la labourer qu'une fois; mais profondement, & les rayes proches l'une de l'autre.

4°. Il n'est point necessaire de fumer la terre: mais en cas qu'on ait du fumier, il est bon de l'employer, la recolte n'en sera que plus forte.

Si l'on ne veut pas pratiquer cette matiére, dans toute son étenduë, on peut se dispenser de l'infusion, qui se fait dans les trois tonneaux, & prendre de l'eau de basse-cour. Si on n'a pas de cette eau, il est aisé d'en faire avec du fumier des écuries, & de ce qu'on tire des colombiers, & des lieux où l'on tient la volaille, & puis simplement mettre le Nitre fondre dedans, le succés n'en est pas si beau.

Troisiéme Multiplication. Il y a des Laboureurs qui amassent dans une fosse, quantité de fiente de Cheval, où ils jettent souvent de l'eau; quand cette matiére a pourri pendant quelques Semaines, ils en tirent l'eau empregnée des sels du fumier, ils font un peu boüillir cette substance dans un grand vaisseau de cuivre, ils y mêlent un peu de Nitre, & quand la matiére est hors de dessus le feu, qu'elle n'est plus que tiede, on y fait tremper le Blé que l'on veut semer; on le laisse macerer dans cette liqueur durant trois jours, afin qu'il s'enfle, & que les germes s'ouvrent, se dilatent & se développent; aprés cela ils le retirent de l'eau, afin de le laisser un peu secher, ensuite on le séme. Comme il en faut semer un tiers moins, par arpent, qu'à l'ordinaire. On hache de la paille bien menuë, & on en met un tiers parmi le Blé preparé, cette maniere réüssit assez bien; & il y a des Laboureurs, qui se sont procurez par cette petite manœuvre, de tres-abondantes recoltes.

Quatriéme Multiplication. Il y a en Angleterre des Laboureurs, dont le procedé n'est pas de préparer le Blé, Tous leurs soins sont du côté de la terre. Voici comment ils s'y prennent, au commencement de Juin, ils ramassent de toutes parts les herbes vertes qu'ils rencontrent sur les montagnes, dans les valées, le long des bois, &c. ils les font sécher au Soleil, & puis ils les brûlent. Ils en mêlent les cendres avec du sable de la Mer, & répandent cela sur leurs terres, peu de jours avant que de les ensemencer. Il est certain que cet usage est tres-bon. Le sel des cendres des Plantes, & le sel marin du sable communiquent à la terre une fecondité merveilleuse.

Cinquiéme Multiplication. Cambden dans sa description de la Province de Cornouaille en Angleterre, rapporte que les Laboureurs de ce Pays-là se servent d'algue-marine, & de limon, pour fertiliser leurs Champs, naturellement tres-infertiles. Ils assurent que par ce moyen ils recueillent des Blez, au-delà de tout ce qu'on peut s'imaginer.

Sixiéme Multiplication. Mr. de Childrey, dans son *Histoire naturelle d'Angleterre*; remarque, que les Habitans du Pays de Cornouaille, ont reconnu que rien ne contribuë tant à la fecondité de leurs terres, que le sable de la Mer, & que plus ce sable est pris avant dans la Mer, & plus la recolte est riche. Ces quatre maniéres de multiplier les grains, sont tirez de l'Observation CXII. des Journaux, *Curiosorum naturæ*, d'Alemagne,

d'Alemagne 1671. page 185. 186. 187.

Dans la même Observation, il eſt parlé d'un épi d'une groſſeur monſtrueuſe. Il étoit compoſé de quinze gros épis, & de neuf petits, mais tous extremément remplis de grains. Ce merveilleux épi s'étoit formé dans la Sileſie ; & on le porta par curioſité à Vienne, afin de le preſenter à l'Empereur. Quelques Phyſiciens étoient d'avis, que cette Plante s'étoit produite de pluſieurs grains d'orge, qui s'étoient trouvez par hazard répandus au même endroit. C'eſt ainſi que le celebre Pére *Ferrari Jeſuite* dit, que ſi on mêloit pluſieurs Graines de même eſpece, mais de differentes couleurs, & qu'on les mît dans une canne, ou branche de Sureau, pour les dépoſer dans la terre, les germes ſe mêleroient, & ſe confondroient enſemble, & qu'il en naîtroit une Plante qui porteroit des fleurs belles & variées comme l'Arc-en-Ciel. Cet Iris, dit-il, ſeroit formé, non pas par les larmes d'une nuée qui ſe réſoud en pluye ; mais par les ris, & les petits jeux de Flore, qui ſe divertit : *Ut ſemina invicem mixta, & confuſa flora quoddam luxuriantis monſtrum & Tridem non ex lachrimis reſolutæ nubis, ſed ex riſu gaudentis naturæ exhibeant.* Cette explication eſt belle, brillante, ingenieuſe au poſſible ; mais peut-être qu'il y manque un peu de verité. Et ſi les Phyſiciens d'Alemagne ſe ſouvenoient, de ce qu'on voit tous les jours, qu'un Grain de Blé, ou de Chenevis, tombé dans un Jardin, où l'Aliment eſt abondant, forme une Plante d'un merveilleux volume, il ne leur auroit pas été neceſſaire, à l'ocaſion de ce gros épi d'orge, de recourir à cette pluralité de grains tombez enſemble dans le même trou, & de ſupoſer que les germes ſe ſont penetrez les uns les autres, pour n'en former qu'un, ce qui enferme quelques difficultez aſſez conſiderables. Je ne voudrois pas nier ce que penſe le Pere *Ferrari*, il ſe peut faire que les Graines, qui ſe touchent de fort prés, venant à ſe dilater, & les germes à ſe développer, ce Baume de vie enfermé dans chaque Graine, ſe mêleta, ſe confondra, & produira d'agreables mélanges de couleurs dans les Fleurs qui en naîtront ; mais je ne penſe pas que de pluſieurs germes, il puiſſe ne s'en faire qu'un compoſé des autres.

Ces Sçavans d'Alemagne ajoûtent une choſe digne de grande attention, ſur la matiere que nous traitons ici. Il eſt certain, diſent-ils, que l'induſtrie des Laboureurs pourroit par Art, imiter & faire toûjours ce que la Nature fait quelquefois. Ils pourroient la forcer de nous donner tous les épis d'Orge, auſſi gros que celui qui crut dans la Sileſie. Il n'y auroit qu'à épier la Nature même, & la ſuivre de prés, quand elle ſe divertit à produire ces épis ſi gaillards : elle a beau ſe cacher, on la découvriroit, ſi on y apportoit du ſoin & de la vigilance. Et quand on auroit une fois reconnu ce qui la peut mettre de ſi belle humeur, il ne faudroit que la remettre dans la même diſpoſition, & ſur les mêmes voyes : alors tous nos travaux ſeroient amplement récompenſez : nous aurions certainement, toutes les fois que nous voudrions, ces productions ſi réjouiſſantes, & des recoltes qui porteroient par tout le plaiſir & l'abondance.

Septiéme Multiplication. Il ne faut rien négliger de tout ce qui nous vient des grands Hommes, & ſur tout de ceux qui ſe ſont apliquez à cultiver les Arts utiles à la vie. Ainſi, quoique Mr. Rai n'ait parlé que de la maniére de ſemer les Graines des Jardins, ce qu'il dit merite d'avoir ici ſa place, quand même nôtre deſſein ne ſeroit pas de donner de nouvelles lumieres, auſſi bien pour le Jardinage, que pour l'Agriculture.

Quelques-uns, dit-il, avant que de ſemer leurs Grains, les mettent tremper dans de l'eau, où ils ont fait fondre de Nitre, ou bien dans du Vin, pour en hâter la germination : ce que je ne trouve pas neceſſaire dans les Graines nouvelles ; mais je ne deſaprouve pas ce que fait *H. Corvinus* pour les Graines *Exotiques*, ou qui ſont ſurranées. Le Pere *Ferrari* dit, qu'à l'égard des ſemences qui ſont dures, lentes, & pareſſeuſes à germer, *Corvinus*, avant que de les ſemer, les fait tremper douze heures dans de l'eau, où il y a un peu de Nitre, il les y laiſſe quelquefois macerer davantage, ſelon la dureté aparente des ſemences, & il les arroſe enſuite de la même eau, afin que le Nitre, mêlé avec les exhalaiſons chaudes de la terre, excite les germes à s'ouvrir, & à ſe développer, pour faire une prompte & heureuſe germination : *Ut nitrum ex igneo terræ halitu concretum ſeminalem contumaciam ad uberem germinationem proritet Ferrari flora, ſive florum cultura, lib. 3. cap. 1. lex floris ſerendi.* page 211.

Huitiéme Multiplication. Prenez de la fiante de Vache, de Cheval, de Brebis, de Pigeon, de chacune une quantité égale. Mettez le tout enſemble dans un vaiſſeau de cuivre, ou de bois, il n'importe ; verſez de l'eau boüillante deſſus, laiſſez le tout tremper durant quelques jours, à la fin deſquels vous verſerez cette eau par inclination, dans un autre vaiſſeau, où vous mettrez diſſoudre une livre de Nitre par Arpent. Aprés que le Nitre ſera fondu, on y mettra tremper le Froment, ou autre Semence, l'eſpace de vingt-quatre heures. Il faut enſuite tirer le Blé, & le ſemer un peu humide, ſi c'eſt en tems de ſechereſſe. Mais ſi la terre eſt humide, il faut faire un peu ſecher le Blé ſur des draps, dans un grenier, avant que de le ſemer par Arpent. Il ſuffit d'avoir labouré une fois la terre, ſans la fumer, quelque maigre & ſterile que ſoit le Champ, on doit compter ſur une riche moiſſon, qui devancera quelques Semaines, le tems ordinaire de la recolte.

Objection. On ne peut pas croire, que le peu de ſels qui s'atachent à chaque grain de Blé, puiſſe ſufire à l'aliment de tant de tuyaux & d'épis, qu'on eſpere de voir, par ce ſecret, ſur une ſeule tige.

Réponse. Ces ſels, dont ſe charge chaque grain de Blé, ne ſont pas préciſément pour nourrir toute cette nombreuſe famille ; leur premiere action, c'eſt de couper, d'inciſer les envelopes des germes differens, qui ſont contenus dans chaque grain, afin qu'ils ſe dilatent, & qu'ils ſe développent.

La ſeconde action de ces ſels, c'eſt de ſervir à chaque grain de Blé, comme d'un Aimant, pour atirer le Nitre de la terre, que les feux ſouterrains ont réduit, & pouſſé en vapeurs, & en exhalaiſons dans la baſſe & moyenne region de l'air, pour la nourriture des végetaux, & des animaux. Ce n'eſt point ici une contemplation en l'air, une chimere, une idée creuſe, nous ſoûmes fondez ſur de belles experiences, que le Nitre expoſé à l'air, en atire comme un Aimant, & le Nitre & l'humidité.

Premiere Experience sur le Magnetisme du Nitre. Si l'on fait calciner certaine matiére pierreuse, qui se trouve dans les vieux tuyaux de plomb des Fontaines, & qu'on en tire le sel ; ce sel mis aprés dans un vaisseau à l'air, atirera continuellement de l'eau, laquelle étant filtrée & évaporée, donne un parfaitement beau Salpétre. Ce sel ne se dissout pas à l'humide, il reste dans le vaisseau, quand on verse par inclination l'eau qu'il a atiré, ou bien il demeure sur le filtre. *Monconys, Voyage, Tome 1. page 19.* Voilà ce que fait le Nitre attaché au grain de Blé ; il lui atire sans cesse l'humidité & les vapeurs nitreuses, qui nagent dans l'air, & dont les Plantes se nourrissent.

Seconde Experience. Les Sçavans d'Allemagne confirment ce Magnetisme par une autre Experience, qui nous met en état de ne point douter, que le Nitre n'atire le Nitre. Si vous exposez la nuit en Eté, des Cailloux calcinez à l'air, cette matiere, où il y a du Nitre, atirera à elle l'humeur saline de l'air ; car enfin l'Athmosphere d'air, qui envelope le Globe de la Terre, est toute remplie de corpuscules nitreux, qui s'élevent de la terre & de la mer, *continet enim atmosphæra aëris exhalationes varias, quâ terra, quâ mari ascendentes, intra quas nitrosæ prævalent. Observat. XVIII. Curiosorum Naturæ* 1675. & 1676. pag. 28.

Or ce Nitre est un sel veritablement de fecondité, rien n'est plus précieux, & peut être plus respectable dans la Nature, que ce Nitre si peu connu, si ce n'est de quelques Philosophes. Il est incontestablement le *Baume* de vie, qui entretient toute l'harmonie de la Nature dans les trois familles des Mineraux, des Végétaux, & des Animaux, & sans lequel tous les mixtes se décompeseroient, se resoudroient dans leurs principes, & formeroient de leur ruine & de leurs débris ; le premier cahos. C'est ce sel précieux, qui tient tous les Corps du Monde Elementaire, dans un état de consistence.

Nos Sçavans de France sont en cela d'acord avec les Sçavans de l'Europe. *Mr. Hombery* a fait une Expérience, qui montre la part qu'a le Nitre dans la végétation des Plantes. Il a semé du Fenoüil dans une caisse qu'il avoit arrosée avec de l'eau, dans laquelle il avoit fait dissoudre du Salpétre : & il a semé du Cresson dans une autre caisse arrosée d'eau commune, le Fenoüil semé en pareille quantité, a produit deux onces & demi de Plantes plus que le Cresson. Sur quoi il ajoûte ; *De là on pourra juger, que si les sels ne sont pas absolument necessaires pour la germination des Plantes, cependant ils aident à l'accroissement, & à la force des Plantes ; puisqu'il s'en est trouvé une plus grosse quantité dans la terre arrosée de Nitre. Memoire de l'Academie Royale des Sciences* 1699. *page 69.*

Troisiéme Experience. En faisant fondre du Nitre dans de l'eau, il se répand & se mêle parmi l'eau, qui en est toute pénetrée. Il n'est rien de plus facile que de retirer ce Nitre de tous les pores de l'eau, dans lesquels il s'est insinué. Il n'y a qu'à faire un peu évaporer l'humidité sur le feu, jusqu'à ce qu'il paroisse une pellicule sur l'eau, alors on laisse refroidir le tout, le Nitre se ramassant en beaux cristaux, longs, blancs, clairs, transparens. Tant il est vrai que le Nitre se cherche, & se ramasse : C'est ainsi que le Nitre, qui nage dans l'air, se réünit au Nitre, dont on a empregné le Blé avant que de le semer.

Paliſſy exprime cela à merveille, selon sa maniere. *L'huile*, dit-il, *étant jettée dans l'eau se ramasse & se separe de l'eau. Veux-tu une meilleure preuve, que du sel commun, de la Couperose, & de tous les sels, lesquels étant dissous dans de l'eau, se sçavent si bien separer par la cristallisation, & faire un Corps à part des Métaux, & Alchimie, page* 160. Il me semble que cela est démontré, & qu'il n'y doit plus avoir de difficulté sur une chose si évidente & si constante.

Neuvie'me Multiplication. Prenez dix Boisseaux de bon Blé, faites-le calciner, jusqu'à ce que vous l'ayez réduit en cendre grisatre : il faut tirer le sel de ces cendres ; ce qui se fait par une lessive à l'ordinaire. Au lieu d'eau, si l'on avoit de la Rosée de Mai, ou de Septembre, l'operation en vaudroit incomparablement mieux, *Solve & coagula* : Il faut dissoudre les sels des cendres dans de l'eau de pluye, si l'on n'a pas de Rosée, & quand l'eau s'est chargée des sels, dont les cendres sont remplies, il la faut filtrer, & puis coaguler. On coagule en faisant évaporer l'humidité. En suite on trouve les sels, qu'il faut garder précieusement. Cela fait,

Prenez de toutes sortes de fientes, celles de Cheval, de Poules, de Pigeons, de Moutons, priment les autres. On les met dans un grand vaisseau de cuivre, où l'on verse une ou deux pintes d'eau de Vie, de la Rosée, le plus qu'il est possible, avec quelques pintes de Vin blanc : on y en met à proportion de la multiplication qu'on veut faire, s'il n'y a pas assez de liqueur, il y faut ajoûter l'eau de pluye : aprés quoi il faut laisser cela vingt-quatre heures sur un tres-petit feu, & remuer tres-souvent, on filtre la liqueur, que l'on conserve pour l'usage suivant.

On prend de cette liqueur autant qu'il en faut, pour tremper le Blé qu'on doit semer par arpent. On met dans cette liqueur une once de sel de Froment, & une livre de Nitre. Quand les sels sont bien dissous, on étend son Blé sur un drap, & durant neuf jours on l'arose soir & matin de la liqueur en question, le dixiéme jour on seme son Blé un tiers moins drû qu'à l'ordinaire. Le succez paye la peine, & dedommage amplement des frais. Il ne faut pas être surpris de voir qu'on employe le Vin dans ce procedé : le Vin est un grand agent pour la végétation, il contient beaucoup de sel. Ce n'est pas d'aujourd'hui, que l'on s'est aperçû que les Plantes aiment à boire du Vin, cette Séve les met en belle humeur. *Conenberius* dit, que si on abreuve les racines d'un Platane, ou Plane, d'un peu de Vin, quelque moribond qu'il paroisse, il se réveille aussi-tôt, & pousse avec diligence des branches d'une étenduë extraordinaire, *page* 70. Il est vrai que Pline l'avoit remarqué il y a plus de quinze cent ans. Nous n'ignorons pas, dit-il, que les Arbres sont fort friands de Vin. *Docuimus etiam arbores vina potare. Hiſtor. nat. lib.* 12. *cap.* 1.

Dixie'me Multiplication. Virgile nous aprend ce que les Laboureurs faisoient de son tems, pour avoir d'abondantes recoltes. J'ai vû, " dit-il, plusieurs Laboureurs, qui metent trem- " per leurs grains dans de la lie d'huile, où il y " avoit du Nitre, afin que les épis fussent plus " grands, & plus féconds. *Georgic. lib.* 1. *Semina* " *vidi equidem multos medicare serentes, & nitro prius, & nigrâ perfundere amurca, grandior ut fetus siliquis fallacibus esset.*

Columella, qui vivoit peu aprés Virgile, s'ex-

plique comme je viens de faire, & entend vraiſemblablement par *Amurca*, non du marc d'Olives, mais de la lie d'huile, puiſqu'on ne ſçauroit mettre tremper, macerer, amolir du Blé dans du marc d'Olives. Les anciens Laboureurs, dit *Columelle*, & même du tems de Virgile, ne ſemoient le Blé qu'après l'avoir mis tremper & macerer dans de la lie d'Huile, ou dans du Nitre. *Priſcis autem ruſticis, nec minus Virgilio prius amurcâ, vel nitro macerari eam & ita ſeri placuit, de re Ruſtic. lib. II. cap. X. pag. 58.*

Pline aplique aux Féves, ce que Virgile a dit en général des ſemences. *Virgile*, dit-il, *ordonne qu'on trempe dans du Nitre, & dans de la lie d'Huile, les Féves, pour les ſemer, & promet delà une abondante vegetation.* Quelques-uns eſtiment que la multiplication eſt plus riche, ſi trois jours avant que de les dépoſer en terre, on les met macerer dans de l'urine, & de l'eau. Democrite recommandoit qu'on mît tous les grains tremper dans le ſuc d'une Plante, qu'on appelle *Aizoon*, qui croit ſur les toits des maiſons, & qu'on nomme en Latin *Sedum* ou *Digitellum*, c'eſt apparemment la Joubarbe. *Virgilius nitro, & amurcâ perfundi jubet ſabam. Sic eam grandeſcere promittit; quidam verò, ſi triduo antè ſatum urinâ, & aquâ macereturr, præcipuè adoleſcere putans. . . . . Democritus ſucco herbæ, quæ apellatur aizoon in tegulis naſcens, tabulisve latinè ſedum, aut digitellum, medicatæ ſeri jubet omnia ſemina. Hiſt. nat. lib. XVIII. cap. 17.* Il faudroit avoir beaucoup de ſuc de Joubarbe, pour faire ce que veut Démocrite.

Ce ſecret eſt excellent, pour empêcher que les vers, & les inſectes ne rongent le Blé durant les Hivers trop doux, comme il ſe fait preſque toûjours en Italie, cette pratique y peut être d'un tres-bon uſage. Toutes ces obſervations nous montrent quelle attention prodigieuſe, les plus grands hommes ont euë, pour rendre les recoltes plus belles, & plus riches.

On ne ſçauroit trop recommander l'uſage du Nitre pour la multiplication des Blés. Voici comme parle un Docte de réputation, que tout Paris a connu, & où il n'a pas été moins célébre que par toute l'Europe ſçavante; c'eſt *M. Denis*, Medecin du Roi: Il dit, que c'eſt un Secret ſurprenant pour la multiplication des Grains, de les laiſſer tremper quelque tems, dans une certaine leſſive remplie de ſel Nitre, avant que de les ſemer. J'ai vû ſouvent par expérience, que tous les grains de Blé, que nous avions ainſi préparez, pouſſoient chacun plus de deux cent tiges à la ronde, & avoient autant d'épis, qui étoient remplis d'une confuſion admirable de Grains de même eſpéce. *Conference ſur les Sciences, page 166.*

ONZIE'ME MULTIPLICATION. Il faut faire tremper le Blé, ou tout autre Grain, dans de l'huile de Baleine durant vingt-quatre heures: Aprés l'avoir tiré delà, on le ſaupoudre de chaud vive, où l'on a mis un peu de Nitre pulveriſé; cela fait, on le laiſſe ſecher; étant ſec, on le ſeme fort clair.

Il eſt aiſé de reconnoître preſentement, que tout le Secret de la Multiplication roule ſur le ſel Nitre, & qu'il eſt le principal Acteur ſur la Scene des Terres enſemencées: Il n'y a là-deſſus qu'un avis, & qu'une voix parmi tous les Philoſophes.

Bari dans ſa Phyſique, dit, *En certains Grains, comme aux grains de Chenevis, il arrive quelquefois des Multiplications ſurprenantes. Et ſi les Peres de la Doctrine Chrétienne ſont croyables, un ſeul grain d'Orge eſt capable d'une fecondité monſtrueuſe. Digby, qui m'a fourni l'exemple du grain d'Orge, dont les Peres de la Doctrine Chrétienne gardent les prodigieuſes Multiplications, veut avec le Coſmopolite, que le limon ſalin ſoit de tous les limons le plus fertile; & que ſi les pluyes ſont plus fecondes que les eaux ordinaires, c'eſt parce qu'elles dégraiſſent l'Air, & que l'Air eſt rempli d'une infinité de ſel douçatre des Planes, page 115. & 116.*

Saint Romain dans ſa Science naturelle, dit, *Les Laboureurs fument leurs Champs, & brûlent leurs guérets, pour avoir un Blé mieux nourri & d'une grande abondance de grains: mais s'ils ſçavoient tremper les Grains dans un diſſolvant acide, ou en arroſer leurs Terres, il n'y en a point de ſi ſteriles, qui ne devinſſent fertiles, & l'abondance du Blé qui en viendroit réjouiroit le Laboureur. Part. II. chap. 4. pag. 307.* Cet Auteur ſe moque, quand il parle d'aroſer les Terres de la matiére de la Multiplication; le Secret conſiſte dans la préparation du Blé. Saint Romain auroit eû fort a faire, s'il lui avoit fallu aroſer, de ſon diſſolvant acide, toutes les Terres de la Beance.

Il eſt fâcheux que Monſieur Digby, ne nous ait revelé qu'à demi le Secret de la Multiplication du Blé. C'étoit un Sçavant, qui en avoit fait lui-même l'expérience: ſon ſeul procedé nous auroit tenu lieu de tous les autres. Voici comme il parle dans ſon Traité *de la Végétation des Plantes, page 53. 54. &c.* Je trouve, dit-il, qu'il « ſeroit ici fort à propos de vous dire, pourquoi « les anciens Poëtes nous ont écrit de longues « Hiſtoires de leur Déeſſe, qui avoit pris naiſſan- « ce du ſel, & comment ils ont caché ſous les « voiles du ſel, le plus ſecret de leur Science « naturelle: De même qu'ils ont toûjours vou- « lu cacher ſous le maſque des Fables, leur plus « profonde ſageſſe. . . . Par le moyen du ſel « Nitre, que j'ai fait diſſoudre dans de l'eau mê- « lée avec quelque autre ſubſtance terreſtre con- « venable, & qui peut en quelque façon rendre « ce ſel amiable & familier avec le Froment, dans « lequel je voulois inſinuer ledit ſel de Nitre, j'ai « fait enſorte qu'un Champ tres-infertile & tres- « maigre, produiſit une admirable & tres-riche « moiſſon, & ſurpaſſa encore par ſon abondance « celui, qui de ſoi étoit tres-fecond & tres-fer- « tile. «

De plus, j'ai vû qu'un grain de Chenevis, « étant aroſé & humecté de cette liqueur, a « produit, dans le tems requis, une ſi grande « abondance de chalumeaux & de tiges, qu'on « eût pû dire, à cauſe de l'épaiſſeur, & de la du- « reté de ces branches, que c'étoit une petite Fo- « rêt âgée de dix ans pour le moins. «

Les Peres de la Doctrine Chrétienne de Pa- « ris, conſervent encore chez eux, une touffe « d'Orge, qui contient 249. tuyaux ou branches « qui prennent leur origine d'un ſeul & même « grain; aux épis deſquels ils comptent plus de « dix-huit mille grains, ce qui eſt à la verité « tout extraordinaire: auſſi conſervent-ils ce- « là comme une choſe tres-curieuſe, & de re- « marque. «

Quelques uns pour la multiplication du Blé, ſe ſervent du ſel qu'ils tirent de la fameuſe

Plante nommée *Heliotropium*, *Tourne-Sol*, ou *Soleil*, parce que l'admirable fleur de cette Plante, tourne & ſuit le Soleil. *Planis Campy*, dans ſon *Hercule Chymique*, parle des vertus de cette Plante avec des raviſſemens, il eſt tout extaſié ſur le Chapitre de ſa *Clytie*, c'eſt ainſi qu'il nomme le *Tourne-Sol*. Il en dit une particularité tres-ſinguliere, & qui regarde auſſi la végétation des Plantes. Il raconte que la Fleur de l'*Eliotrope* eſt ſi chargée de Roſée, durant même la plus grande ardeur du Soleil, qu'en une demi heure on peut d'une ſeule Fleur, en la ſecoüant doucement à diverſes repriſes, tirer deux onces de Roſée, il ſeroit difficile de ſe l'imaginer, il faut qu'il parle lui-même. " N'en „ riez pas, dit-il, experimentez la, & vous ver- „ rez que les Cancers, Loups, *Noli me tangere*, „ toutes ſortes d'Ulceres, Morſures venimeuſes, „ Arquebuſades, Playes, Chaleur de foye, Douleur „ d'eſtomac, Palpitation de cœur, Migraine, tou- „ te Douleur de tête, Goûtes, Peſte, Ladrerie, „ Vérolle, &c. lui cedent. Elle manifeſte le Poi- „ ſon en rompant le vaiſſeau où elle eſt, vaut aux „ Enſorcellemens, delivre une Femme en travail „ d'Enfant, eſt ſinguliere contre l'Epilepſie, & ſes „ eſpeces, chaſſe les Demons des corps. Bref, elle „ a tant de vertus, que ſi elle n'étoit ſi commu- „ ne, il n'y a ni Or, ni Perles, ni Pierres precieu- „ ſes qui l'égalaſſent; Car elle eſt de telle vertu, „ qu'*Arnaud de Ville-neuve* a bien oſé dire, que „ quiconque en prendroit tous les jours un peu, „ avant que de manger, à peine mourroit-il; „ Auſſi renouvelle-t-elle, & reſtaure entierement „ un chacun Fruit, chacune Herbe, les Arbres pa- „ reillement. *Qui poteſt capere, capiat.*

Enfin *Planis Campy*, aprés avoir donné la maniere de tirer de la Roſée une ſubſtance ſolide, il „ ajoûte: Or à cette ſubſtance joignez à neuf „ parts, une part de ſoulphre d'or, & il n'acheve „ que par, &c. Car dit-il, il n'eſt pas raiſonnable „ de découvrir & divulguer le tout apertement, „ cela mene tout droit, au grand œuvre, à la „ Pierre Philoſophale. Voilà comme d'une bon- ne choſe, en voulant aller trop loin, *Planis Campy*, ſe jette dans des Viſions; & ſans plus garder de meſure, il aſſure que cette matiere introduit en l'homme une nouvelle jeuneſſe, par la conſom- mation de la vieilleſſe, &c.

Il m'eſt tombé entre les mains un Livre, où il y a d'aſſez bonnes choſes: Il a pour Titre, *Le Paradis Terreſtre*, il eſt de la façon d'un Conven- tuel d'Avignon, nommé le Pere *Gabriel de Caſ- ſagne*. Cet Homme n'eſt guére moins gâté, que *Planis Campy*, ſur le Chapitre de l'*Eliotrope*. Il faiſoit en 1612. la Medecine à Paris, où les Charlatans abordent de toutes parts; & comme les autres il parloit des Medecins avec beaucoup de vivacité, & peu de cérémonie; il ſe trouve certainement de beaux Secrets dans ſon Livre: mais ce qui nous regarde particulierement, c'eſt l'eſtime qu'il fait de l'*Eliotrope*, qu'il apelle *Tour- ne-Soleil*, aprés avoir parlé de ſa Sympathie avec le Soleil, il prétend qu'il n'y a point de Maladie, pour incurable qu'on la tienne, qui ne cede aux vertus de cette Plante admirable.

Voici l'uſage qu'il en fait. „ Prenez, dit-il, „ un *Tourne-Soleil* tout entier, bien meur, & „ le mettez par petites pieces avec les feüilles „ jaunes, & ſa graine dans une Bouteille, & „ par deſſus vous y mettrez de bonne eau de vie, „ qui ſurnage de quatre doigts, bouchez bien la Bouteille, & la tenez dix jours au Soleil, & la " nuit en lieu ſec: puis ſeparez l'eau de vie, & " la gardez. Preſſez bien tout le marc, & joignez " ce qui en ſortira avec l'eau de vie. On calcine " enſuite le marc entre deux pots bien lutez, on " tire le ſel des cendres, qu'on diſſoudra dans la " liqueur. Vous avez alors un grand tréſor; don- " nez-en une cuillerée dans demi verre de Vin " blanc à jeun, cela guerit le *Noli me tangere*, les " Chancres, la Pierre, la Gravelle. Ce Remede " contre la Paralyſie, l'Hydropiſie, & la Flévre " quarte, &c. *page* 37. 38. 39. 40. "

Observation. Si par hazard quelqu'un de ces Secrets ne réuſſiſoit pas en quelque lieu, il ne faudroit pas pour cela dire, que ce procedé n'eſt pas bon, je ſuis perſuadé que le meilleur Se- cret ne peut être bon pour toutes ſortes de terres. Il faut faire l'expérience d'abord en petit, avant que de ſe hazarder à faire beaucoup de dépenſe.

Mr. Boile eſt admirable ſur ce point; il a fait un Traité exprés, touchant les Expériences, qui ont réüſſi une fois ou deux, & auſquelles on ne ſçauroit revenir. Peu de choſe change le regime de la Nature, & fait manquer une Expérience; quand on ne réüſſit pas, bien loin de ſe gendar- mer, & d'abandonner l'entrepriſe, comme ſi elle étoit téméraire, il faut examiner avec ſoin, en quoi l'on n'a pas été exacts, & ſi l'on a procedé com- me il faut. C'eſt ainſi qu'a raiſonné *Mr. Boile* en pluſieurs occaſions, où lui & ſes amis ne trou- voient pas ce qu'ils eſperoient. Il dit des choſes ſur ce ſujet tres-eſtimables; mais je ne m'arrête ici qu'à celles qui regardent les Secrets de la vé- gétation.

Je me ſouviens, dit *Mr. Boile*, que le celébre " *Bacon*, & pluſieurs autres Phyſiologiſtes aſſurent, " qu'il eſt aiſé d'avoir des Roſes tardives, & qui " ne viennent que vers la fin de l'Automne. Ils di- " ſent, que pour cet éfet il ne falloit que couper " au Printems, les bouts des petites Branches, ou " les Boutons des Roſes commencent à paroître; " cependant beaucoup de Perſonnes ont eſſayé " inutilement de faire cette épreuve; aprés l'a- " voir trouvé fautive, on a conclu que c'eſt une " de ces chimeres, dont les Naturaliſtes entre- " tiennent les gens credules. Pour aller à la verité " tout droit, je déclare, dit *Mr Boile*, que j'ai " apris de mon Jardinier, que ce Secret manque " ſur la plus part des Roſiers, & qu'il n'y a que " ceux, qui ont beaucoup de force & de vigueur, " ſur leſquelles on peut avoir par cette methode, " des Roſes en Automne. Il faut même examiner " de quelle eſpece de Roſes il s'agit; Car enfin il " eſt certain que les Roſiers de Damas, ou muſ- " cats, donnent ordinairement des Roſes en Au- " tomne; ainſi il ne faut pas fauſſement attribuër " à l'Art, ce qui vient de la Nature. *Undè fieri poteſt, ut quod naturæ proprium eſt, falſo arti at- tribuatur, pag.* 42. "

En éfet, *Mr. de la Quintinie* dit: Quand les " Fleurs commencent à paroître ſur les Roſiers " muſcats blancs, s'il y a des jets qui n'en aient " point, il faut les tailler à un pied & demi de " bas: & à chaque œil il pouſſera un jet, qui don- " nera auſſi beaucoup de Fleurs vers l'Automne. " *page* 116. *de la Culture des Fleurs.*

Observation. On s'eſt apliqué à ramaſſer ici toutes les manieres de multiplier le Blé, que l'on a pû trouver, afin d'être utile à tout le mon- de. Il y a de ces manieres, qu'on ne pourroit pra-

tiquer qu'avec beaucoup de peine, & de dépenſe dans des Provinces, où les autres ſeront d'un facile uſage. Sur ce grand nombre de procedez, non-ſeulement on a la liberté de choiſir ce qui convient le mieux au Pays : Mais d'ailleurs on s'en peut former de nouveaux, qui réüſſiront peut-être encore mieux. Il y a pluſieurs matieres dans la Nature, qui abondent en ſels, & toutes ces matieres ſont admirables pour la multiplication des Grains, & pour la végétation des Plantes. Il eſt parlé dans la *Republique des Lettres*, d'un Chou monſtrueux, que tout le monde alloit voir par curioſité ; la tige en étoit groſſe comme la cuiſſe, & cette tige ſoûtenoit ſept ou huit pommes de Chou d'une groſſeur énorme. On ſe doutoit bien que l'endroit où il étoit, lui avoit fourni de copieux alimens ; mais on ne ſoupçonnoit pas ce qui l'avoit rendu ſi gaillard, & d'un volume ſi extraordinaire. Le tems vint qu'il falut l'arracher, on chercha vers le pied la ſource de ſon en-bonpoint, & on trouva tout joignant la racine, une ſavate, qui s'étoit rencontrée là par hazard, & qui avoit amplement alimenté cette Plante potagere. Il faut ſi peu de choſe, pour aider la Nature, qu'on doit être ſurpris de ce qu'on ne voit pas plus ſouvent des productions ſingulieres & merveilleuſes. Les Laboureurs, les Jardiniers & les Vignerons, ſuivent une certaine routine, qu'ils tiennent de leurs Péres, & qu'il n'eſt pas aiſé de leur faire changer en des uſages plus utiles, & ſouvent moins penibles. Quand on eſt parvenu à un certain âge, on ne veut rien aprendre ſur ſa profeſſion, on croiroit que ce ſeroit retourner à l'école. Combien de fois les vieux Medecins, dans le Siécle paſſé, ſe révolterent-ils contre la *Circulation du Sang*, qu'on venoit de découvrir ? Ces bonnes gens ne croioient pas, qu'il y eût rien dans la Nature à aprendre pour eux. Combien de combats, où l'on a répandu beaucoup d'encre mêlée de Bile, ſe ſont-ils donnez, pour empêcher l'uſage de l'*Antimoine*, qu'on introduiſoit dans la Medecine avec tant de raiſon & de ſageſſe. Le Sçavant qui écoute, devient plus Sçavant. *Audiens ſapiens, ſapientior erit. Prov. cap. 1. v. 5.*

Feu *Mr. le Prieur de la Perriere*, qui diſtribuoit des Remedes dans la Ruë de la Raquette, Fauxbourg S. Antoine, poſſedoit le Secret de la multiplication du Blé. J'ai vû chez lui, & ailleurs, de charmantes experiences, qui juſtifient la réalité de cette multiplication : Mais ce qui gâtoit en lui tout le merite de cette connoiſſance, c'eſt qu'il eſtimoit le Secret infiniment, & qu'il s'étoit mis en tête, qu'il n'y avoit qu'un grand Roi qui pût le lui payer. C'eſt ainſi qu'il en parloit dans des Livrets qu'il diſtribuoit. *Nous n'avons jamais enſeigné, & nous n'enſeignerons jamais cette multiplication, qu'à une ſeule Perſonne, comme à un Souverain, qui voudroit ſoulager ſes Sujets, & donner l'abondance à ſon Etat.*

Il a tenu ſa parole : il eſt mort ſur la fin de l'année 1704. ſans s'en être ouvert à perſonne. Je ſçai cependant de fort bon endroit, qu'il n'avoit encore rien de bien arrêté là-deſſus, & qu'il cherchoit à perfectionner ſa pratique, dont il n'étoit pas encore content. Le peu de choſe qu'on a trouvé dans ſes Papiers ſur ce point, donne lieu de croire, que nôtre deuziéme Multiplication eſt celle-là même dont il ſe ſervoit ; & ce qui me confirme entierement dans cette opinion, c'eſt le ſoin qu'il avoit de faire ramaſſer à ſes gens, les differentes choſes qui entroient dans la compoſition de l'eau preparée, & de la matiere univerſelle.

Juſques ici vous avez vû ce qu'ont dit les plus Sçavans & les plus intelligens ſur l'Art de la Vegetation, au rapport de l'illuſtre Abbé de Vallemont, dans ſon Livre intitulé, *Curioſitez de la Nature & de l'Art ſur la Vegetation, &c.* Comme dans ſon même Livre, dans la page 331. il y eſt marqué, que feu Mr. le Prieur de la Perriere, ruë de la Raquette, poſſedoit le Secret de la multiplication du Blé, il ſemble qu'il eſt à propos d'écrire ici en abregé les ſentimens dudit Sieur de la Perriere. Voici donc ce que j'ai trouvé dans un petit Livre intitulé, *Le Secret des Secrets*, ou *le Secret de faire rapporter aux Terres beaucoup de Grains, avec peu de Semence.* Il dit que les Anciens ont connu la multiplication des Grains par le moyen de la *Matiére univerſelle*, tirée des Metaux, des Mineraux, des Vegetaux, & des Senſitifs.

Et il ajoûte, que pluſieurs traitant ſur ce même ſujet, ils conviennent tous, que pour faire cette multiplication, il faut attirer *l'Eſprit Univerſel*. C'eſt là le grand point, qui eſt auſſi difficile que ce qu'on appelle la *Grand'-Oeuvre*, ou autrement, *la Pierre Philoſophale.*

Ce fameux Prieur de la Perriere reconnoît, que cet *Eſprit univerſel*, ne peut être attiré que par un tres-grand nombre de matieres travaillées enſemble dans les quatre Saiſons de l'année, & tirées des Métaux, des Mineraux, des Vegetaux, & des Senſitifs, de leurs eſprits & de leurs ſels bien purifiez. Ces Matieres differentes, ainſi travaillées & tirées, agiſſent toutes enſemble, étant mutuellement penetrées, unies, & pour ainſi parler, concentrées les unes avec les autres, elles compoſent une nouvelle Matiere, qui eſt comme univerſelle, & qui attire l'Eſprit univerſel ſur les Grains qui en ſont imbibez, & ſur la Terre qui les reçoit.

Cette Matiere aiant été tirée & preparée pendant les quatre Saiſons de l'année, elle agit pendant ces quatre Saiſons ; c'eſt ce qui défend les Grains contre toutes les injures du tems : c'eſt ce qui les fait multiplier plus ou moins, ſelon qu'ils ont été bien ou mal choiſis, & bien ou mal preparez : c'eſt auſſi ce qui diſpoſe les Terres à attirer pendant l'année l'Eſprit univerſel, avec quoi elle puiſſe produire de nouveaux Grains ; & c'eſt en éfet, ce qui rend tous les ans leſdites Terres plus fertiles ; car ces Terres ſe rempliſſent continuellement de cet *Eſprit univerſel*, attiré par les Grains preparez qu'elles ont reçû, elles retiennent & conſervent toûjours quelque choſe de cette preparation. Ce qui paroît viſiblement, en ce que toutes ſortes de Terres où l'on ſeme leſdits Grains preparez, ſe trouvent l'année ſuivante plus fertiles que ſi on l'avoit beaucoup fumée, quoi que l'on n'y aye rien fait. On n'entreptend pas d'expliquer ce que c'eſt que l'*Eſprit univerſel*, ou comment il eſt atiré, on laiſſe l'un & l'autre aux Phyſiciens ; on ne s'atache uniquement ici, qu'à l'uſage & à l'utilité de ce qui peut atirer cet Eſprit univerſel, & qu'il atire éfectivement par l'experience qu'on en a : Car on n'a rien vû de ſemblable à ce qui s'eſt fait dans la Maiſon de Nôtre-Dame de la Charité à Claye, Dioceſe de Meaux, & à Paris, puiſque quatre mille Perſonnes ont vû dans le Fauxbourg de Saint Antoine, au milieu de la Ruë de la Raquette, dans une

maiſon où il y a une Image de la tres-Sainte Vierge ſur la grande porte cochere, une Terre que l'on a ſemée pendant neuf ans conſecutivement ; une Terre ſabloneuſe d'environ quarante-ſept toiſes, avec dix ou douze Litrons de Froment preparé, comme on dira bien-tôt, & avec un ſeul labour, ſans la jamais fumer, ou la laiſſer repoſer, & l'on a vû, touché, arraché, & compté une tres-grande quantité de touffes de Froment, comme il ſe void par la Figure ſuivante ; un ſeul Grain aiant porté ſoixante & quatre-vingts épis & davantage, tous bien remplis & bien nourris, de tres-bons grains, & où les dix ou douze Litrons ; c'eſt-à-dire, dix ou douze livres peſans, ont toûjours produit ſept ou huit Septiers de Blé.

Le Seigle, l'Orge, l'Avoine & les autres Grains, qu'on appelle des Mars, ſe préparent & ſe multiplient de la même maniere que le Froment. Voici de quelle maniere on doit ſe comporter pour réüſſir quand on a la Matiere, & ce qu'on doit obſerver.

I. Les bons Grains aiant été choiſis, ſuivant ce que l'on vient de marquer, on en prendra trois Boiſſeaux pour chaque arpent de Terre.

II. On employera une livre & demie, ou plus, de la *Matiére univerſelle*, & propre à la multiplication des Grains.

III. L'on choiſira une Perſonne qui ait beaucoup de zéle & d'affection, qui ſoit, s'il ſe peut, de bonne conſcience, aiant la crainte & l'amour de Dieu dans le cœur, & qui agiſſe avec application, avec ſoin, & avec une grande fidelité ; parce que la négligence en ce travail, peut diminuer l'éfet de la Matiére propre à la multiplication, & même la faire manquer entierement. Cette Perſonne donc poſſédera bien tout ce qui eſt preſcrit dans ce Mémoire, & le lira en travaillant, s'il eſt neceſſaire ; en l'obſervant exactement, il eſt impoſſible qu'il ne réüſſiſſe.

IV. On prendra un Litron, ou plus, du Grain que l'on veut ſemer, on le mettra dans un pot avec une cuillerée ou plus de la *Matiére univerſelle*, & environ quatre pintes de bonne eau claire, ou de l'eau claire qui ſort du fumier ; on fera boüillir doucement tout cela, juſqu'a ce que le Grain commence à crever, alors on le coulera, & on le preſſera ; ce qui en ſortira ſera mis dans une bouteille que l'on aura ſoin de bien boucher, le marc eſt bon pour les Poules.

V. On mettra dans une autre bouteille la livre & demie, ou plus, de la *Matiere univerſelle*, on y jettera un bon demi-Setier de la Décoction du Grain, que l'on a fait crever, & dont on vient de parler : cette bouteille étant bien bouchée, afin que les eſprits ne ſe perdent pas, mais qu'ils s'uniſſent & ſe lient étroitement enſemble, on la remuëra fortement trois ou quatre fois par jour ; & aprés environ vingt-quatre heures, l'on y mettra encore demi-Sétier de ladite Decoction, & l'aiant bien rebouchée, on la remuëra comme auparavant, l'on continuera pendant quatre jours à jetter ainſi demi-Sétier de la Decoction dans cette bouteille, & à la remuër fortement trois ou quatre fois par jour. Les pareſſeux, & ceux qui ſont preſſez de ſemer, pourront faire la même choſe de quatre en quatre heures.

VI. On aura de bonne eau à boire, ou de l'eau de pluye, ou de l'eau de Roſée, ou de l'eau de baſſe-cour, qui aura paſſé par les fumiers ; ou bien l'on fera une leſſive à froid avec l'eau ordinaire, ou pour le mieux, avec l'eau de baſſe-cour ; on en jettera dans un euvier, où il y aura un tiers de crotin de Mouton, un tiers de fiente de Pigeon, un tiers de fiente de Cheval, de Vache, de Poule, & d'autres Animaux. On en jettera de cette eau quatre ou cinq fois autant peſant qu'il y aura de ces fumiers, ou du moins au même poids, ou à la même meſure. On la fera paſſer deſſus comme une leſſive, en remuant tres-ſouvent ; puis on coulera le tout par un panier, pour en tirer le clair, & le premier épais, que l'on conſervera.

VII. On fera éteindre un quart de chaux vive dans quatre ſeaux d'eau commune, ou d'eau de pluye, ou pour le mieux, d'eau claire de fumier, & aprés avoir remué le tout, on le laiſſera un peu en repos ; Quand il ſera comme de la Crême, on vuidera l'eau claire & le premier épais, ſans vuider le fond.

VIII. On mettra un quart de ce clair & de ce premier épais de chaux, mêlez enſemble, avec trois quarts du clair & du premier épais de l'eau preparée que l'on a reſervée, & dont il eſt parlé au nombre VI. L'on remuëra ces deux mélanges, & l'on en prendra environ quinze Pintes, ou un peu plus ; l'on y verſera la livre & demie, ou plus, de la *Matiere univerſelle* preparée, qui eſt dans la bouteille ; on rincera ſoigneuſement cette bouteille avec ce qui reſte du jus du Grain crevé, pour la bien nettoyer, & en tirer les ſels, & tous les Eſprits ; & on jettera le tout dans les quinze Pintes ſuſdites, en remuant fort juſqu'au fond, afin que la matiere ſoit bien fonduë & bien

mêlée ; ce qui fera une Liqueur.

IX. Ce qui ſuit eſt plus eſſentiel. On fera tremper dans cette Liqueur les trois Boiſſeaux de Grains bien choiſis, & on ne les y verſera que tres-doucement, afin que les Grains foibles, mal nourris, ou mal conditionnez, demeurent au deſſus, dont l'on aura grand ſoin de les ôter avec une écumoire, afin qu'il ne reſte que le bon Grain dans ladite Liqueur.

X. Aprés que le bon Grain y aura trempé environ douze heures, il faudra l'en retirer, & le faire égoûter ſur une claye couverte d'un linge fort clair ; & l'on prendra garde que l'égoût tombe dans quelque vaiſſeau pour n'en rien perdre ; parce qu'il eſt bon juſqu'à la derniere goûte, quand même il auroit ſervi pluſieurs fois.

XI. Lors que ce Grain ſera bien égoûté, on l'étendra ſur le plancher, & on le remuëra trois ou quatre fois par jour ; lors qu'il ſera devenu preſque ſec, on le mettra en un tas, enſuite on l'arroſera de la même Liqueur où il a trempé, & en l'arroſant on le remuëra avec une pelle, juſqu'à ce qu'il ſoit beaucoup imbibé. On le laiſſe ainſi en tas trois ou quatre heures ; on l'y laiſſe plus-long-tems ; ſi l'on eſt preſſé de le ſemer, on l'étend de nouveau, & on le fait encore preſque ſecher ; puis on le ramaſſe en tas, & on l'arroſe comme on vient de dire. Cela ſe réitere autant de fois que l'on veut, parce que toutes ces préparations fortifient le Grain de plus en plus. Avant que de le ſemer, on le laiſſe ſecher, de maniere qu'il puiſſe partir de la main du Semeur : Si l'on eſt preſſé, & qu'il ſoit trop humide, on y mêle de la terre ou du ſable bien ſec, pour le ſemer plus facilement.

XII. Quand le germe commence à paroître un peu, ou qu'il eſt enflé, ſans être pourri, c'eſt alors qu'on a beſoin de jugement & de prudence. Il faut le remuër ſouvent, parce qu'il germeroit d'un côté, & non pas de l'autre ; on le ſemera, & on le couvrira ſans differer ; on le ſeme & on le couvre toûjours de bonne heure, autant qu'il eſt poſſible, au plus tard neuf ou dix jours avant les autres ; & ſi on le peut, en tems ſombre, quand le Soleil eſt retiré, ou moins ardent ; on peut le ſemer à trois ou quatre doigts de profondeur, & le couvrir auſſi-tôt. On peut avoir une Perſonne qui ſuive le Laboureur, & qui ſeme chaque Grain éloigné de l'autre, d'environ trois doigts, par ce moyen la Terre ſe trouvera ſemée & labourée en même tems. Il faut que le Laboureur faſſe les ſillons de quatre en quatre doigts, en agiſſant ainſi, l'on ne met qu'un Boiſſeau ou un Boiſſeau & demi de Semence par arpent.

On peut labourer avec differens Inſtrumens, & ſur tout avec la béche, parce que la béche penetre plus profondement que la charruë, & qu'il eſt plus aiſé en ſe ſervant de cet inſtrument, de faire mourir les Inſectes, & d'ôter l'yvraye & les herbes nuiſibles & inutiles ; d'ailleurs, on ne fait point avec la béche de plus grande dépenſe qu'avec la charruë.

Utilitez qu'on peut tirer de la Matiére univerſelle. Tout ce qui vient d'être propoſé pour preparer le Grain, paroîtra d'abord difficile & embarraſſant, ſur tout à ceux qui ont une grande quantité de Terres ; il ne le ſera pas, ou bien on ne laiſſera pas de l'entreprendre, ſi l'on conſidere que la fatigue qu'il faut avoir à labourer & à diſpoſer comme il faut une grande quantité de Terres, pour y ſemer du Grain commun, eſt diminuée des trois quarts, en ſe ſervant du Grain préparé, ſi l'on conſidere auſſi, que l'on évite environ les trois quarts des dépenſes ordinaires ; que tout ſe fait dans la Maiſon par les Domeſtiques, en preſence du Maître, & qu'on en tire trois ou quatre fois plus de profit, qu'on ne fait de dépenſe, ſans parler de la recolte.

Pour connoître plus diſtinctement ; que l'on fait beaucoup moins de dépenſe, & beaucoup plus de profit avec le Grain preparé ; qu'avec le Grain commun, il n'y a qu'à remarquer, que pour un arpent de Terre ; par exemple, de cent perches, à dix-huit pieds la perche, il faut pour le Grain commun :

1. Quatre ou cinq labours ; pour le Grain preparé il n'en faut qu'un.

II. Il faut répandre trente ou trente-cinq charretées de fumier ſur la Terre, ou la marner, & faire ſouvent l'un & l'autre ; pour le Grain preparé, la Terre n'a beſoin ni de fumier ni de Marne.

III. Il faut avoir des Ecuries, nourrir des Chevaux, dont les uns deviennent malades, & ont beſoin de remédes, les autres meurent ; il faut entretenir les harnois, les charretes, les charruës, & en acheter d'autres, quand il y en a qui ne peuvent plus ſervir ; il faut payer des Maréchaux, des Charrons, des Bourliers, & être ſujet à mille peines & mille inquietudes ; il faut nourrir & entretenir pluſieurs Charretiers, Valets & Servantes, & leur donner encore de gros gages ; il faut avoir beaucoup de logement, & y faire de grandes réparations : Mais au Grain preparé, tout cela n'eſt pas neceſſaire, puis qu'on ne fait qu'un ſeul labour, qui ſe pourroit faire ici, comme en pluſieurs autres Pays, avec des Vaches, & même avec des Anelles : Les unes & les autres aportent de plus un tres-grand profit dans le ménage. Les Gens qui ont Cattoſſe, peuvent demeurer dans leurs Maiſons de Campagne, au mois d'Octobre & de Mars, & pendant la recolte, leurs Chevaux aideront non-ſeulement à renfermer les Grains, mais encore à labourer, ſans être trop fatiguez, lorſque les Terres ſont ſabloneuſes & legéres.

IV. Les Terres portent du Froment la premiere année, dés Mars la ſeconde, & elles ſe repoſent la troiſiéme année.

Les autres portent tous les ans du Froment tres-beau & tres-bon.

V. On cherche de bonnes Terres, qui ſont ſouvent tres-difficiles à trouver, & dans une petite quantité de bonnes Terres, il y en a une grande partie de legeres, de foibles, & de ſabloneuſes : Pour les Grains preparez, l'on employe juſqu'aux Terres ſabloneuſes & preſques ſteriles.

VI. Le loyer des bonnes Terres eſt fort cher, l'on prend des Terres à cinq, dix, quinze ou vingt ſols l'arpent, pour le Grain preparé.

VII. On paſſe ici quantité d'autres dépenſes petites & grandes, qu'il faut faire avec le Grain commun, & que l'on s'épargne avec le Grain préparé. On doit ſeulement remarquer, qu'au lieu de dix ou douze Boiſſeaux de Grain commun, trois Boiſſeaux au plus, de Grain préparé, ſuffiſent avec un quart de chaux vive, à ſemer un arpent entier, & tout l'ouvrage n'occupe les Perſonnes ſeulement, que pendant le tems auquel on a coûtume de ſemer ; c'eſt-à-dire, pendant les mois de Mars & d'Octobre. Hormis ce tems, & celui de

la recolte, on a toute l'année à faire autre choſe, & il n'eſt point d'arpent de Terre, qui ne rende ſept & huit Septiers de Grains : il y en a qui en rendent un Muid, & d'autres encore davantage.

On pourra donc recueillir du Froment, qui ne reviendra pas à cinquante ſols le Septier. Les pauvres Gens pourront prendre des Terres en friche, pourvû qu'elles ne ſoient pas dans les eaux ; ils en pourront prendre à dix ou quinze ſols l'arpent de loyer, ou bien à rente : il y a des Pays où l'on en a à cinq ſols l'arpent, & même pour rien ; parce que les Proprietaires ne demandent autre choſe, ſinon que l'on rende leurs Terres labourables. C'eſt auſſi l'interêt des Seigneurs, & de ceux qui ont les Dixmes : ces pauvres Gens arracheront des Terres qu'ils prendront, les méchantes herbes & les épines, qui leur ſerviront pour bruler, ils laboureront ces Terres, & ils en retireront le profit.

On trouvera dans l'Avis au Lecteur, qui ſera donné au commencement de ce Livre, ceux à qui il faudra avoir recours pour trouver la *Matiere univerſelle* pour la multiplication des Grains, ſoit qu'on ſoit à Paris, à Lyon, ou ailleurs, & où on pourra avoir recours ; à Lyon, à la Cure de S. Vincent, ou au bas de la Côte des Carmelites, à l'entrée de la ruë Bouteille, Maiſon de Madame Goa, pour en avoir quelque poignée, qu'on offre de donner gratuitement, pour en faire l'eſſai, afin qu'enſuite on puiſſe voir l'éfet qui en reviendra.

On ne marque point ici la compoſition de cette Matiere, & de tout ce qui y entre ; ledit Sieur de la Perriere, qui avoit refuſé des ſommes immenſes, que les Fermiers Généraux lui avoient offert, pour leur communiquer ſon Secret, & qu'il diſoit ne pouvoir donner qu'à un Souverain, pour enrichir ſes Sujets, le fit enfin en faveur de ces pauvres Filles Demoiſelles, ou d'honnête Maiſon, pour aider à les placer en des Congregations Seculieres, lors qu'elles croiroient être appellées en des Religions, & qu'elles n'auroient pas de quoi pour y être recûës ; par-là ce Saint & vertueux Prêtre, qui avoit donné des marques de ſa charité, en faveur d'un nombre infini de Malades, qui venoient ou envuyoient à lui de toutes parts, pour avoir des Remedes, qu'il leur donnoit gratuitement, voulut encore en donner en faveur de ces ſortes de Filles, en permettant que la Perſonne à qui il l'avoit communiqué, s'en ſervit aprés ſa mort pour ce ſujet.

ABONDANCE de Crême. On aura cette Abondance, ſi on met un Limaçon rouge dans un pot où il y ait du lait : Que ſi on met une pareille quantité de lait dans un autre pot, ſans y mettre de Limaçon, on verra combien il y en a plus dans l'un que dans l'autre.

ABONDANCE de Péches & de Poires. Moyen d'en avoir, c'eſt de faire noüer & tenir les fleurs ; pour cet éfet, devant que les boutons à Fruit ſoient gros & fleuriſſent, prenez trois ou quatre de ſes branches qui ſont les plus chargées de boutons à Fruit, liez-en deux, ou trois, ou quatre enſemble, en deux ou trois endroits ; taillez les bouts qui doivent un peu ſortir ; ayez du gros papier imbibé d'huiles, de graiſſes, & d'eſſences preparées par le Sieur de la Perriere ; ce papier étant collé en deux endroits en longueur, aux extrémitez, avant que d'être huilé, comme ſi vous aviez deſſein de faire un ſac de papier, & ſi vous n'aviez pas deſſein qu'il y eût un trou au bas dans les ſacs ; mettez vos branches toutes enſemble, & liez un peu fort ces feüilles de papier au bas du ſac, joignant cette branche d'où elles ſont ſorties, elles ſeront liées un peu fort avec le papier & à la branche, pour empêcher que le vent ne rompe ces papiers, & toute cette operation ne s'emporte.

2. On tirera encore ce papier trois, quatre, ou ſix pouces plus haut, ſelon la longueur de cette petite branche ; mais elles ne ſeront pas étroitement liées, ni ſi fort, pour donner lieu aux boutons de groſſir, fleurir, tenir, pouſſer, &c.

3. On fera la même operation encore plus haut, ou encore moins étroitement, afin que les branches puiſſent pouſſer & ſortir vers la Saint Jean, ou au commencement de Juin. Un ſoir, ou dans les tems ſombres ou pluvieux, on en coupera les liens.

ABONDANCE de Richeſſes dans le Royaume de France, ou le moyen d'augmenter ſes Revenus de pluſieurs millions.

Cela ſe peut, augmentant les revenus des Terres ; on peut faire que le Bêtail, produira deux fois plus de profit qu'il ne fait.

Il y a des Brebis qui donnent deux Agneaux par an, & deux fois plus de laine, & plus fine que celle de France.

Il y a auſſi des Vaches qui donnent deux fois plus de lait & de beurre que les nôtres.

Et pour les Pays maigres, il y a des Chevres qui ont auſſi deux fois plus de lait, & meilleur que celui de nos communes, dont le poil eſt fin & bon à faire Camelots. Il y a de tous ces Animaux en France qui ont bien réüſſi.

Si on établit ces Brebis par tout, on multipliera la laine, les Draps diminueront de prix.

Si on établit ces Vaches & ces Chevres, on multipliera le lait, le beurre, & le fromage, les Ouvriers, & tout le pauvre Peuple, vivront à meilleur marché, & les Manufactures qu'ils font, diminueront auſſi de prix.

Cette race de Brebis & de Vaches, eſt venuë des Indes en Hollande, & de là en France, il y a déja long-tems, & y réüſſiſſent fort bien ; les premieres furent amenées au marais de Charante, & puis dans ceux d'Aulnix & de Poitou ; on en a encore vû chez des Curieux aux Provinces voiſines. On s'eſt enquis exactement de la façon de les élever, nourrir & conduire ; leurs maladies & leurs remedes.

Si la race de ces Brebis, qu'on appelle (*Flandrines*) étoit établie par tout le Royaume : Premierement, il y en auroit plus qu'il n'y en a ; elles en donnent deux par an, & ſouvent quatre. Secondement, Quand on n'en nourriroit pas plus qu'on en nourrit preſentement, la France neanmoins produiroit deux fois plus de laine qu'elle n'en produit ; ces Brebis en donnent deux fois plus que les nôtres, & elle eſt plus fine : & ainſi les Draps diminueront de prix, & tous les Ouvrages de laine ; l'Etranger n'en aportera plus, l'argent demeurera parmi nous, & ne ſortira pas du Royaume.

Si ces Vaches encore, & ces Chevres étoient établies par tout, il y auroit deux fois plus de lait, de beurre, de fromage qu'il n'y a ; ces denrées diminueroient de prix, les Ouvriers vivroient à meilleur marché, & tout le menu Peuple, & ainſi leur travail ne coûteroit pas ſi cher, & le prix diminueroit.

dimiouerolt de toutes les Manefacturcs,qoi ſe ſont dans le Royaume.

Outre eela tout le pauvre people vivroit plus à ſon aiſe, la plûpart ne mange que du pain, ſans une goute de ſouppe, ſans beurre, ſans lait, ſans fromage, prioeipalement dans les Faux-bourgs de Paris, j'y en ay veu nombre ; on peut multiplier eette manne, le Roy en ſera beni à jamais, par tous ees mal-heureux qui menent une vie ianguiſſante.

Il eſt facile de faire l'établiſſement de ces beſtiaux par tout le Royaume, ſans qu'il en coûte rien au Roy ny au peuple, avant de le faire voir il eſt bon de répondre aux objections que l'on peut faire cunſoître,

1. On peut dire que ees Vaches & Brebis ont perdu beauconp de leur fecondité, les amenant des Indes dans l'Europe, & d'un pâturage gras dans un maigre, que la raee s'abâtardira.

2. Qu'il en eoûtera beaueoup à les nourrir, & que ce coûtage, équipoileta, ou exeedera le profit qu'on en tirera.

3. Dedans les païs maigres, où il y a peu de fourage, le bétail monrra l'Hyver, du moins ianguira, ſur tout les Agneaux primes, que les meres l'Hyvet n'auront point de lait pour en nourrir deux.

Que eette raee de Vaches, Brebis, & Chevres eoûtera eher, & qu'on ne pourra en trouver une aſſez grande quantité, pour peuplet toute la Franee.

Il eſt vtay, que la race de tous les animaux qu'on amene des Indes & des païs ehaux dedans la France, degenerent beaueoup, ceile-cy a été premierement amenée dans la Hollande en Franee, dans des Matais où le pâturage eſt gras, & de ces Matais dans des païs pius maigres, & neantmoins ont réüſſi par tout, pius ou moins, mais toûjours elles vonſervent eette feeondité au double & au triple, au deſſus de celle du canton où eiles ſont, j'ay été les voit exprés, & me ſuis enquis de tout exactement.

Par exemple dans la Hollande ees Vaches & Brebis, ſont plus belies, plus grandes, & donnent plus de lait & de beutte que dedans la France, ceiles des Marais en Franee en donnent plus que eelles qui ſont en pais maigres ; mais toûjours elles conſervent leur avantage au deſſus des beſtiaux du païs où elles ſont, & rapportent au double, & c'eſt aſſez, pour dire que ſi l'établiſſement en étoit fait par toute la France, il y auroit de la laine au double, & du lait, & do beurre, & du fromage.

Nous voyons que tous les animaux qu'on nous a apporté des Indes, qui ont pû s'habituer parmy nous, ſont plus feeonds, que les nôtres, les Pigeons patus la race eſt venuë des Indes, s'Ils ſont bien nourris ils font des petits tous les mois, mais quand iis ne ſeroient pas mieux que ceux de Franee, ils ſont toûjours plus fertiles qu'eux au double, on le voit par experienee, cela vient done de la taee & non pas de la nourriture.

De même pour les Poulles d'Indes, qoelque maigre que ſoit le païs où elles ſont, & qu'elles ne ſoient pas mieux nourries que l'autre volaille, elles ſeroot toûjours plus grandes que nos communes, qnand elles ne ſeroient qoe pâturet, & que les nôttes fuſſent nourries de grains.

Poot faire voir encore que la race y fait plus que le pâturage, dans ees Marais de Poitou, & autres voiſins, il y a des Brebis communes qui pâturent avec eelles dont la raee eſt venuë des Indes, & neanmoins ces communes ne donnent qu'un Agneau par an, & de la laine une fois moins, que celle de cette taee des Indes, qu'on appelle, Flandrines, & ſont en même pâturage & conduites de même façon ; j'y ay vû (c'eſt le ſieut Calloët, qui parle, & qui parlera) en divers lieux, principalement en deux Métairies dont les terres ſe joigneut, dans l'une, il n'y avoit que des Brebis communes, qui ne rapportoient qu'un Agneao par an, & de la laine à proportion; chez ſon voiſin il y avoit de ces Flandrines, qui en rapportoient deux & ſouvent quatre.

Un de ces Métaiers me dit l'an paſſé, qu'il avoit une Brebis qui luy en rapportoit quatre reglement tous les ans, & que l'année d'où il parloit, elle luy en avoit donné ſix en treiae mois, eela me fut atteſté, par ſes voiſins en preſence de ſept ou huit perſonnes de qualité de Maran ; ee Métaier s'appelle Maixeaux Vergneau, il demeure dans le Marais ſauvage, & me dit que les Brebis de cette mere luy en donnoient toûjuurs quatre.

Pour la quantité de laioe, le ſeul pâturage n'y fait pas auſſi, ny la grandeur du corſage, la race y fait plus que cela, il y a dans ees Marais eertaines Brebis bâtardes, dont le pere eſt Flandrin, & la mere eommune, ces bâtardes, ne ſont gueres plus grandes que leur mere ; & neanmoins donnent deux fois plus de laine, & plus fine; elles ſont en même pâturage & en même étable, la race done fait plus que le pâturage.

Nous en voyons l'experience, dans la race des chiens, l'un a le poil ras, l'autre a le poil long, le Levriet par exemple & le Mâtin, ont le poil eourt on ne peut les tondre, les Barbets au contraire, ont le poil long & épais, on les peut tondre deux ou trois fois l'an, & cependant ils ſont nourris de même nourriture & en même maiſon.

Pour ces Vaches tout de même, cette raee venuë des Indes, qu'on appelle (Vaches Flandrines) donnent du lait toute l'année, ſans diſeontinuation, quoi que pleines & prêtes à vêler, à la refetve de trois ou quatre jours ; eelles de Franee au contraire, le lait les quitte, du moins en donnent fort peu, deux ou trois mois avant de vêler.

Les Veaux de ces Flandtines ne tettent point, on les fevre le jour qu'ils ſont nés, on les nourrit de lait tibotté, ceux de France on ne les peut fevret ny accoûtumer à boire ce lait tibotté, ils meurent, on en a fait l'experience, comme je le ditai ey-aprés, il faut done ſi on veut nonrrir les Veaux des Vaches de Franee, qu'ils tetteut un mois ou deux do moins, voilà donc trois à quatre mois, que les Vaehes de France ne donnent quaſi point de lait ; les Flandrines en donnent toute l'année, & au double plus que celles de Franee, & ainſi elies rapportent deux à trois fois plus de profit que les nôtres ; cela vient prineipalement de la nature de leur race, qui a auſſi eela qu'eiles s'engraiſſent point tandis qu'elles donnent du lait, tout ee qu'elles mangent, toute la ſubſtance va en lait & en beurre, & demeurent toûjours maigres, au lieu que celles de Franee, ſi le pâturage eſt trop gras, engraiſſent & ne donnent plus de lait.

On voit encore eela, dans ces Marais de Poitoo, il y a des Vaches communes dans même pâturage que les Flandtines, & neanmoins ne don-

nent pas à la moitié prés, autant de lait & de beure, que lea Flandrines, les Veaux des communs n'approchent pas de la grandeur des autres, quoi qu'ils tettent quatre ou cinq mois, & que les Flandrins ſoient ſevrez, dés le jour qu'ils naiſſent, & qu'ils ne boiveot que du Lait ribotté.

Oo ne ſçauroit ſevrer ceux des Vaches du païs, ils meurent, un certain Métaier, d'un Marais tout proche de Marans, dont la cabanne eſt vitrée, qui eſt la ſeule, qui ſoit vitrée dans le Marais, ma dit que pluſieurs l'avoient eſſayé, & lui même en avoit fait l'eſſay trois fois, & qu'ils mouroient, que le Veau une fois deshabitué de tetter un jour ſeulement, qu'il ne tettera plus, ny ſa mere ny aucune autre, & ne ſe peut accoûtumer, à boire du lait comme ceux des Flandrines, & partant il eſt vrai de dire que les Veaux de France ſont bien ſots, & que ceux de Flandres ont bien plus d'eſprit.

De dire, que ces Brebis & ces Vaches, mangent beaucoup plus que celles de France, qu'il en coûtera cher à les nourrir, principalement l'Hyver, & que la dépenſe excedera le profit, cela n'eſt pas vrai.

Elles ne mangent guerres plus que cellsa de France, un grand homme ne mange pas à proportion de ſa grandeur, plus qu'un petit, un grand Cheval non plus, & rend bien plus de ſervice, dont eſt venu le vieux proverbe, petits valets, petits chevaux, gâtent vitailles; je le ſçay pas experience, j'ay trente & quarante Vaches pendant l'Eté, il y en a de grandes & de petites, ellea ne mangent gueres plus lea unes que les autres, c'eſt le ſieur Calloët qui continué à parler.

Pous le fourage l'Hyves, où il n'y en a pas en abondance, il y a trois moyens, dont je parleray cy-aprés, ſuivant la nature du païs & du climat, ou l'on eſt, pour lea nourrir à bon marché.

De dire qu'il ſera difficile d'établir cette race de Beſtiaux, par tout le Royaume, non, & voici comment.

Premierement pour lea Brebis, rien de plus facile, il ne faut avoir qu'un mâle de cette race Flandrine, dans un troupeau de Brebis communes, & tous ceux qui en viendsont, tiendront de la race du pere, rapporteront deux Agneaux par an, & deux à trois fois plus de laine & plus fine, que celles du païs, cela eſt experimenté dans sous les Marais de Poitou, & ailleurs où il y a de cette race; un mâle peut ſervis à cinquanta Brebis.

Il y a plus, les mâles qui viennent de ce Belier, qu'on appelle bâtards, ont encore la même vertu que le pere, & la communiquent à leurs enfans, mais la race de ces bâtards n'eſt pas ſi belle, & ainſi il vaut mieux avoir toûjours un Belier Flandrin, de la belle origine, le profit eſt bien plus grand, c'eſt comme d'avoir un bel Etallon.

2. Ces Beliers ſe pourront prendre dans les Marais de Poitou, tandis qu'il y en aura, on en trouvera quantité, ils ſont bons à huit mois, & duſent juſques à quatre ans, il ſera bon de faire défenſes dans cea Marais, de ne tuër plus, ny châtrer ceux de cette race, & ſi cela ne ſuffit, on pourra en faire venir de Hollande, dans les Provinces Matitimes, & de là en fournir lea Provinces voiſines, la multiplication ſe fera promptement, en un an cent Beliers, produiront cinq mille de leus race, & ces cinq mille produiront tous au bout d'un an, & ainſi on trouvera dans le Royaume, dequoi en établir par tout.

3. Pour conſerver la grandeur de cette race, & avoir toûjours de beaux Beliers, il ſera bon d'établir dans chaque Parroiſſe, quelque nombre de Brebis, de cette grande sace Flandrine, ou du moins des plus belles Bâtardes; premierement, pont perſuader le peuple dés la premiere année, qu'il eſt vsai ce qu'on leus dit, que ces Brebis donneut deux Aigneaux par an, & deux fois plus de laine, que celles du païs, ſecondement pour conſerver la race des beaux Beliers.

4. Comme le Paiſan eſt difficille à perſuader, même pour ſon bien, & avec raiſon, à cauſe que par le paſſé, il a été ſouvent trompé, ſous pretexte d'un bien apparent, il ſera bon de convier les Curez, & la Nobleſſe de les perſuader; & leus en donner l'exemple; il ſera bien doux; pour une piſtole ou deux de dépeoſe, qui a un troupeau de cent Brebis de gagner tous les ans, trois à quatre cent livres plus qu'à l'ordinaire; je dirai cy-aprés, comme il faut nourrir ces Beliers; & les Agneaux qui naiſſent l'Hyver, cela ſe fera ſans dépenſe; ils ſeront plus grands & plus gras, & ſe vendront au double plus que lea communs; je dirai auſſi comme les élever & conduire, & guerir leurs maladies.

Pour ces Vaches, le profit eſt extraordinairement grand, comme nous avons dit, deux à trois fois plus que des communes; ils donnent du lait toute l'année, deux fois plus que celle de France, leurs Veaux ne tettent pas, & pleioes, le lait ua les quitte point, que quatre ou cinq jours devant que vêler, & nos communea ſont troia ou quatre mois ſans en donner, ou fort peu: pour établis donc la race de ces Flandrines dans tout le Royaume, il ſera bon de commencer, par les Provinces & les lieux, ou les pâturages ſont meilleures, comme certains cantons de Bretagoe, Normandie, Auvergne, & autres lieux, & de là continuer dans les Provintes voiſines.

Pour cela il faudra prendre de ces Vaches, dans ces Marais du Poitou, & Marais voiſios, & comme on ne croira pas d'abord ce grand profit qu'on ne les ale eu un an chez ſoy, il ſera bon de les veudre à credit à perſonnes ſolvablea, pous faire promptement l'établiſſement, autrement cela languiroit.

Il faudra auſſi avoir un Taureau Flandrin de la belle race, dans chaque Paroiſſe où l'établiſſement ſe fera, & prier quelques Gentils-hommes, ou perſonnes de merite de le prendre pous le donner par preference, à ces Vaches; s'il en peut ſervir plus grand nombre, qu'il ny en aura dans la Paroiſſe, on pourra le bailler aux Vaches communes, les plus belles, leur race deviendra plus grande & plus abondante en lait, & quaſi auſſi feconde que les Vaches Flaudrinea à un tiers prés, c'eſt à dire aprés la ſeconde & truiſiéme generation, leurs Veaux ſa pourront auſſi ſevres; il ſera bon de donner quelque privilege, aux nourriſſiers de ces Taureaux, comme on a fait à ceux des Etallons au Poirou.

Un Taureau Flandrin peut ſervir depuis deux ans juſqu'à quatre, paſſé cela il devient trop fusieux, ſi pas neceſſité on en avoir beſoin, on pourroit le tenir attaché comme ces ânes de Mirebeau; mais dans peu on aura de ces Taureaux par tout, comme des Beliers Flandrins deffendant de les tuër ny châtres.

Pour les Chevres on pourra les établir, dans les païs maigres & ſteriles, ou l'on ne peut avoir des Vaches, quelle gloire au Roy & à ſon Miniſtre, que tout le monde ſe ſeme de leur bonté & liberalité ? Dieu fait pleuvoir dans les deſerts & ſur les rochers, il a ſoin de tous également. Ces Chevres, comme j'ai dit, donnent deux à trois fois plus de lait que celles de France, il eſt meilleur & le fromage ſort bon, le poil eſt auſſi plus fin, & en donnent deux à trois fois plus que les nôtres, il eſt bon à faire des Camelots, on peut en avoir de la race par la voye de Marſeille & delà dans les Provinces Maritimes, qui le communiqueront aux Provinces voiſines.

Il faudra auſſi établir des Boucs de cette race, dans les Paroiſſes, & en uſer comme pour les Taureaux ; les Chevres bâtardes deviendront de la race de leurs peres.

Pour revenir à la façon de les élever & conduire, comment les nourrir l'Hyver, & à bon marché.

I. Le principal ſecret pour avoir du Bétail grand, beau ; & de belle race, conſiſte à bien nourrir & élever les petits, la beauté de l'arbre dépend de la pepiniere, & du bien planter. Les Agneaux qui naiſſent pendant l'Hyver, les meres lors ont peu de lait, elles ne peuvent en nourrir deux, ils meurent ou languiſſent, voici quatre moyens pour y remedier, ſuivant la nature du païs où l'on ſera.

Je ne parle point du foin, c'eſt la nourriture ordinaire, mais s'il n'y en a pas abondance, voici qui vaut mieux que foin, & qui leur fait avoir quantité de lait, quaſi comme en Eté ; ſont certaines raves & naveaux, que l'on ſeme en Juillet, & que l'on tire de terre à l'arrivée des gelées, que l'on hache, comme je dirai cy-aprés, on en donne le ſoir à chaque mere, environ plein un chapeau, rien de meilleur pour avoir quantité de lait.

II. Les raves ſe ſement dans les terres legeres, les naveaux dans les peſantes & humides, & ainſi on peut en avoir par tout de l'un ou de l'autre, ſi on en a quantité des vingt & trente charrées ou plus, & qui a peu de logement pour les mettre à couvert des pluyes pendant l'Hyver, cela les feroit pourrir, je dirai cy-aprés, la façon d'une ſans frais pour les conſerver durant tout l'Hyver.

III. Ces raves & naveaux ſe peuvent ſemer aprés les Orges primes, & ainſi on peut faire à la terre porter deux recoltes en un an, on le ſçait par experience, je le ſais chez moi ; pour cela il faut bien labourer la terre, & la rendre bien legere & menuë, aprés l'orge elle eſt fort dure, cela ſe fait facilement, avec un râteau, que j'ai inventé, dont je parlerai cy-aprés.

Voici un autre moyen, pour nourrir les Brebis l'Hyver, & leur faire avoir abondance de lait, & qu'on peut avoir dans les terres les plus maigres : Dans les Landes & terres ſteriles, il vient ſans ſemer un certain jonc marin qu'on appelle en certaines Provinces (de la Lande) cela porte une certaine fleur jaune & commence à fleurir dés l'entrée de l'Hyver, on prend les pointes les plus tendres, on les pile & on en donne à chaque Brebis meres, ou portieres une chapelée ; cela eſt bon auſſi à toute ſorte d'autres animaux, Chevaux, Poulains, Bœufs, Vaches, &c. Je parlerai cy-aprés d'une petite Machine pour en piler quantité & en peu de temps, & ſans frais.

Ce Jonc Marin ſera bien meilleur, plus delicat & plus nourriſſant, & vaudra du Sain-foin, ſi on le ſeme en bonne terre labourée, il durera huit ou dix ans, un arpent de terre ſemée de cette graine, vaudra deux arpens de pré.

Pour avoir de la graine, il faut la faire ramaſſer par des enfans dans les Landes quand elle eſt meure, il n'en faut que trois pintes pour ſemer un arpent, elle eſt fort menuë, pour la ſemer également, il faudra la ſemer comme les raves & naveaux, comme je dirai cy-aprés, cette graine ſe ſeme au commencement du Printemps.

Mais pour avoir des Agneaux beaux par excellence, & à peu de frais, & par ce moyen avoir une belle race de Brebis & de Moutons, dont le profit ſera plus grand que celui des petits, voici ce qu'on a experimenté, il n'y a rien de nourriſſant comme les pois, en faire cuire qu'ils ne ſoient pas reduits en pâte, les mettre dans du lait de Vache ou de Chevre, en donner à ces Agneaux, & de ce lait & de ces pois, tant qu'ils en voudront boire & manger, ils profiteront, & ſe vendront au double ; une année on fit l'experience, un en donna à une partie des Agneaux, on ſupputa la dépenſe, cela ne revenoit qu'à environ cinq ſols par tête & ſe vendoient quarante a cinquante de plus ; ſi on n'a pas de pois, les feves ſeront bonnes.

Pour les accoûtumer à manger de ces pois & à boire de ce lait, faire comme aux petits chiens, & leur en mettre dedans la bouche & avec le doigt les accoûtumer à boire.

Si on eſt dans un païs où il y ait peu de pailles, pour faire litiere aux Brebis, leur en faire de genêt, ou bruiere, s'il y en a, s'il n'y a rien de cela, faire paver leurs étables, qu'il y ait bien de la pante pour écouler les urines.

Pour guerir leurs maladies, comme il vaut mieux empêcher le mal, que de le guerir ; commençons par là, il n'y a rien de ſi bon, que de leur mettre du ſel dans un ſac pendu dans leurs étables, en entrant elles ne manqueront pas, toutes les unes aprés les autres d'aller lécher ce ſac, (marque que cela leur eſt bon) car les animaux ont un certain inſtinct, qui les porte à tout ce qui leur eſt bon, & les éloigne de ce qui leur eſt contraire, témoin le chien, qui prend certaines herbes qui le purgent, la Cigogne & pluſieurs autres.

De dire, que le Sel eſt cher, au païs où il eſt davantage, il n'en faudra pas ſept ou huit livres par an, qu'eſt-ce ? pour conſerver vôtre troupeau & empêcher la mortalité ?

Quand les Brebis ſont malades, il faut les ſeparer ſur l'heure, tout le monde le ſçait : mais voici un remede qui eſt excellent, qui n'eſt en pratique que depuis peu, il eſt bon pour les Brebis, & pour toute ſorte d'autres Animaux, Chevres, Chiens, Vaches, Chevaux, &c. on l'a experimenté ; c'eſt du vin émetique, qu'on ne crie pas au Larron, que cela tuë bêtes & gens, l'experience eſt plus forte que toutes les raiſons, qui aura peur, faſſe l'experience, ſur une ou deux pour commencer.

Voici, comme cette Medecine ſe compoſe à peu de frais, prenez une livre d'Antimoine & une livre de Salpêtre, faites pulveriſer le tout enſemble, mettez-y le feu dans un pot de fer ou autre vaiſſeau de métail, aprés qu'il aura achevé de boüillir, jettez-y de l'eau ou du vin, lavez bien le tout, il reſtera une certaine matiere, comme

un verre épais & obſcur, qu'on appelle foye d'Antimoine, le plus court, on en trouve à acheter dans toutes les grandes Villes, chez les Droguiſtes & Epiſſiers, prenez one once de ce foye d'Antimoine, envelopé dans un linge, mettez-le tremper dans une pinte de vin, & à proportion, le blanc eſt le meilleur, & y mettre huit dragmes de Sené, & à proportion, ſi vous voulez, vous-y pouvez mettre du ſucre, noix de muſcade, & autres épiſſeries chaudes. Les maladies des animaux qui paiſſent, viennent du froid & d'humidité, quand vous ni mettriez point d'épiſſerie, le remede ſera aſſez bon ſans cela, ou l'a éprouvé en toute façon, vous laiſſerez tremper la drogue vingt-quatre heures, ou bien le ferez boüillir trois ou quatre Miſerere.

Donnez une demie chopine de ce vin, qu'on appelle à Paris demiſtier, à chaque Brebis, pareille doſe aux petits animaux, pour les grands, Vaches, Chevaux, &c. Il faut une pinte.

Pour la nourriture & conduite du Bellier, donnez-lui ſouvent, du pain, de l'Avoine, ou de la graine de chanvre, qui eſt la meilleure, car elle eſt la plus chaude, les animaux qui en viendront, ſeront plus forts & plus vigoureux, plus grands & de plus belle race, vôtre Bellier en outre ſervira plus grand nombre de Brebis, & elles retiendront toutes.

Venons a ces Vaches, qui donnent deux ou trois fois plus de beurre & de lait que les nôtres, pour les raiſons cy-devant dites, & qui ſont confirmées par experience, voici le moyen de les élever, conduire & nourrir a auſſi peu de frais que les communes, principalement l'hyver, & leur faire avoir abondance de lait.

On peut ſévrer leurs Veaux dés le jeot qu'ils ſont nez, & les nourrir de lait ribotté, Ils en uſent auſſi dans les marais, à cauſe du profit do lait & du brurre. Si l'on prend mon avis, je conſeille de faire celà quand on ſera proche d'une grande Ville, où les denrées ſont bien venduës, mais quand on eſt éloigné, je conſeille de laiſſer tetter les Veaux pour les raiſons que je dirai cy-aprés, quoi qu'on les laiſſe tetter, il reſtera beaucoup de lait à la mere, que l'on poutra tirer, plus qu'à la meilleure Vache commune.

Il y a eu dans ces marais de Maran, une Vache bâtarde, d'on Taureau Flandrin, & d'une Vache commuoe, qui avoit eu deux Veaox en une ventrée, qui tettoient il y avoit quatre mois, grands & gras extraordinairement, & neanmoins il reſtoit du lait à la mere, & quantité; je la fis titer devant moi; pour avoir donc, & maintenir la grandeur & la beauté de la race, il vaudroit mieux faire comme on fait en Poitou, laiſſer les Veaux tetter long-tems par ce moyen on aura de grandes Vaches & des Bœufs extraordinairement grands, forts & vigoureux, deux traînent & labourent plus de terre que quatre.

Dans ce Poitou, j'ai veu dans une même Métairie, de grands Bœufs & de petits, qui étoient de même pere & de même mere, les grands avoient tetté long-tems, & les petits n'avoient gueres tetté. Dans les Chartreux d'Aurais en Bretagne, j'ay été voir exprés une race de Vaches, fort grandes & fort belles, doot les meres étoient petites; Ces bons Religieux me dirent que cela s'étoit fait pour les avoir laiſſé tetter long-tems, tout dépend de là, & le profit eſt au double. Un Gentil-homme de Poitou laiſſe les ſiens tetter un an, quand on eſt éloigné des Villes, & que le lait ne ſe vend point, on le doit faire, du moins nourrir de la ſorte un petit nombre, pour avoir une belle race.

Si on eſt proche des Villes, que le lait ſe vende cher: Voici comme il faudroit faire, laiſſer le Veau Flandrin, tetter ſa mere un mois ou deux & tirer ce qui lui reſtera, elle en doonera encor plus que la meilleure Vache du païs, ou bien faire à ſon Veau, tetter une Vache commune, & pone le faire encor avec plus de profit, mettre le Veau à la nourriſſe, à la Campagne éloignez des Villes où le lait ne ſe vend point.

Pour les conduire l'Eté avec auſſi peo de pâturage que les Communes, il faut ſçavoir que l'herbage quand elle eſt trop vieille, & trop meure qu'elle eſt dure, que le bêtail n'en mange pas volontiers, qu'elle n'eſt pas ſucculente: Comme la viande trop cuite n'a plus de ſuc, d'un autre côté ſi l'herbage n'eſt pas aſſez meure, qu'elle eſt trop tendre, elle n'a plus auſſi aſſez de corps & de ſoe, elle ne fait que paſſer, & le Bêtail en mange deux ou trois fois, pluſque de celle qui eſt en maturité, & ne profite pas, je le ſçai par experience.

Outre celà, le Bêtail aime changement de pâturage, comme l'homme, changement de viande, dans ces grandes pâtures, la moitié de l'herbe ſe perd, ils vont à la plus tendre, & laiſſent la plus dure, qui ſeche, & ſe perd, & la foolent aux pieds; dans les endroits délicats, ils la pâturent ſi prés de terre, & la tiennent ſi ſujette, qu'elle profite peu, tendre comme elle eſt.

Un particulier donc, pour bien ménager ſes pâturages, s'il le peut, & que le lieu le permette, qu'il les ſepare à proportion du nombre du Bêtail qu'il a, qu'il n'y en aye que pour trois ou quatre jours, je le ſçai par experience, l'herbe repouſſe plus vîte, & plus fort, que lors qu'elle eſt toûjours pâturée & foulée aux pieds, & puis vous la laiſſez meurir, tant, & ſi peu que vous voulez, tout ſe mange à la fois, à cauſe de la petite étenduë du lieu, & le Bêtail la trouve meilleure à cauſe du chaogement; deux arpents de tarre ainſi ſeparez, en vaudront trois en une Commune.

Voici le moyen de faire les ſeparations à peu de frais, ſi c'eſt dans une terre qui ſe puiſſe charruër cela ſe fera quaſi pour rien, dans le lieu ou vous aurez dreſſein de faire vôtre foſſé ou levée, au pied faites charruër la terre; cette Charruë, en remuera plus en un jour, que ne feroient cinquante hommes; pour relever cette terre, qu'il y aye des hommes aprés la charruë, le nombre qu'il faudra avec des pelles de bois, larges & ferrées par le bout, comme celles dont on meſure le Sel, on en leve plus avec une de ces pelles, qo'avec trois oo quatre pelles de Jardioier; qon l'on plante des levées ſuivant la nature du païs, quand ce ne ſeroit que du bois à feu, cela produira trois fois plus de profit, que la levée n'aura coûté; & vous doublerez quaſi le revenu de vos pâturages.

Si vos pâturages ſont humides, qu'on n'y puiſſe charruër, faites vos ſeparations de hayes de ſaules, ou autres bois blanc; la premiere année défendez-là du Bêtail, la ſeconde employez-là, & l'entrelaſſez dés le pied, pour empêcher que le Bêtail ne s'y aille frotter, & ne la faſſe mourir; plantez des ſolives dans vos pâtores, cinq ou ſix, par exemple, ils s'iront frotter contre, parce que

c'eſt one eſpece d'étrille, qui les gratte plus fort, qu'une ſaule fraîche plantée, qoi n'a point de reſiſtance.

Outre cela pendant les chaleurs de l'Eté, s'il eſt poſſible, mettez le Bêtail à l'ombre, les Vaches auront du lait au double, d'eux-mêmes ils quittent la pâture pour y aller, marque que cela vaut mieux que nourriture, nature eſt ſage, l'inſtinct ne manque pas; les hayes de ſaules & bois blancs, laiſſez-les monter, cela fera de l'ombre, ſi vous n'avez cette commodité, faites leur des appentis, dans les pâturages, où les amenez à l'étable.

Pour la nourriture d'Hyver, qui eſt, ce qui ſe fait peut; en voici de trois ſortes, & à bon marché, choiſiſſez celle qui ſera la plus commode ſuivant vôtre climat, nous en avons déja parlé (des raves, des naveaux, du Jone marin) les raves ſont groſſes comme le bras; & viennent és terres legeres & chaudes, les naveaux viennent mieux és terres peſantes & humides, comme en Bretagne, Breſſe, il y en a qoi peſent quinze & vingt livres: Le Jonc marin, vieodra par tout, vous en voyez dans les Landes & terres ſteriles, ils profitent mieux és terres un peu plus froides que chaudes, nous avons déja dit qne ces raves, naveaux & Jonc mario, vallent mieux au bêtail que le foin, que cela les engraiſſe davantage, & que les Vaches en ont beaucoup plus de lait, marque que cela à plus de ſue & de ſubſtance.

L'on ſeme ces raves & naveaux, en Juillet, en pleine Lone ou en décours, elles eo ſont plus groſſes, regardez ſur tout qoe le tems ſoit un peu humide, c'eſt à dire, ſi vous eo avez la commodité; deox livres & demie de graine, ſoffiſent pour ſemer un arpent de terre, car elle eſt fort menuë.

Pour la ſemer égalemeot, prenez antant de boiſſeaux de ſable, qu'il faudroit de boiſſeaux de bled, pour ſemer vôtre terre, prenez une demie barrique ou muy, mettez y one couche de ce ſable, par deſſus uoe cooche bien claire de vôtre graine; & ainſi de couche en couche, tant que toute vôtre graine en ſoit mêlée.

Pour la faire germer promptement, jettez one baratée ou on ſeau d'eau; ou deux, ſur vôtre ſable dans le œuvier, tenez ainſi le toot prêt quand vuos verrez le tems à la pluye, ou du moins du ſoir, ſemez ce ſable, comme vous feriez du bled, aptés avoir ſemé, vous herſerez la terre avec one petite herſe à l'envers, & des épines à la qoeuë, pour couvrir la graine; d'un peu de pouſſiere ſeulement.

Nota. Ces raves & oaveaox demandent une terre legere & menuë. Il y a une herſe, dont la figure, eſt cy-aprés, j'en ai fait faire une pour cela, par même moyen la terre raportera deux recoltes en un an, on ſeme des Orges primes avant l'Hyver, on les coupe à la fin de Juin, où au commencement de Juillet, on met le feu daos la paille, ou glé qui reſte attaché à la terre, qu'on a ramaſſé le bled, le joor ſi on peut, il faut charruër la terre, il fait chaud en ce rems-là, le Soleil l'endurcit, ſi elle n'eſt promptement labourée, la charruë antoit peina a y entrer, la terre étaor ainſi charruë, on la herſe de cette groſſe herſe & peſante qui rompt la terre & la rend menuë, comme terre à ſemer laituës, ainſi preparée, vous pouvez attendre à ſemer, quand il y aura eſperance de pluye, le plûtôt eſt toûjours le miltux, les racines en ſont plus groſſes.

Pour faire groſſir ces ravea & naveaux à l'entrée d'Octobre, roulez par deſſus une barrique pleioe d'eau, cela abat les feüilles, & fait groſſir la racine: quand la feüille commence à jaûnir, ils ſont en leur matorité & ne groſſiſſent plus, qui eſt en Novembre, on les tire de terre avant les grandes gelées, on coupe la feüille en les arrachant, pour empêcher que cela ne les échauffe, on les met à couvert de la pluye, cela les feroit pourrir, bien conſervez, ils ſe gardent juſqu'en Avril.

Si vous en avez quantité, & qoe voos n'ayez pas de logement aſſez, pour les mettre à couvert; voicl la façon d'one Loge, cy-aprés figurée, qui ſe fait ſans frais, vous conſerverez ainſi des vingt & trente chartées, & cent ſi vous les avez.

On fait une Loge en debors, à l'air, proche de la maiſon, vous prenez quatre perches, & plus grand nombre à proportion que vous la voulez grande & la quaotité de naveaux que vous avez, vous plantez ces petches en terre, contre les perches vous attachés des clayes, pour ſervir comme d'une eſpece de muraille; par deſſus, couvrez-là auſſi de perches, & y jettez de la paille en pyramide poor ſervir de toit, & gareotir le dedans de la pluye.

Avec une échelle vous jettez vos raves & naveaux dans cette Loge, vous avez arraché la feüille en les tirant, car cela les échaufferoit, & les feroit pourrir, il eſt encore bon pour les empêcher de pourrir, que l'air & le vent entrent dans cette Loge, & pour cela par en baut qu'il y aye un peu de voide, & que les bâtons de vos clayes qui ſervent de muraille, ne ſoient pas trop prés, afin que le vent y paſſe.

Ces racines ſont ſujettes à s'échauffer dans les granges, où l'air & le vent ne donnent pas avec liberté, cela eſt arrivé; pour y remedier oo a inventé ces Loges, & on s'en trouve mieux, on fait de ces Loges a y tenir viogt à cinquante & cent chartées.

Au bas de cette Loge, on laiſſe one petite porte, par où vous tirez vos raves & naveaux, vous n'aurez pas la peine de monter par une échelle, pour les aller prendre ſur le haut du mulon, ils tombent d'eux-mêmes en bas à proportion que vous les tirez.

On donne de ces raves & naveaux, dés qu'ils ſont bons, aux beſtiaux que l'on veut engraiſſer, Pourceaux, Bœufs, Vaches, Chevaux, cela les rend mols & lâches, & les fait ſuer au travail.

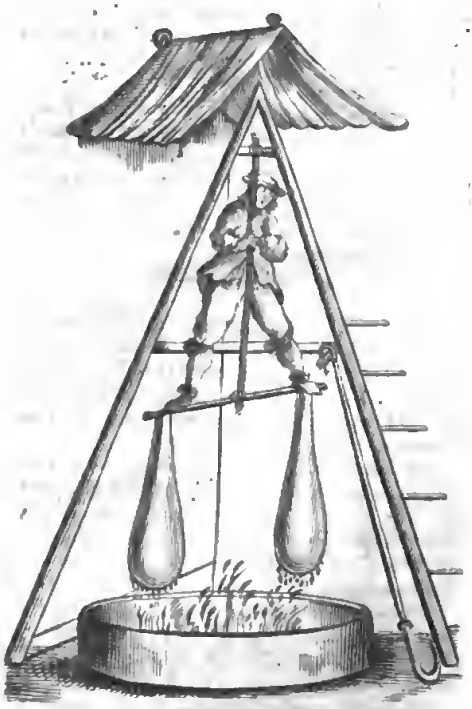
On donne principalement de ces naveaux aox Vaches à lait, aux Brebis & aux Chevres, on les lave auparavant, & on les coupe à morceaux, on les donne cruds, ou à demy cuits, les cuits vallent mieux, ils engraiſſeot bien plus, oo les peut cuire à peu de frais, en la maniere qui ſuit.

Il faut avoir un grand baſſin, on Chauderon maſſonné ſur on fourneau, peu de feu l'échauffera, toute ſorte de bois y eſt bon, juſques aux genêts, landes, broieres, de la Tourbe même ſi on eſt en pais de cela; ce chauderon ſervira encore à faire la ſoope aux onvriers & à faire leſſives & boées, vous ferez plus avec cinq ſols de bois que vous oe feriez ſans fourneaux avec quarante ſols. Ces raves & naveaux, cruds ou cuits, ſe donneot le ſoir ao bêtail pour avoir du lait, à cauſe que cela ſe digere mieux pendant la nuit, on en donne aux Vaches environ deux chapelées, & aux Brebis & Chevres une chapelée, quand c'eſt pour

engraiſſer, on les donne à telle heure que l'on vent, du ſoie, du matin à midy, avec un peu de ſon ou de farine.

On les hache à morceaux, tout entiers, cela étrangleroit le bétail, cela ſe fait avec un grand coûteau, attaché à une boucle par le bout, ſur un billot de bois, comme on en a dans les grands Convents, à couper les portions de pain aux Religieux.

Pour avoir encore plûtôt fait, & à moins de frais, il y a une petite Machine, avec laquelle un homme en fera plus que dix avec le coûteau, il faut ſeulement, que les piluns ſoient plats par le bout, & y attacher des plaques de fer tranchantes, en forme d'étrille, la figure de ladite Machine eſt cy-deſſous; un homme par le moyen de cette Machine hâchera des raves & des naveaux plus que dix hommes n'en pourroient faire avec des coûteaux.



Dans les païs où l'on ne peut avoir ni raves ni naveaux, on peut avoir de ce ſain-foin d'Hyver dont il a été parlé, cy-deſſus (qu'on appelle Jonc marin ou de la Lande) il fait le même effet & encore mieux, il engraiſſe & fait avoir abondance de lait, on commence à le donner au bétail, à l'entrée de l'Hyver, quand les herbages manqueot, & on continuë juſqu'au printemps, qu'elles n'ayent repouſſé, on pille ce ſain-foin avec cette petite Machine cy-deſſus, ou bien avec des pilons dans une auge, comme les pommes.

En Bretagne en donne à force de ce ſain-foin d'Hyver aux Chevaux & à toutes ſortes de Beſtiaux, cela tient les Chevaux frais, & les empêche de devenir pouſſifs, on a dit cy-devant, la façon de le ſemer, l'élever & conduire.

Pour concluſion, tous les Beſtiaux dont nous avons parlé, réüſſiſſent en France dans les païs gras, & dans les maigres, & on en tire deux fois plus de profit que des communs, les Brebis Flandrines donnent deux Agneaux par an, & ſouvent quatre & deux à trois fois plus de laine & plus fine que celle du païs.

Il ne faut qu'un Belier, comme on a dit, dans un troupeau de Brebis communes, & les décendans tiendront de lui.

Pour conſerver la race belle & grande, il faut bien nourrir les Agneaux & leurs meres, les laiſſer tetter long-tems, bailler aux meres, raves, & naveaux, ou ſain-foin d'hyver, ſi on n'a rien de cela, il faut bailler aux Agneaux pois avec lait de Vaches on de Chevres.

Il faut pour ces Vaches Flandrines, en établir un certain oombre, dans les paroiſſes ou les pâturages ſont les plus gras, y avoit un Taureau Bannal, le bien nourrir, & ſur tout, laiſſer les Veaux tetter long-tems.

Pour ces Chévres de Barbarie, il faut les établir dans les terres maigres, avoir un Boue bannal en chaque Paroiſſe, & le reſte comme pour ces Vaches Flandrines.

Qu'on ne diſe pas; que l'établiſſement eſt long & difficile. En France autrefois il n'y avoit point de vin, en Bretagne point de toilles; en Languedoc & terres voiſines point de muriers, & dans la Touraine point de manofactures de ſoye; & neanmoins combien de millioos eſt-ce que ces établiſſemens aportent aujourd'hui au Royaume? Celui des Beſtiaux ira vîte, du premier jour, on aura du profit du lait; du beurre, du fromage ao double, quelle ſatisfaction aura le Roy & ſon Miniſtre d'avoir multiplié cette manne, tout le pauvre peuple les benira à jamais.

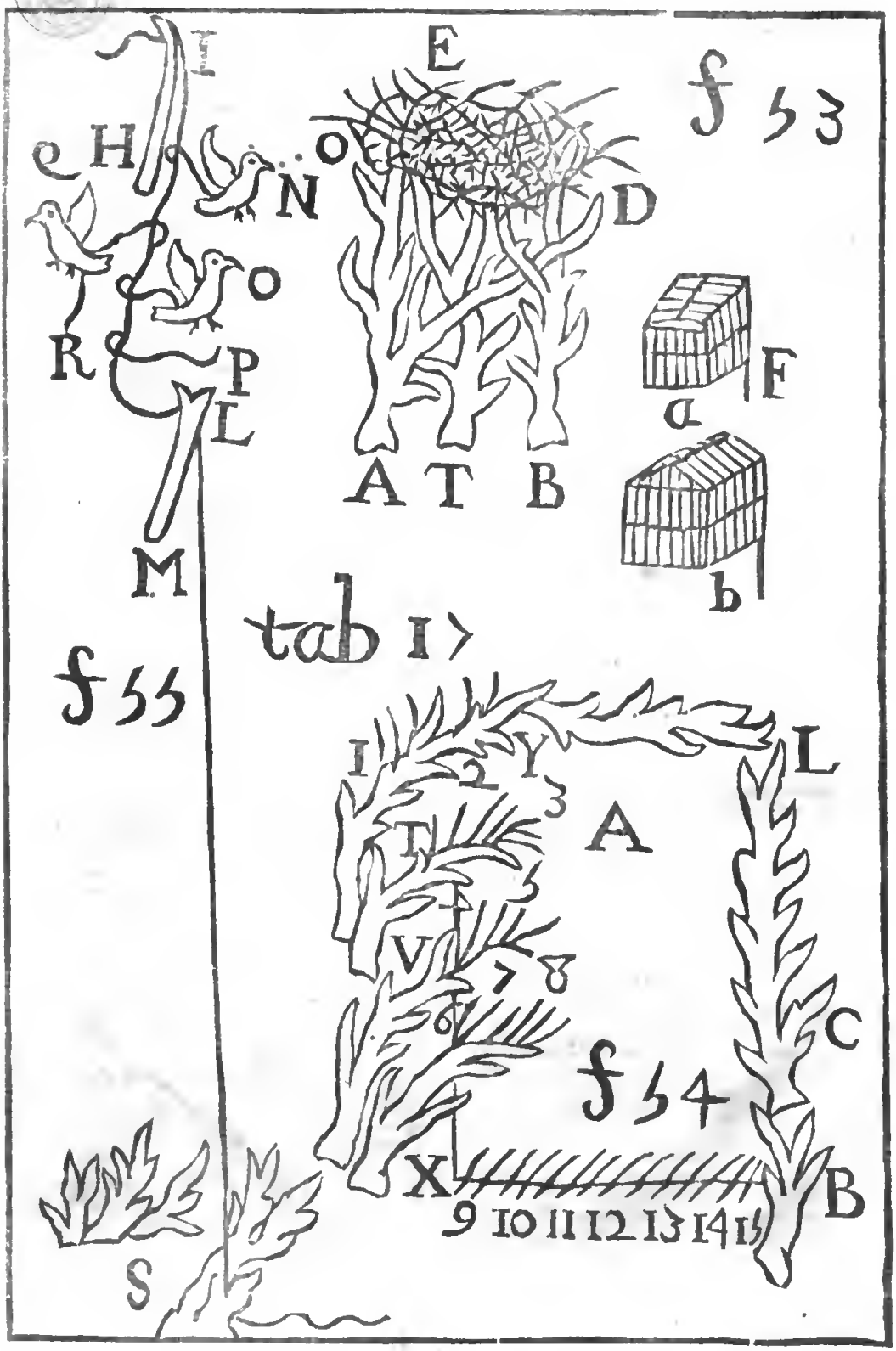
Il y a des particuliers qui en ont fait venir des endroits, où il y en a, comme ſur les côtes de la Mer Mediterranée, & ces jours derniers du mois de Janvier 1708. des Marchands de Bayonne m'ont dit, qu'il y a de ces Brebis en leur païs; un Chirurgien de Montpellier, m'a auſſi dit, qu'il avoit dans ſes granges de ces Brebis, qui portoient deux Agneaux chaque année, oo en peut avoir facilement de celle de Tholon, la dépenſe ne ſeroit pas grande, ſi on ſe joint deox ou trois pour les faire conduire, aprés en avoir fait l'achapt.

ABONDANCE de vin, on le multiplie d'une maniere, qu'une piece en fera trois, par le moyen de quelques drogues qu'oo met dans un tonneau de bon vin, comme celui de Maçon, pour donner lieu à la fermentation de l'eau, qu'on y mettra, à proportion du vin qu'on y prendra, adinſtar de l'encre perpetuelle qu'on prend dans un vaiſſeau, où grande bouteille, ou on y met du vin à proportion de l'encre qu'on en a pris; aprés pourtant que les drogues qu'oo y a mis, ont fermenté quelques jours. Vuyez le mot *Encre perpetuelle*, & de la même maniere encor que dans un vaiſſeau d'un bon vinaigre, où il y a uoe mere qui fait fermenter le vin, qu'on y met dans la quantité du vinaigre qu'on a pris; de même l'eau qu'on met dans uo tonneau de bon vin, ou on a mis certaines drogues, par le moyen de leur fermentation qui s'y fait perpetuellement, comme il eſt facile de le connoître en prêtant l'oreille aprés avoir ôté le bondon, de même, dis-je, cette eau ſe change en vin.

DIX-SEPTIEME PLANCHE.

MOYEN POUR PRENDRE QUANTITE'
Et de toute sorte d'oiseaux à l'abreuvoir avec des gluaux.

Table 17. Page 23. I. Partie du I. Tome.



Il eſt à remarquer. *Primò*. Pour réüſſir, que ſi on met beaucoup plus d'eau dans un tonneau où ſont ces drogues, qu'on a tiré de vin, il arriveroit le même accident, qui arrive quand on met beaucoup plus de vin dans un tonneau de vinaigre qu'on n'en a tiré de vinaigre; alors le vinaigre ſe noye, & perd ſa force. L'Encre devient blanche & perd ſa noirceur, ſi on y met beaucoup plus de vin qu'on y a pris d'Encre; le même accident arriveroit dans un tonneau de vin ſi on y mettoit une plus grande quantité d'eau qu'on n'y prendroit de vin, il perdroit ſa force. *Secundò*. Il ne faut point tirer du vin du tonneau, où on aura mis l'eau que trois jours aprés pour donner lieu à la fermentation qui s'y doit faire, ainſi il eſt expedient d'avoir un autre tonneau en reſerve, d'où l'on tire trois jours de ſuitte. *Tertiò*. Aprés qu'on aura tiré une grande quantité de vin de ce tonneau, & qu'on remarquera qu'il commence à devenir clairet, ſi l'on deſire qu'il aye toûjours ſa couleur, il faut avoir des Bettes-raves-rouges, les nettoyer & bien laver, & aprés les avoir coupées par tranches, comme ſi on les vouloit mettre en ſalade; on fait chauffer de l'eau dans un chaudron, & aprés l'avoir ôté de deſſus le feu, on y met les Bettes-raves coupées, qu'on laiſſe dans le chaudron, ſur lequel on metra une couverture en double pendant douze ou quinze heures, pour y conſerver la chaleur, & pour donner lieu à cette eau de tirer la teinture de ces Bettes-raves, qui deviendront blanches; & cette eau ſervira pour mettre dans le tonneau, au lieu de l'eau ordinaire.

Pour connoître l'utilité de ce Secret, on peut avoir deux ou trois bouteilles d'un verre épais, telles dont on ſe ſert, quand on veut garder du vin pendant un long-tems, & l'empêcher de prendre l'air, & conſerver ſa force; aprés les avoir bouchées d'une maniere qu'elles ne prennent point le vent, on les renverſe dans du ſable. Qu'on rempliſſe donc deux ou trois bouteilles du vin de nôtre tonneau, avant qu'on y aye mis de l'eau, qu'on les conſerve, comme j'ai dit, & qu'on confronte enſuitte ce vin avec celui du tonneau, aprés y avoir mis beaucoup d'eau; on trouvera le dernier auſſi bon que le premier.

Les drogues ſont ſaines & ſalutaires, on en mangera en preſence des perſonnes qui en voudront uſer, on les trouvera à Paris chez

& à Lyon chez

on en donnera gratuitement à certaines perſonnes, non pas à toutes, parce qu'il y en a qui pourroient en faire un mauvais uſage, comme certains Cabaretiers & autres qui vendent du vin à bouteilles, aprés qu'on l'aura experimenté, on conviendra pour un prix honnête, pour chaque fois qu'on pourra en avoir beſoin. On ne communique pas ce ſecret, parce qu'il a été donné à une Communauté de Filles, pour les aider & ſoûtenir, & faire la charité à pluſieurs Filles, qui n'ayant pas de quoi pour être Religieuſes, ſont bien aiſes de ſe retirer dans cette Communauté, & pour d'autres perſonnes qui ne ſont pas commodes à qui on pourra donner gratuitement leſdites drogues.

ABRE

ABREVOIR, où on peut prendre les Oiſeaux. Incontinent aprés que les petits Oyſeaux ont ceſſé de faire leurs Nids, qui eſt à la fin du mois de Juillet, vous en pourrez prendre grande quantité, lors qu'ils vont pour boire au long des Ruiſſeaux, autour des Fontaines, & des Foſſez ou Marais qui ſont dans les Campagnes & les bois. Si vous en deſirez prendre, voyez la cinquante-quatriéme Figure de la dix-ſeptiéme Table, elle vous ſervira d'exemple.

Suppoſez, que l'endroit marqué de la Lettre A. ſoit le milieu d'une foſſe ou mare pleine d'eau, où les Oyſeaux vont boire. Choiſiſſez un abord où le Soleil donne le matin, comme depuis la Lettre B. juſqu'à la Lettre X. & en ôtez toutes les ordures, afin que les Oyſeaux puiſſent facilement approcher pour boire: Ayez nombre de petits gluaux longs d'un pied, leſquels vous couvrirez de glu juſqu'à deux pouces proche du bout le plus gros, lequel vous coupetez en pointe pour les piquer de rang au long du bord B. X. qu'ils ſoient tous couchez à deux doigts haut de terre, avançans les uns ſur les autres, où à côté, de ſorte qu'ils ne ſe touchent point, tout ainſi qu'ils ſont repreſentez par les nombres 9. 10. 11. 12. 13. 14. 15. Quand vous aurez fermé cet abord, coupez quelques petites branches ou autres herbiers & en mettez tout autour de l'eau, aux endroits de la foſſe cottez B. C. L. Y. ou quelques Oyſeaux pourroient boire, cela les obligera de ſe jetter, où vous avez mis les gluaux, dont ils ne s'apperçoivent pas, & ne laiſſez aucun endroit découvert tout autour de l'eau, où un Oyſeau puiſſe boire, que les lieux B. X. preparé; autrement tous s'y jetteroient, aprés cela retirez-vous à l'écart, & vous cachez dans un endroit d'où vous puiſſiez avoir la vûë ſur tous vos gluaux, & quand il y aura quelque choſe de pris, vous courrez l'ôter, & remettrez des gluaux aux endroits où il en manquera.

Et d'autant que les Oyſeaux qui vont pour boire auſſi-tôt qu'ils arrivent, conſiderent l'endroit où ils pourront aborder; car ils ne ſe jettent pas à bas d'un plein abord, mais ils ſe poſent ſur les grands Arbres, s'il y en a, ou à la cîme des taillis, & y ayant été quelques tems ſe baiſſent ſur d'autres branches plus baſſes, où ils demeurent un peu de tems, puis ils deſcendent à terre; en ce cas ayez trois ou quatre grandes branches, comme celles qui ſont marquées des Lettres T. V. X. leſquelles vous piquerez toutes droites au plus bel abord de la foſſe, éloignée de l'eau environ une toiſe, ébranchez-le depuis le milieu juſques en approchant de la cîme, & faites que la partie ébranchée penche du côté de l'eau, afin d'y faire des entailles avec un coûteau de trois en trois doigts, pour y mettre nombre de petits gluaux, marquez des chiffres 1. 2. 3. 6. 7. 8. leſquels ſeront comme couchez à deux doigts proche de la branche, & avanceront les uns à côté des autres de la moitié, enſorte qu'un Oyſeau ne ſe puiſſe poſer deſſus ſans ſe glüer. Il eſt conſtant que ſi vous prenez ſix douzaines d'Oiſeaux, tant aux branches gluées qu'à terre, il s'en ſera pris les deux tiers ſur les branches T. V. X.

La vraye heure de tendre à l'Abrevoir eſt, depuis deux heures du matin juſques au ſoir, demi-heure devant le Soleil couché: mais le meilleur tems, c'eſt ſur les dix heures juſqu'à onze, & depuis deux heures juſqu'à trois, & enfin une heure & demie devant le coucher du Soleil, qu'ils y viennent tous à la foule, à cauſe que l'heure les preſſe de ſe retirer pour repoſer la nuit.

qu'ils jettent par deſſus, les laiſſant infuſer un jour ou deux, tant que le Sucre ſoit fondu, puis ils les mettent ſur le feu, & les aiant retirés aprés le premier boüillon, les laiſſent repoſer encore deux autres jours dans leur ſyrop, au bout deſquels ils les achevent de cuire, & mettent les Abricots dans les Pots, puis il font recuire le ſyrop, & le verſent par deſſus: Cette façon de confire eſt embarraſſante, & ne ſait pas ſi bien qua celle que je vous ai dit cy devant.

L'on ſait auſſi de tres-bonnes Marmelades d'Abricors, en les prenant bien meurs, & les faiſant cuire avec le Sucre, y mettant la moitié de demi ſeptier d'eau, à deux livres de Sucre, & trois livres de fruit, vous la cnirez en conſiſtance pour garder, puis la mettez dans les Pots & Taſſas, en le couvrant & gouvernant comme les autres confitures.

Autre Compôte d'Abricots verds. Prenea des Abricots verds telle quantité dont vous aurez beſoin, & pour les faire promptement, vous prendrez une poignée où deux de ſel, que vous pilerea bien menu, que vous mettrez avec leſdits Abricots dans une ſerviette, & les faſſerez bien d'un bout à l'autre, en les arroſant d'un peu de vinaigre, aprés les avoir faſſez, & que vous verrez que la bourre en ſera ôtée, vous les leverez avec vos mains pour en faire tomber le ſel, autant que vous pourrez, & les jetrer dans de l'eau fraîche, pour les laver, puis vous aurez de l'eau boüillante toute prête où vous les jetterez; aprés les avoir bien fait égoûter de l'eau fraîche où ils étoient, vous les ferez boüillir juſqu'a ce qu'ils ſoient cuits, puis vous les tirerez & les jetterez dans de l'eau fraiche; enſuite vous prepaterez du Sucre dans une poäle, & lors qu'il boüillira, vous les jetrerea dedans, aprés les avoir fait égoûter de la derniere eau, & le menerea à petit feu, juſqu'à ea que vous voiez qu'ils commencenr à verdir, & les acheverez promptemenr comme les autres: Cette maniere eſt la plos prompte, & la plus aiſée; cependaur l'une & l'autre ſont ſort bonnes pour les Abricors verds ſeulemenr, & non pour les Amandes, car elles ne ſe peuvent pas faire de même.

Compôtes d'Abricots grillez. Vous prendrez des Abricots, de Pêches, où des Prunes telle quantité qu'il vous plaira, que vous ferez griller ſur un reehaud de feu ardenr de tous eôtez, pois les pelerez avec le doigt, le plus proprement que voos pourrez, & les mettrea daus un plat d'argent, où dans une rerrine, où dans uue petite poële à confitures, bien nette, & vous y jetterez une bonne poignée ou deux de Sucre en poudre, avec un demi verre d'eau, puis les remuërea ſur le feu, & leur donnerez quatre ou cinq boüillons, afin que le Sucre ſe ſonde, enſuite vous les retirerez de deſſus le feu, les laiſſerez refroidir, & lorſque vous ſerez prêts de les ſervir, vous y mettrez par deſſus quelque jus de Citron où d'Orange.

Pour faire des Confitures d'Abricots, qui ne ſoient point trop meurs ni trop verds. Il faut prendre des Abricots, ni trop meurs, ni trop verds, ſi vous les voulez faire entiers, il faut pouſſer avec un eoûteau, en faiſant une petite taillade à la pointe de l'Abricot, pooſſer le noyau par le eul; & quand vous en aurea quatre livres de preparez de cette maniere, vous aurez de l'eau boüillante ſur le feu, & vous jetterez vos Abricots dedans, cela s'apelle les faire blanchir & prenez garde qu'ils ne ſe lâchent dans l'eau, leveaules bien proprement avec une écumoire, & les mettea égoûter ſur un tamis, puis vous aurez voi quatre livres de Sucre clarifiées, que vous ferea cuire à la plume, puis vous mettrez vos Abricots dedans tout doucement l'un aprés l'autre, puis vous les mettrez ſur le feu, & leur donnerez deux où trois boüillons ſeulement, puis vous les retirerez de deſſus le feu, & les laiſſerea refroidir, & par là ils jetteront leur humidité & leur eau, & prendront Suere, puis vous égoûterez le Sucre & le ferez reboüillir; puis quand il aura boüilli ſept où huit boüillons, vous remettrez vos Abricots dedans, à qui vous donnerez encore cinq ou ſix boüillons, les laiſſerez repoſer deux où trois heures, où ſi vous voulez juſqu'au lendemain, puis vous les remettrez ſur le feu, & les acheverez, & les garderez liquides avec leur ſyrop dans des pots: & ſi vous voulez les faire ſees, qui eſt ce qu'on apelle à mi-ſucre, vous les dreſſerea ſur des ardoiſes, aprés que vous les aurez fait égoûter, & alors qu'ils ſeront dreſſez, vous ſecouërez du Sucre en poudre au travers d'one toile de ſoye, par deſſus, & les mettrea à l'étuve; lors qu'ils ſeront ſecs de ce côté-là, vous les retournerez & les arrangerez ſur on tamis ou clayon, & ſecouërez encore du Sucre en poudre, au travers de vôtre toile de ſoye, ou étamine, & lorſqu'ils ſeront ſecs tout-à-fait, d'une bonne maniere & qu'ils ſeront froids, vous poovez les mettre dans des boëtes avec du papier gris, & au bout de quelque tems s'ils devenoient humides, il ne faut que changer le papier, ſi vous voulez les faire par moitié & les mettre en oreille, vous pouvez faire de même, vous pouvez faire toutes ſortes de Prunes de la même maniere, & la Pêche auſſi de même.

Pour faire des Compôtes d'Abricots verds. Prenea la valeur d'un Litron, ou environ d'Abricots verds; aiant cela prêt, vous prendrez un Chauderon où une Poële à confitures, dans laquelle vous mettrez de l'eau à demi: vous y mettrez enſuite deux où trois bonnes pelletées de cendres de bois neuf, ou bien pour un ſol ou deux de gravelées; & lorſque vous aurez fait cette leſſive, & qu'elle aura boüilli ſept où huit boüillons, vous jetterez les Abricots dedans, que vous remuërez tout doocement avec l'écumoire, & verrea en les maniant s'ils qoittent leur bourre, & ſi-tôt qu'ils la quitteront vous les prendtez dans vôtre écumoire & les jeterez dans de l'eau froide; enſuite vous les manierez avec vos doigts pour les bien nettoyer, & les rejettez à meſure dans d'autre eau claire, puis vous mettrez de l'eau boüillante dans une poële à confitures, & les jetterez dedans pour les faire blanchir, ce qoi s'apelle cuire, vous tâcherez avec une épingle, s'ils ſont cuits, & ſi elle y entre facilement, ſans trop la preſſer; vous mettrez enſuite un demi-ſeptier ou chopine de Sucre clarifié, où bien du Sucre à l'équipolent, que vous ferez fondre dans une petite poële à confitures; & lorſque vôtre Sucre boüillira, vous prendrez vos Abricots, que vous aurez fait égoûter ſur un tamis ou autre choſe, & les jetterez dedans, les ferez boüillir deux douzaines de boüillons tout doucement, & lorſque vous verrez qu'ils commenceront à verdir vous les pouſſerez promptement ſept où huit boüillons, & les ôterez de deſſus le feu: cela fait, &

aprés les avoir remuez & écumez, vous les laiſſerez refroidir & les ſervirez.

Compôtes d'Abricots en maturité. Vous prendrez une douzaine d'Abricots que vous fendrez par la moitié, & caſſerez les noyaux pour avoir les amandes, que vous pelerez & tiendrez prêtes pour les jetter aprés dans la Compôte, vous mettrez enſuite une demie livre de Sucre dans une poële à confitures, que vous ferez fondre, & aprés qu'il aura bouilli, vous y arrangerez vos moitiés d'Abricots, & les ferez bouillir une trentaine de bouillons, & y jetterez vos Amandes, deſſus, puis vous les retirerez de deſſus le feu, en les remuant tout doucement, afin d'amaſſer l'écume, que vous ôterez avec du papier : quand les Abricots auront jettez leur eau, vous les remettrez ſur le feu bouillir dix ou douze bouillons, & s'il y a encore de l'écume vous l'ôterez, les laiſſerez refroidir, & les ferez ſervir. Si par hazard vos Abricots étoient trop durs, vous pouvez les paſſer à l'eau, leur donner un bouillon, & les y faire égoûter avant que de les mettre dans le Sucre, ſi vous voulez les peler, il ne tiendra qu'à vous; car ſouvent on les pele, & ſouvent on ne les pele pas, cela dépend de la fantaiſie. Quand ils ſont pelez, la Compôte eſt plus belle, mais elle n'a pas tant de goût, parce qu'avec la peau elle ſent plus le fruit, ce qui eſt le plus agreable. L'on ſe ſouviendra encore qu'avant de les mettre dans le Sucre, il faut qu'il ſoit cuit en ſyrop, car autrement tout s'en iroit en Marmelade.

Pour faire la confiture d'Abricots verds. Il faut prendre des Abricots verds, les plus frais cueillis que vous pourrez, puis vous les mettrez dans une ſerviette & ſuivant la quantité que vous en voulez faire, vous pilerez une puignée de ſel, le plus fin que vous pourrez, que vous jetterez ſur vos Abricots, puis vous les laiſſerez dans la ſerviette & les arroſerez avec une cueillerée d'eau ou de vinaigre, en les laiſſant dans ladite ſerviette, cela leur ôtera toute leur bourre, c'eſt-à-dire leur premiere peau, puis vous les jetterez dans de l'eau fraiche pour les bien laver, il ne faut pas jetter cette premiere eau : vous pouvez la laiſſer éclaircir, & vous la tirerez au clair & la ferez bouillir pour en tirer le ſel, puis, aprés les avoir bien lavez dans cette premiere eau, vous les mettrez dans d'autre eau fraiche pour les bien laver, puis vous aurez de l'eau que vous ferez bouillir dans une poële, & lors que vos Abricots ſeront bien égoûtez ſur un tamis, vous les jetterez dans l'eau bouillante, puis vous prendrez une écumoire pour les regarder de tems en tems, avec une épingle, & ſi l'épingle y entre facilement en prenant garde qu'ils ne cuiſent point trop, vous les tirerez de deſſus le feu & les jetterez dans de l'eau fraiche, avec l'écumoire, puis vous prendrez du Sucre clarifié, & lors que vôtre Sucre bouillira, & qui ne ſoit point trop cuit, vous mettrez vos Abricots dedans, que vous ferez bouillir à petit feu, d'abord ils deviendront verds & beaux; il faut pourtant les laiſſer un peu repoſer, afin qu'ils jettent leur eau & qu'ils prennent le Sucre. Aprés qu'ils auront repoſé, vous pourrez les achever promptement, afin qu'ils conſervent leur verd; Si vous voulez une autre maniere pour les peler, vous ferez une leſſive avec de la cendre de bois neuf, & lorſque vôtre cendre aura bouilli, vous jetterez vos Abricots dans cette leſſive parmi vôtre cendre, & les ferez bouillir juſqu'à ce qu'ils ſe debourrent & levent leur premiere peau, en les frotant avec vos mains tout doucement : & ſi vous n'avez point de bonne cendre, vous pouvés faire une leſſive avec une livre de cendres gravelées, puis vous les jetterez dans l'eau fraiche & les laverez bien dans une premiere & ſeconde eau, pour les nettoyer, & leur ôter la peau; la premiere avec le ſel eſt la meilleure & la plûtôt faite, & en verdiſſent mieux & en ſont plus beaux, & pour le Sucre, cela s'entend livre pour livre pour les garder.

Pour faire la Marmelade d'Abricots à la mode de France, belle & bien-faite. Il faut prendre des Abricots meurs, c'eſt-à dire, meurs prêts à manger, les peler bien proprement, pois les paſſer dans de l'eau bouillante, prendre bien garde qu'ils ne s'écartent que le moins qu'on pourra, puis les mettre égoûter, puis les paſſer au travers d'un Tamis, les deſſecher pour leur faire boire leur humidité, puis ſur chaque livre de cette *Marmelade* une livre de Sucre clarifié, que vous ferez cuire à la plume, puis vous laiſſerez repoſer vôtre Sucre, jettez vôtre *Marmelade* dedans que vous remuërez avec la ſpatule, vous la remettrez ſur le feu un moment; afin que le tout s'incorpore bien enſemble, prenez garde de la faire trop cuire ni pas aſſez, vous verrez que vôtre *Marmelade* ſera belle, claire & tranſparente, vous la mettrez dans des pots & la laiſſerez refroidir, & la boucherez bien. Voilà la maniere que ſe fait la belle *Marmelade* : vous pouvez faire de même des Pêches de deux façons; comme des Abricots & des Poires de Rouſſelet de même, c'eſt-à-dire à mi-Sucre où à plein Sucre, *plein Sucre* s'apelle livre poue livre : *demi Sucre* s'apelle demi livre de Sucre pour livre de fruit, & vous pouvez auſſi en dreſſer en pâte.

Autre confiture d'Abricots au Sucre facile à faire. *Primò*, on les pique d'une épingle de pluſieurs coups par tout le corps, afin que dans la Cuiſſon le Sucre y penetre plus aiſément : étant ainſi piquées, on les jette dans l'eau, puis le changeant, on les fait bouillir dans une autre eau, & quand on s'aperçoit qu'elles montent, on ſoigne de les ôter de deſſus le feu, pour les laiſſer refroidir : & comme il eſt eſſentiel à la beauté de cette confiture d'avoir une couleur verdâtre, on ne manque point, aprés avoir été ôtées de deſſus le feu, de les remettre ſur un petit, obſervant de les tenir couvertes pour lors, & veillant à ce qu'elles ne bouillent point, à cauſe qu'elles ſe rendroient en Marmelade. Les Abricots aiant aquis cette couleur, qui leur convient, on les met dans l'eau pour les rafraichir : cela fait, on les met dans l'eau doze de deux cueillerées de Sucre, contre une d'eau; & continuër ainſi juſqu'à ce que les Abricots y baignent legerement : & en cet état on les laiſſe juſqu'au lendemain, qu'on les met ſur le feu dans un poëlon, où elles ne doivent ſeulement que fremir & non pas boüillir, les en empêchant par le frequent remuëment, qu'on eſt obligé d'y faire avec quelqu'inſtrument, enfin, le jour ſuivant on prend ces Abricots, qu'on laiſſe égoûter, puis donnant ſept où huit boüillons au ſyrop, on les poſe doucement dedans, & voiant qu'elles fremiſſent, on ne manque point de les ôter de deſſus le feu, & de les laiſſer ainſi juſqu'au len-

demain, auquel jour vous leur ferez prendre quinze ou vingt bouillons, en augmentant de Sucre : le jour d'aprés on ſoigne de faire cuire le ſyrop de telle maniere, que trempant le bout du doigt dedans & le portant en cet état ſur le pouce, & les ouvrant auſſi-tôt, un peu, il ſe forme de l'un à l'autre un filet qui ſe caſſe tout d'un coup & qui teſte en goute ſur le doigt, qui eſt un ſyrop qu'on apelle liſſe ; cela fait, ont les laiſſe encore ainſi juſqu'au lendemain, qu'on fait prendre au ſyrop quelques bouillons, afin de lui faire acquerir une conſiſtance plus forte ; & lorſqu'on le voit tel, on y met les Abricots, qu'on ne laiſſe que fremir ſur le feu ; puis enfin, pour la derniere fois, aiant encore fait cuire le ſyrop, on y gliſſe les Abricots pour leur y faire prendre ſept ou huit bouillons, ſoignant pendant ce tems-là de les tenir couvertes & de les écumer de moment en moment, puis étant cuites on les dreſſe.

Autre confiture d'Abricots. Prenez des Abricots, & ſi vous voulez les confire avec leur peau, lavez les dans un poëlon, dans lequel vous aurez mis de la cendre neuve, & que vous mettrez ſur le feu; ſoignez avec une écumoire d'ôter les charbons, qui nageront deſſus, & aprés que cette ſorte de leſſive aura bouilli, & que vous la jugerez bonne, ôtez-là de deſſus le feu, & la laiſſez repoſer pour n'en prendre que le clair ; cela fait remettez cette leſſive ſur le feu, & ſi-tôt qu'elle commencera a bouillir, jettez-y deux ou trois Abricots ; & ſi vous voyez que la bourre qui tient à leur peau s'en ôte facilement, vous y mettrez tout le reſte, pour les tirer aprés dans un torchon, avec lequel on les frote pour les netoïer, aprés quoi vous les jetterez dans de l'eau fraiche pour les bien laver : Tout ce que deſſus obſervé, prenez vos Abricots, piquez-les avec un petit poinçon, à meſure jettez les dans d'autre eau, mettez les encore dans un autre, faites les y bouillir, à grands bouillons ſur le feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, ce qui ſe connoît lorſqu'ils obéiſſent aiſément ſous les doigts.

Aprés qu'avec ſoin vous aurez executé tout cela, prenez du Sucre clarifié, mettez le ſur le feu, & lorſqu'il commencera à bouillir, mettez vos Abricots dedans, aprés qu'ils auront été égoutez, conduiſez les à petit feu, juſqu'à ce qu'ils commencent à verdir, & quand ils auront pris le Sucre faites les égouter ſur quelque choſe ; cela fait, verſez de ce ſyrop par deſſus en telle ſorte qu'ils y baignent, & les y laiſſant juſqu'au lendemain, mettez le tout dans un poëlon ſur le feu, où il fremira ; aiant fremi, remettez vos Abricots dans la terrine & le jour ſuivant égoutez les ſur une paſſoire, tandis que vous ferez prendre ſept où huit bouillons à vôtre ſyrop, en l'augmentant d'un peu de Sucre ; puis jettez y vôtre fruit ; laiſſez l'y fremir ſeulement : continuez ce même ſoin pendant quatre ou cinq jours, obſervant toûjours à chaque fois d'augmenter vôtre ſyrop de Sucre ; & y mettant vos Abricots de les y faire fremir ; & enfin pour achever leur cuiſſon, faites-les bouillir juſqu'à ce que vous jugiez que le ſyrop ſoit aſſez épais, aprés quoi tirez les dans des pots pour les conſerver.

ABSCE

ABSCE'S, c'eſt une tumeur où il y a des humeurs enflées ou ſuppurées.

Abſcés dans le corps d'un homme, remede. Lors qu'il y a un Abſcés dans le corps de l'homme, ſans que les Chirurgiens faſſent aucune ouverture, prenez quatre onces des herbes vulneraires, que vous ferez infuſer dans un pot de Vin blanc, (le plus vieux ſera le meilleur) pendant dix-huit heures; & puis vous en donnerez au malade un verre à boire ſur les ſept heures du matin, une aprés, un autre verre. Le lendemain vous reïteretez de donner audit malade la même quantité de ce vin blanc ainſi preparé: une heure aprés un bouillon chaque jour, & continuez juſqu'à douze ou quinze jours, ſi tant eſt que le malade n'ait pas plûtôt achevé de vuider les Abſcés, & dés le premier jour vous connoîtrez que cet Abſcés aura été fondu dans le corps, par les ſelles que le malade fera.

Remedes aux Abscez des Poules. Il eſt fort difficile de connoître lors que ce mal attaque les Poules, ſinon quand elles paroiſſent triſtes & melancoliques : pour lors il les faudra prendre & leur regarder au crouplon, qui eſt l'endroit où ſe forme ordinairement cét Abſcés, qui, par le ſéjour qu'y fait le pus, s'y engendre, & leur cauſe de la douleur : cette maladie leur vient d'être trop échauffées, & d'une pareſſe de ventre, qui corrompant la maſſe du ſang, oblige la nature de ſe décharger ſur cette partie de ce qu'elle a de mauvais, & le ſeul remede qu'on y peut aporter, eſt de fendre l'Abſcés avec le ciſeau, & de le preſſer enſuite avec le doigt, & puis rétablir les Poules en leur donnant des Laituës, ou des bettes bien hachées, mêlées avec du ſon trempé dans de l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel : Voila tout ce ſecret.

ABSCE'S aux Brebis, quelquefois il ſurvient un Abſcés aux Brebis, qu'il eſt aiſé de remarquer à la tumeur qu'il pouſſe au dehors, & en quelqu'endroit du corps que cette tumeur puiſſe paroître, il faut toûjours l'ouvrir pour en faire ſortir toute la corruption qui y eſt, & inſtiller dans la playe de la poix fonduë, avec du ſel brûlé & mis en poudre : ou on pourroit ſe ſervir des herbes vulneraires, dont il parlé poor les Abſcés du corps humain, & ſi on ſe ſert des herbes, il ne faut pas ouvrir la tumeur du corps.

ACHAT

ACHAT. C'eſt un effet d'œconomie dans les années, oo il a abondance de noix, ou autres fruits qui ſont ſaiſonniers, d'en faire un achat conſiderable, car l'année ſuivante il ſe trouvera qu'on fera un profit conſiderable, *Exemple.* L'année mil ſept cens, il y eut abondance de noix, qui eſt un des fruits ſaiſonniers ; la livre d'huile ne revenoit qu'à quatre ſols, & en mil ſept cens un, elle a valu juſqu'à ſept ſols.

C'eſt auſſi un effet d'œconomie bien ſoigneux d'acheter les marchandiſes de la premiere main. Les Chandeliers qui font des chandelles, donnent les chandelles à meilleur priz que les perſonnes qui les achetent pour les revendre, & ainſi des autres choſes, comme auſſi on trouvera bien ſon compte d'acheter les marchandiſes & en tems & lieux. *Exemple.* Le bois, on en aura pour ſix francs à la Saint Jean, & il coûtera quelquefois neuf ou dix francs dans l'hyver.

Les Marchands en détail ne doivent pas toûjours tirer leurs marchandiſes de la premiere main, quoi qu'elles leurs reviennent à moins, que celles qu'ils achetent chez les groſſiers : car il y a pluſieurs raiſons qui montrent le contraire.

Primò. Parce qu'il n'eſt pas poſſible, qu'un Marchand en détail puiſſe faire le commerce de ſon ſeul capital, & qu'il faut neceſſairement qu'il emprunte, particulierement au commencement de ſon établiſſement ; c'eſt dans ce tems où il a le plus beſoin de credit : or il eſt certain que pour acheter dans les manufactures, il faut tout payer comptant.

Secundò. Parce qu'il eſt avantageux aux jeunes gens d'établir leur credit avec les Negocians en gros, en achetant chez eux, afin qu'ils ne manquent point de marchandiſe dans des tems où elle ſe trouve rare : Et en effet un Groſſier conſidere davantage un detailleur qui achete chez lui, que celui qui va acheter dans les Manufactures ; cela eſt juſte & raiſonnable, parce que c'eſt la neceſſité qui l'oblige d'acheter chez lui, quand il ne trouve pas ce qu'il a beſoin dans les Manufactures, & par conſequent le Groſſier donne volontiers la preferenee à celui qui a accoûtumé de ſe fournir chez lui, & encore par la raiſon de la jalouſie, qu'il y a que le detailleur entreprend ſur ſa profeſſion.

Tertiò. Jamais un detailleur n'a de ſi belles marchandiſes chez les Ouvriers que chez les Groſſiers : la raiſon en eſt que les Ouvriers ne ſe veulent pas defaire d'une belle piece d'Etoffe, parce qu'elle leur en fait vendre pluſieurs autres aux Groſſiers qui ont coûtume d'acheter chez eux, aimant mieux la leur donner qu'à un detailleur qui n'eſt qu'un paſſager, & qui n'y retourne pas ſouvent.

Quartò. Un Marchand en détail ne peut abandonner ſa Boutique pour aller aux lieux des Manufactures, ſans faire un tort notable à ſes affaires, parce que ſa preſence eſt toûjours neceſſaire en la vente de ſa marchandiſe, ſa femme ni ſes facteurs ne pouvant jamais ſi bien faire que lui, & particulierement quand il eſt queſtion de vendre a credit, où il faut prendre beaucoop de précautions ; ainſi ne pouvant lui-même aller faire les achats aux lieux des Manufactures, il faut neceſſairement qu'il ſe ſerve de Commiſſionnaires ſur les lieux pour cet effet,

Quintò. Un Commiſſionnaire ne peut pas acheter des Marchandiſes qui aient les qualitez pour les couleurs dont le detailleur a beſoin, étant impoſſible de pouvoir bien s'exprimer par lettres, quand il commettra par exemple un bleu mourant ou celeſte, de quel degré de nuance, il le demande, les couleurs ne dépendent que de la vûë de celui qui en a beſoin, & non pas d'un Commiſſionnaire, qui n'eſt pas à la vente, qui achete à l'aveugle, ſans pouvoir ſavoir s'il eſt propre au Commettant ou non ; ce qui produit des pieteries ſur leſquelles il y a plus à perdre que de profit à faire ſur les autres marchandiſes qu'il trouve à ſon gré.

Sextò. Un Commiſſionnaire ne conſidere jamais tant les interêts d'un Commettant que les ſiens propres ; car outre la commiſſion qui lui eſt payée, il cherche encore à profiter indirectement, en ce que la plûpart ſont Marchands de ſoye greſe & en mataſſe, de laine ou autre matiere propre pour les Manufactures, qu'ils vendent aux Ouvriers, ſur leſquels ils profitent ; de ſorte que, quand ils achetent de la marchandiſe d'eux ils n'oſent pas en dire les défauts, car la réponſe des Ouvriers eſt toute prête, en diſant qu'elle eſt faite & fabriquée des matieres qu'ils leur ont venduës, même ils ſont obligez pour entretenir commerce avec eux, de l'acheter un peu davantage qu'ils ne ſeroient d'un autre auquel ils ne vendent rien ; ainſi tous les défauts qui ſe rencontrent dans les Etoffes ne ſont pas ſi bien conſiderez par les Commiſſionnaires, ni le prix ſi bien ménagé que le Commettant n'en ſouffre beaucoup, d'où vient le proverbe qui eſt ſi commun, parmi les Marchands ; qui fait faire ſes affaires par Commiſſion va à l'Hôpital en perſonne.

Le Marchand en détail doit faire huit choſes en l'achat pour réüſſir & faire fortune.

Primò. C'eſt de ne ſe charger d'abord que de bonne & belle marchandiſe, & qui ſoit de vente pour la ſaiſon, dans laquelle il entre en boutique, & pour cela il doit faire choix des Marchands en gros, qui tirent leurs marchandiſes des meilleures Manufactures, ſoit de Tours, Lyon, où des païs étrangers ; parce qu'il y a des Fabriques plus parfaites les unes que les autres : car c'eſt par la bonne marchandiſe, qu'il debitera dans ſon commencement qu'il établira ſa reputation.

Secundò. Il doit conſiderer ſi le lieu de ſon établiſſement eſt propre pour la vente des ſortes de marchandiſes qu'il achetera, parce qu'il y a des lieux où il ne ſe vend que des marchandiſes pleines, & en d'autres des façonnées ; de ſorte qu'il ſe conduira en cela avec beaucoup de prudence, pour ne pas ſe charger de marchandiſe de laquelle il n'auroit pas le debit.

Tertiò. Il ne doit point faire ſes achats, qu'il n'ait fait un memoire des marchandiſes, qui compoſera ſon aſſortiment ſelon ſes forces ; c'eſt-à-dire, ſelon le fonds capital qu'il mettra dans le Commerce. Si par exemple, il avoit 20000. livres d'argent comptant en caiſſe, il peut acheter d'abord 30000. livres de marchandiſes bien aſſorties ; ſans que les dix mille livres, plus que ſon fond qu'il achetera à credit, le puiſſent incommoder. Le memoire doit être fait avec ordre pour ne ſe point tromper, & pour cela il faut mettre une Intitulation de chaque ſorte de marchandiſe qu'il deſitera acheter.

Quartò. Il prendra bien garde à l'aunage que tiendront les marchandiſes qu'il voudra acheter, afin d'éviter les mauvais reſtes, particulierement dans les Etoffes façonnées ; parce que la perte que l'on fait ſur iceux, abſorbe tout le profit qui ſe fait ſur la piece.

Quintò. Il n'enlevera point la marchandiſe de chez les Groſſiers, que l'on n'ait la facture contenant le prix, & le tems qu'elles auront été achetées, afin d'éviter les conteſtations, qui pourroient ſurvenir par des paroles quelque fois mal entenduës de part & d'autre, leſquelles il faut toûjours éviter le plus que l'on peut, pour entretenir la bonne correſpondance & amitié qui doit être entre les Negocians.

Sextò. Dés le moment que la marchandiſe aura été achetée, il faudra l'auner, pour connoître ſi les aunages ſe raportent aux Billets, qui ſont ordinairement attachez ſur les pieces ; s'ils y trouvent de la tare, comme d'un quartier ou d'un tiers, l'écrire à côté de l'article de la piece écrite ſur la facture, & s'il s'y trouvoit de la tare con-

ſidérablement, comme d'une anne ou deux & des défaurs conſiderables, il faut promptement en avertir le Groſſier, pour la venir reconnoître pendant qu'elle à cau[illegible], c'eſt-à-dire (les deux chefs) parce que s'il en vendoit quelqu'aune, le Groſſier ne la voudroit pas reconnoître, & auroit raiſon de dire que ce manquement d'aunage peut venir de ce qne l'on ſe ſeroit trompé, & que l'on auroit donné plus d'aunage en la vendant, où bien peut être qu'il y auroit quelques Facteurs qui ne ſeroient pas fidelles qui en auroient pris.

Septimò. Il doit mettre promptement les marchandiſes en papier & les ranger en leur place, de crainte qu'elles ne ſe corrompent & s'apierriſſent, aprés toutefois qu'elles auront été billetées & écrites ſur le Livre de *Numero*.

Octavò. Ils arrêteront le plûtôt qu'ils pourront le compte des marchandiſes qui auront été achetées, de conditions de la negociation qui aura été faite avec les Vendeurs.

ADMI

ADMINISTRATEURS d'Hôpitaux pour conſerver & augmenter le bien de l'Hôpital, ils doivent remplir les devoirs ſuivans.

Que tous ſe conſiderent comme les Peres des pauvres, & qu'ils aient autant d'ardeur, pour leur amaſſer du bien, & pour recueillir celui qui leur eſt deſtiné, que ſi c'étoit le bien de leurs propres enfans; uſant en tout d'épargne & d'œconomie.

2. Qu'ils entendent que comme il ne s'agit icl que d'une bonne œuvre, & qu'ils ne s'aſſemblent où n'agiſſent que pour travailler à ſoûlager les pauvres, qui ſont les plus chers membres du corps moral du fils de Dieu: ils doivent entre eux n'avoir pas plus d'égard ni à rang ni à preſeance, que lorſqu'ils vont à la ſainte Table de la Communion, pour y participer au Corps naturel de ce même fils de Dieu.

3. Qui ſachent que nul d'entre eux, ne peut rien ſeul, & que tout ſe doit faire ſelon Dieu & à la pluralité des voix.

4. Qu'ils prennent tous plaiſir à s'en aquiter le mieux qu'ils ſçaoront: qu'ils s'offrent à le faire, avant qu'on les y nomme; qu'ils faſſent cette action pour l'amour de Dieu: plus ils ſont diſtinguez dans le lieu, & y ont plus d'autorité; qu'ils ayent auſſi plus d'empreſſement pour cet humble & charitable exercice: & qu'inſenſiblement ils obligent les perſonnes, à regler une aumône raiſonnable, par mois ou par an, ſuivant les Ordonnances miſes, cy-deſſous.

5. Qu'ils aient toûjours en vûë les fins que le Bureau ſe propoſe; & comme la premiere eſt de bannir la mendicité avec tous les vices qui l'accompagnent; qu'ils ſoient inexorables à l'empêcher en toute maniere, & à executer les Edits du Roy mis cy-deſſous.

6. Que pour y réuſſir parfaitement, leur zele ſe ſerve de toute leur induſtrie, pour leur donner le neceſſaire dans leurs maiſons, & pour les y faire travailler.

7. Que les Adminiſtrateurs Laïques bornent leur ſoins aux choſes temporelles ſans les étendre aux ſpirituelles qu'ils doivent laiſſer aux Eccleſiaſtiques, qui en ſont chargés comme au Curé où à l'Econome, qui doit choiſir les Prêtres, & les renvoier s'ils ne font pas leur devoir, de même que les Domeſtiques.

8. Qu'ils ne faſſent recevoir ni garder perſonne à l'Hôpital, que ſuivant leur beſoin & les reglemens, autrement ils ſont obligés à reſtitution de la dépenſe que ces perſonnes (qu'on ne devoit point recevoir) y auront faites.

AFFI

AFFINEURS ils conſerveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils rempliſſent leurs devoirs, & ſont fideles à executer ce qui ſuit; car Saint Paul dit 1. Tim. 2. *Pietas ad omnia utilis eſt; promiſſionem habens vitæ quæ nunc eſt, & futuræ. Ezechiel, præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in eis.*

1. Si les Maîtres ont reçû les Aprentifs avant le tems d'aprentiſſage; leur étant expreſſement défendu par les Ordonnances, à la reſerve des fils de Maîtres: & s'ils ont obſervé tuus les Reglemens ſur ce ſujet, Edit de François I. 1543. art. 15. Henry IV. 1599. art. 1.

2. Si avant que d'être admis à la Maîtriſe, ils ſçavoient lire, écrire, deſigner & entendoient les alliages, tant d'Or que d'Argent: & s'ils ont été reçûs par faveur, Henry II. 1554. art. 2. & 1555. art. 1.

3. Si avant que d'être reçûs ils ont prêté le ſerment de Maîtres, Henry II. 1554. art. 2.

4. Si les Maîtres ſe ſont fait enregiſtrer en la Cour des Monnoyes, & aux Juriſdictions ordinaires des lieux où ils reſident; étant reſponſables des malverſations, fautes & abus qui ſe trouveront aux ouvrages marquez à leurs poinçon. François I. 1543. art. 15. Henry IV. 1599. art. 4.

5. Si les Orfevres, Compagnons, ou autres ont travaillé en chambre, ou dans quelque lieu caché; leur étant fortement défendu de travailler hors les maiſons des Maîtres Orfevres, tenans Boutique ouverte, ſur peine de confiſcation des Ouvrages, des Outils, ſur peine de priſon, & d'amende arbitraire, Patentes de Charles IX. 1564. & Henry III. 1584.

6. S'ils ont toûjours fait leurs ouvrages au titre de l'Ordonnance; ils ſont obligez de reparer le tort qu'ils font lors qu'ils n'obſervent point les Reglemens, *Iſai, v.* 22. François I. 1543. art. 5.

7. S'ils ont fait des ouvrages defectueux, ils ſont reſponſables, & obligez de reparer tous les dommages qu'aporteront les ouvrages marquez à leur poinçon, quoi que vendus par d'autres, Henry IV. art. 3.

8. Si, outre le poinçon du Maître, ils ont marqué leurs ouvrages du poinçon du Roy, François I. art. 18.

9. S'ils ont vendu l'Or & l'Argent à un prix plus haut qu'il ne l'avoient acheté, *S. Thom. q. 44. art. 2. in corp.*

10. Si pour la façon de leurs ouvrages ils ont pris plus que le prix raiſonnable: il faut reſtituer ce qui exeede le juſte prix, *S. Thom. ſuprà.*

11. Si aiant acheté, on change du vieil Or, ou Argent, ils ont été fidelles an poids, & n'ont pris que ce qui eſt reglé par les Ordonnances; autrement il faut faire reſtitution, *Deuter. 25. S. Thom. ſuprà.*

12. Si aiant racheté leurs ouvrages, ils en ont donné le prix reglé par les Ordonnances, Fran-

çois I. [illegible]. & 4. *S. Thom. ſuprà.*

13. S'ils ont acheté de la Vaiſſelle ou autres ouvrages dérobez, ou défendus par les Ordonnances : ils ſont obligez de les rendre, ſauf leurs recours.

14. S'ils ont vendu ou expoſé en vente aucune piece fauſſe & falſifiée, ou s'ils ont feint & changé l'Or & l'Argent, & les pierres precieuſes, pour les faire paroître autres qu'elles ne ſont de leur nature, Thren. 4. v. 1. Henry IV. art.

15. S'ils n'ont employé aucun émail dans leurs ouvrages, qui ne ſût bien & fidellement mis en œuvre, & ſans aucun excés ſujet à viſitation : étant obligez de reparer tous les dommages, François I. art. 5.

16. Si quelqu'un s'eſt mêlé de l'état de Joüaillier, & de vendre des Marchandiſes d'Orfevrerie, ou de Joüaillerie, ſans auparavant avoir été examinez ſur la touche, & qu'il n'eût été reçû audit état, & qu'il ne ſçût toucher ce qu'il vendoit & recevoit, Henry II. art. 16.

17. Si les Maîtres, Compagnons, Aprentiſs, ou autres ont ſoudé, ou rechargé aucune eſpece de monnoye d'Or ou d'Argent de billon, leur étant défendu ſur peine de punition corporelle, & d'amende arbitraire, ſelon l'exigence du cas, François I. art. 19. Etats d'Orleans, art. 149.

18. Si les Maîtres Jurez d'Orfevrerie ont viſité tous les mois les ouvrages de chaque Orfevre, & les ont examinez ſans faveur ; étant non ſeulement obligez d'y aporter exactement leurs ſoins; mais auſſi de rompre ſur le champ tous les ouvrages, où il y a le moindre défaut : que ſi le défaut eſt conſiderable, ils doivent porter leurs plaintes à la Cour des Monnoyes, pour être les marchandiſes confiſquées, & les Orfevres condamnez à une groſſe amende, François I. art. 6. & 7.

AFFINER les Fromages. Voyez le mot *Fromage*.

AGAR

AGARIC. Il vient ſur la plûpart des arbres qui portent du gland, l'Agarie verd qui eſt proprement un excrement, fait en maniere de Champignon ou de morille, qui eſt rond comme un boulet, & ſort ainſi de leur tronc, & s'attache entre l'écorce & le bois pourri, il y a le male & la femelle ; pour le mâle on n'en fait point d'état, d'autant qu'il eſt dangereux. Quant à la femelle, dont on ſe ſert ; pour être bonne, il faut la choiſir ronde, legere, douce au toucher & au goût à l'abord, mais enſuite, elle fait ſentir une grande amertume. L'Agaric eſt chaud & aſtringent, qui apaiſe les tranchées, la ſciatique, la ſufocation de la mattice. L'un en fait auſſi un ſyrop qui non-ſeulement eſt propre à de telles indiſpoſitions, mais qui encore purge la bile, la melancolie, la pituite, & ſoûlage les maladies du cerveau, le haut-mal, les douleurs d'eſtomac, & de la rate, & fait urincr ; d'en faire prendre un peu devant les accez de fiévres intermittantes, il en retarde le friſſon, & eſt auſſi un contre-poiſon à toutes ſortes de morſures de bêtes venimeuſes ; c'eſt pourquoi il entre dans la Theriaque, l'on en uſe tout ſimplement ſi l'on veut, mais pour le mieux il faudra la mettre infuſer dans de l'eau mêlée, où dans du vin, la doſe eſt d'une dragme juſqu'à deux, ſuivant la force des gens.

AGAT.

AGATHE pierre precieuſe, à cauſe de la diverſité de ſes couleurs elle eſt eſtimée; c'eſt une choſe admirable qu'il ſe rencontre de ces Pierres, qui repreſentent diverſes choſes ; mais ſi au naturel, que l'un diroit qu'un graveur les auroit faites, il eſt certain qu'à la regarder, elle fortifie la veuë, & qu'à la tenir dans la bouche ; elle empêche la ſoif ; celle qui eſt toute d'une couleur eſt cocore d'une plus grande vertu.

AGENT.

AGENT, ſolicitent pour les interêts d'un particulier, d'un grand, ou pour les affaires d'une grande maiſon, où pour celles de quelqoes gros Marchands.

AGENT de Change ou de Banque, il faut que ceux qui exercent ces charges, ſoient habiles & capables d'exercer cette profeſſion, c'eſt pourquoi il ſemble qu'il eſt neceſſaire qu'ils aient demeuré & ſervi chez les Banquiers, où chez des Marchands, qui ſont le commerce des marchandiſes & de la Banque. Il faut qu'ils ſoient ſans tâche, & gens d'honneurs, ſans reproche d'autant qu'ils tiennent en leurs mains l'honneur & les biens des Marchands, Negocians, Banquiers, ils doivent obſervet les maximes ſuivantes pour bien réuſſir.

Primò. Ils doivent être ſecrets, ils doivent tout voir, tout entendre & ne rien dire, n'y aiant rien de ſi important que le ſecret dans les affaires des Negocians, parce qu'un Agent de banque d'une ſeule parole, qu'il dira mal à propos, eſt capable d'ôter le credit, & par conſequent de faire faire banqueroute ; de ſorte qu'un Agent de Banque a entre ſes mains la fortune de ceux qui ſe ſervent de ſon entremiſe en leurs affaires ; c'eſt pourquoi il n'y doit jamais manquer; par exemple un Agent de Banque ne doit jamais parler des negociations qui ſe ſeront faites entre les Negocians & Banquiers par leur entremiſe ; c'eſt-à-dire, ſi le change qu'aura pris celui qui les aura fournies, eſt exorbitant, & bien au delà de ce qo'il vaut ſur la place, de même à l'égard des interêts que prend un Banquier on un Negociant pour l'argent qu'il aura prêté à un autre, parce que c'eſt faire également tort à celui qui donne, & à celui qui prend, en ce que celui qui prend plus de change, & d'interêt, qu'il ne doit pour les lettres, les billets & l'argent qu'il fourniroit, paſſeroit pour un uſurier, & celui qui les paye pour un homme qui ne feroit pas bien dans ſes affaires, pour avoir pris des lettres ou de l'argent à beaucoup plus haut prix qu'il ne vaudroit ſur la place, n'étant poiot à un Agent de banque de penetrer les raiſons, pourquoi un Negociant paye un ſi gros change, ou interêt, & pourquoi l'autre les prend. Un Agent de banque ne doit noo plus raporter les mauvaiſes paroles qui auroient été dites contre celui qui lui donne ordre de prendre de l'argent, ou de diſpoſer des lettres ſor la place, par ceux qui les auront dites, en refuſaot de donoer de l'argent, où de prendre les lettres de ce Negociant, parce que cela produit quelquefois de ſi grands reſſentimens en celui qui s'en croit offenſé, qu'il s'en vange avec excez, lorſque les occaſions ſe preſenteot de rendre la pareille, & cela fait quel-

Digitized by Google

quefois de ſi mauvais éfets, que cela eſt capable de ruïner un Negociant, qui bien ſouvent aura dit les choſes plûtôt par la mauvaiſe humeur où il étoit, que pour un mauvais deſſein qu'il eut de l'offenſer. Un ſage Agent de Banque doit tout écouter & ne rien dire.

La ſeconde choſe que doit obſerver un Agent de Banque lors qu'un Negociant lui donnera des lettres & billets de change à diſpoſer pour en recevoir de l'argent, eſt d'éviter autant qu'il pourra de les propoſer aux Banquiers ou Negocians, qu'il croira n'être pas des amis de ce Negociant, ou qui ſe trouvent engagez dans les mêmes affaires; parce qu'outre qu'ils refuſeroient d'en prendre & donner leur argent, c'eſt qu'ils en pourroient tirer avantage contre lui, & s'ils ſont indiſerets & malfaiſans, ils ne manqueroient pas de dire dans des occaſions, qu'ils ont refuſé de prendre les lettres & les billets de ce Negociant, & de lui donner de l'argent, ce qui lui ôteroit ſon credit.

La troiſiéme choſe que doit obſerver un Agent de Banque, eſt, avant que de propoſer les lettres de Change, & billets qu'il aura a diſpoſer, de demander à celui auquel il s'adreſſera, s'il a beſoin de lettres pour tel endroit, ou bien s'il a de l'argent à diſpoſer; ſi ce Negociant lui demande à qui ſont les lettres ou billets qu'il a à diſpoſer, il ne lui doit pas dire, juſqu'à ce qu'il ait répondu qu'il en a beſoin, ou non, parce qu'il y a des Negocians ſi curieux des affaires d'autrui, qu'encore qu'ils n'aient pas beſoin de lettres ni d'argent à diſpoſer, ils veulent ſçavoir par les demandes qu'il font, ceux qui ſont dans le beſoin: Or il eſt de la prudence d'un Agent de banque de ne point propoſer les lettres & les billets qu'il a à diſpoſer, que celui à qui il eſt propoſé, ne lui ait répondu, oüy, ou non, ſinon il faut ſe retirer, & aller autre part ſans répondre à ſa demande.

La quatriéme eſt, que lorſque les Banquiers ou Negocians auront dit qu'ils ont beſoin de lettres ou d'argent à diſpoſer, alors il propoſera les lettres de change, ou billets purement & ſimplement, ſans exagerer s'ils ſont bons ou non, & ſi celui a qui il les propoſe, les refuſe en diſant qu'ils ne lui ſont pas propres, il n'eſt pas neceſſaire de demander la raiſon de ce refus, ni de vouloir exagerer la bonté & la ſolvabilité de ceux à qui elles appartiennent pour les obliger d'en prendre; parce que ſi dans la ſuite les lettres ou billets par lui diſpoſez n'étoient pas payez à leur échéance, par ceux ſur qui ils ſont tirez, ou ceux qui les doivent par leur acceptation, venoient à faire faillite, ou ceux qui les auroient fournies devinſent inſolvables, ce Negociant ou ce Banquier auroit juſte raiſon de ſe plaindre de l'Agent de banque pour l'avoir engagé par ſes perſuaſions à prendre les lettres ou billets, ou à donner ſon argent à un homme qu'il ſçavoit bien n'être pas ſolvable, & cela ſeroit peut-être cauſe qui ne ſe ſervîroit jamais de ſon miniſtere; c'eſt pourquoi il faut qu'un Agent de banque propoſe les lettres ou billets de change qu'il a à diſpoſer ſans aucune exageration, & qu'il laiſſe agir volontairement ceux auſquels il les propoſe pour les prendre ou non.

La cinquiéme maxime que doit avoir un Agent de banque, eſt lorſque les lettres ou billets, ou ceux qui demandent l'argent, agréeront à celui auquel il les aura propoſé, de ménager les interêts de ceux qui lui ont donné leur argent ou leurs lettres à diſpoſer, ſuppoſé qu'ils lui euſſent donné pouvoir de gagner ou de perdre ſur leurs lettres ou billets, ils ſont obligez d'en uſer pour leur plus grand avantage; c'eſt-à-dire qu'ils doivent les negocier au prix le plus courant de la place, ſoit pour la perte ou pour le profit; ſi celui qui prend des lettres ou donne ſon argent, n'eſt pas inſtruit du prix du change & de ce que vaut l'argent ſur la place, s'il le demande, il doit lui dire nettement ce qu'il en ſçait, afin qu'il ne ſoit point ſurpris dans ſa negociation.

La ſixiéme maxime eſt, qu'un Agent de banque doit être ſincere dans toutes ſes actions, il ne doit point ſe ſervir d'aucun artifice pour parvenir à la fin de ſa negociation, il doit être modeſte en ſes paroles, ne rien dire que de bien à propos, ſur tout de n'être point grand parleur, car il eſt bien difficile que ceux qui ſont abondans en paroles puiſſent parler ſi juſte, qu'ils ne s'aviſent quelquefois de dire des choſes qu'ils n'ont pas ordre de propoſer, ce qui fait qu'ils ſont ſouvent pris au mot.

La ſeptiéme choſe à obſerver par un Agent de Banque, eſt de ne manquer jamais d'aller tous les jours ſur la place, & de viſiter les Banquiers & Negocians dans leurs maiſons pour deux raiſons.

La premiere, parce que le commerce de la Banque & du Change, n'eſt jamais dans la même conſtance, c'eſt un mouvement perpetuel qui varie d'un moment à l'autre; car les lettres perdent ou gagnent, & l'argent eſt quelquefois a un prix le matin, qui diminuë ou augmente l'apreſdinée; de ſorte qu'il faut toûjours être en action pour ſçavoir toutes choſes & ne pas manquer les occaſions; outre que bien ſouvent un Negociant ou Banquier aura diſpoſé le matin ſon argent, ou ſes lettres de change, qui aura beſoin d'en prendre l'apreſdinée, pour ſubvenir aux affaires qui lui ſeront ſurvenuës depuis, qu'il n'auroit pas prevûës.

La ſeconde raiſon eſt que, dés le moment qu'un Agent de banque eſt negligent, & qu'il s'abſente de la Ville, un autre plus ſedentaire & plus diligent que lui, fait les affaires qu'il auroit faites, s'il ne ſe fut point abſenté, & c'eſt ce qui fait qu'il perd la chalandiſe de ceux qui ſe ſervent de lui, parce que n'étant pas aſſeuré de lui dans le tems qu'ils en ont preciſément affaire pour prendre ou diſpoſer des lettres, & de l'argent, ils ſe ſervent d'autres Agens de banque.

La huitiéme choſe que doit obſerver un Agent de banque, eſt d'évîter la débauche autant qu'il pourra & vivre ſobrement; la raiſon en eſt que dés le moment qu'il paroît ſur la place, ou dans les maiſons des Banquiers & Negocians, & que l'on s'aperçoit qu'il n'eſt pas raiſonnable, au lieu de traiter d'affaires avec lui, il ſert de jouet & de divertiſſement; joint que l'on n'a garde de confier ſes affaires à un homme qui en cet état manque ordinairement de memoire & de jugement & qui rarement garde le ſecret, qui eſt ſi important aux affaires des Negocians.

Mais quoi qu'un Agent de banque ne ſoit pas enclin au divertiſſement, ni à la débauche; neanmoins il peut arriver quelquefois des occaſions de traiter des affaires avec des Banquiers & Negocians, qui aiment le divertiſſement & la débauche, alors comme il ne ſe peut défendre, ni ſe diſpenſer de s'y engager, n'étant pas maître de lui,

il ſe trouve quelquefois en un état plus propre à ſe repoſer, qu'à negocier des affaires ; c'eſt pourquoi il vaut mieux lorſque cela lui arrive, qu'il s'abſtienne de paroître ſur la place, & d'aller aux maiſons des Banquiers & Negocians, pour ne leur pas donner à connoître ſon intemperance, & lieu de juger qu'il eſt ſujet à ce défaut.

La neuviéme choſe à quoi doit prendre garde un Agent de Banque, eſt de n'exiger jamais plus grand droit que celui qu'un a coûtume de prendre pour le courtage ; c'eſt à dire, qu'il ne doit exiger jamais d'un Négociant qui lui donnera ſes lettres de change, ou ſes billets à diſpoſer, plus d'un huitiéme pour cent pour ſon courtage, qui eſt le ſeul droit qu'il peut prendre en conſcience, & autant de celui qui les aura pris. Un Agent de Banque ne doit pas prendre non plus davantage que ce droit, de ceux qui ne font point de profeſſion mercantille, qui ſe ſervent de leur entremiſe pour avoir de l'argent, ou des lettres de change des Banquiers ou Négocians, ſous prétexte qu'ils n'ont pas de connoiſſance de ce qui leur eſt dû pour leur droit de courtage ; car ils ne ne doivent pas être moins conſiderez que les Négocians, ſi ce n'eſt que volontairement ils vouluſſent lui donner par forme de preſent ; en ce cas un Agent de Banque peut prendre ce qu'on lui donne, étant plûtôt un effet de la liberalité que de l'obligation.

Enfin les Agens de Banque doivent obſervet une choſe pour la ſeureté des ſommes des deniers qui leur ſeront deües pour leur courtage, qui eſt de ſe faire payer du moins tous les ans ; la raiſon en eſt que ſi le Banquier ou Negociant qui leur devroit, venoit à mourir, & que leurs affaires ne ſe trouvaſſent pas en bon état, ou bien qu'ils vinſſent à faire faillite ou banqueroute, leurs créanciers pourroient leur diſputer ce qui leur ſeroit dû, & le reſtraindre à la ſomme à quoi ſe monteroient les courtages pour les affaires qu'ils auroient negociées pour eux pendant la derniere année, étant un uſage qui s'obſerve en ces rencontres : c'eſt à quoi les Agens de Banque doivent bien prendre garde pour leur interêt, & celui de leur famille.

AGENS de Banque & de Change. Il n'y a rien qui ſoit ſi neceſſaire, & qui facilite tant le Commerce de la Banque & du Change, que les Agens de Banque, pour ſix raiſons.

La premiere eſt, que par leur moyen, les Marchands, Negocians, Banquiers ſçavent tout l'argent qu'il y a à diſpoſer dans une ville, non ſeulement par les autres Marchands, Negocians, Banquiers, mais encore par quantité d'autres perſonnes qui ſont de differentes conditions, qui ſe ſervent auſſi de leur miniſtere pour la diſpoſition de leurs deniers ; & ces Agens ſçavent auſſi tous ceux qui ont beſoin d'argent pour la manutention de leur Commerce.

La ſeconde, l'on ſçait par le moyen des Agens de Banque l'abondance ou la rareté de l'argent qui ſe rencontre dans les autres villes du Royaume, & dans tous les Païs Etrangers, par les propoſitions qu'ils font tous les jours aux Marchands, Negocians, & Banquiers de remettre ou de tirer des Lettres de Change ; car il eſt certain que dans une Place étrangere où il y a neceſſité d'argent, les Agens de Banque propoſent ordinairement aux Négocians & Banquiers d'y remettre des Lettres de Change ; au contraire, s'il y a abondance d'argent dans les Places étrangeres, & que la rareté ſoit dans les villes où ils agiſſent, leurs propoſitions ſont de tirer des Lettres ſur les Lieux, & c'eſt par le moyen des Agens de Banque, que l'on ſçait encore s'il fait bon remettre en une ville étrangere pour y diſpoſer l'argent par le miniſtere des correſpondans pour une autre ville étrangere, où il y a diſette d'argent, parce que les villes ont correſpondance les unes aux autres, de ſorte que par ce moyen il y a un mouvement perpetuel de traites & de remiſes, & c'eſt ce qui produit le commerce de la Banque & du Change, par le moyen de quoi les Banquiers & Négocians font quelque fois des profits conſideraales, par les Changes qu'ils en tirent, qui eſt un gain licite & honnête.

La troiſiéme eſt, qu'il ſeroit trés-difficile que les Négocians ou Banquiers puſſent avoir ſi facilement de l'argent uns des lettres de change les uns des autres, s'ils ne ſe ſervoient de l'entremiſe des Agens de change. *Primò.* Parce qu'un Négociant qui auroit beſoin d'argent en demanderoit bien ſouvent à un autre qui en auroit affaire lui-même, qui par le refus qu'il en feroit, donneroit de la confuſion à celui qui lui auroit demandé. *Secundò.* Parce que le Negociant ou Banquier qui aura de l'argent à diſpoſer, refuſera à l'un, & le donnera à l'autre, qui paſſera dans ſon eſprit pour un homme plus ſolvable, quoi qu'il le ſoit quelquefois moins que l'autre. *Tertiò.* un pere, un frere, un couſin, ou un ami refuſera quelque fois lui-même à ſes enfans, freres, couſins, & amis qui lui demanderont l'argent & les lettres de change qu'il aura à diſpoſer, qui ne la refuſeroit pas ſi la négociation s'en faiſoit par une tierce perſonne, pour avoir la liberté de diſpoſer ſes billets, pour le recevoir plus promtement à l'échéance, & pour n'être pas obligez à lui refuſer des continuations de partie, dont ce refus pourroit alterer l'amitié, qui doit être entre les proches & les amis. Or il eſt certain que quand la diſpoſition des deniers, lettres & billets de change ſe fait par l'entremiſe d'un Agent de banque, cela rend le commerce plus libre, & ces inconveniens ne ſe rencontrent pas ſi fréquemment, que ſi les Négocians ſe les propoſoient les uns aux autres, parce que quand les propoſitions ſe font par l'entremiſe d'un Agent de Banque, bien ſouvent le fils recevra l'argent de ſon pere, le frere de ſon frere, le couſin de ſon couſin, & l'ami de ſon ami, ſans qu'il ſçache qu'il vient d'eux, & cela fait qu'il eſt plus ſoigneux de ſatisfaire & payer une perſonne étrangere, qu'il ne ſeroit pas, s'il ſçavoit qu'il deut à ſes parens & amis.

La quatriéme raiſon eſt, qu'un Negociant ou Banquier, qui voudra diſpoſer ſon argent à un prix plus haut, qu'il ne ſe diſpoſe ſur la place, n'oſeroit pas lui-même en faire la propoſition, crainte qu'il ne paſsât pour un Uſurier, ni un autre même pour le beſoin, ou il ſe trouve, n'oſeroit offrir des changes, ou des interêts au delà de ce qu'ils ſont dans le courant de la place, par la crainte qu'il auroit, qu'en faiſant cet offre à celui auquel il demande l'argent, il n'eut la penſée, qu'il fut en grande neceſſité, & qu'il ne perdît par là ſon credit ; mais quand c'eſt un Agent de banque, qui negocie un affaire, celui qui veut avoir le change, ou l'interêt plus haut que le courant de la place, lui découvre plus facilement ſes ſentimens ; il en eſt de même de celui dont le credit

dit n'eſt pas ſi fort établi, car il découvre auſſi les ſiens à l'Agent de banque, du miniſtere duquel il ſe ſert pour avoir de l'argent, ou des lettres de Change, dont il aura une extrême beſoin.

La cinquiéme raiſon eſt, que les Agens de banque ne ſont pas ſeulement neceſſaires pour faciliter le commerce d'argent & de lettres de Change entre perſonnes de commerce & de banque; mais ils le ſont encore pour les autres perſonnes de toute autre ſorte de condition & qualité; car par exemple, ſi un Maître de Comptes, Treſorier de France, ou autres Officiers de Juſtice, ont de l'argent comptant, duquel ils ne veulent pas abandonner la proprieté par des conſtitutions de rente, parce qu'ils auroient beſoin de leur argent dans ſix mois, ou un an, pour acheter une charge à quelqu'un de leurs enfans, ou pour en marier quelques autres; pour ne laiſſer pas leur argent oiſif, ils ſe ſervent de l'entremiſe d'un Agent de banque pour diſpoſer leur argent à quelque bon Negociant, ou Banquier, afin qu'ils en tirent du profit, & qu'ils le puiſſent retirer à l'échéance du billet qui leur aura été fait, par celui auquel ils l'auront prêté, & c'eſt ce qui produit l'abondance d'argent dans le commerce.

Si un homme de qualité a beſoin d'argent pour acheter une Charge à quelqu'un de ſes enfans, faire ſon équipage pour aller à l'armée ou pour faire quelqu'autre affaire, en ſe ſervant du miniſtere d'un Agent de banque, il en trouve en baillant des ſeuretez, ou un tranſport ſur ſon Fermier.

La ſixiéme & derniere raiſon eſt, que les Agens de banque ſont encore tres-neceſſaires à l'Etat, parce que les Miniſtres des Princes, des Rois, leurs Fermiers & gens d'affaires trouvent par leur entremiſe, des ſommes de deniers dans leurs plus grands beſoins, par la connoiſſance que les gens de banque ont de toutes les bonnes bourſes, & de ceux qui peuvent fournir à point nommé des lettres de Change, pour les lieux où ils en ont beſoin, ce qu'ils auroient de la peine à trouver ſi promptement dans leurs preſſantes affaires ſans l'entremiſe des Agens de banque.

A G N.

AGNEAU. Tous ceux qui ſont bien amoureux de leurs brebis, n'oublient rien des ſoins, qu'ils doivent aporter, lorſqu'elles en ont beſoin, & ſur tout dans le tems qu'ils jugent qu'elles ſont prêtes de faire Agneau; leur vigilance ne s'y endort point, & il y a fort peu d'agneaux à la naiſſance deſquels, ils ne ſoignent d'y tenir du monde preſent, où d'y aſſiſter eux-mêmes, ſi ce n'eſt la nuit que ces agneaux viennent au monde.

Car on ſaura qu'une brebis faiſant un agneau, travaille autant qu'une femme qui donne l'être à un enfant.

L'AGNEAU quelquefois vient de travers ou les pieds devant, & c'eſt pour lors que la mere a beſoin de ſecours: c'eſt pour lors que ſi on le lui refuſe, ſon fruit court grand riſque d'en mourir, & elle tombe dans une langueur capable de la reduire en pareil état.

C'eſt pourquoi lorſque la nature d'elle-même n'eſt pas aſſez forte, ni aſſez ingenieuſe pour faire *auprés de ces Brebis, l'office de Sage-femme*; il faut que le Berger, ou quelqu'un deſtiné à la garde du troupeau, aide à la mere à mettre ſon fruit dehors; & s'il dedaigne de ce faire, l'on peut dire avec raiſon, que ce troupeau lui eſt fort indifferent.

Ce qu'il faut faire quand l'Agneau eſt né. L'Agneau étant né, on le levera d'abord pour le faire tenir ſur ſes jambes, & avant que de l'aprocher de la mere, pour l'accoûtumer à teter, on tire à bas le premier lait de la mere, comme une choſe fort mauvaiſe à l'agneau, & c'eſt ce que n'obſervent pas ceux qui ignorent ce que c'eſt que de gouverner des brebis; on ne manquera point d'enfermer la brebis deux jours avec ſon agneau, afin de le tenir chaudement & qu'il aprenne à la connoître.

Toutes les brebis qui auront fait agneau, ſeront enfermées & nourries pendant quatre jours, avec de bon foin & du ſon, & ſeront abrenvées d'eau, qu'on aura blanchie avec un peu de farine de millet.

La litiere ne leur manquera pas, & tous ces ſoins s'obſerveront dans l'endroit de la bergerie, que nous avons deſtiné pour y mettre les agneaux ſeparément d'avec leurs meres.

Si-tôt que l'agneau commencera de connoître ſa mere, on la laiſſera aller aux Champs avec les autres, tandis que ſon petit ſera tenu bien chaudement ſans ſortir de la bergerie, ou ayant pris un peu de force, on le voit bondir, & demander pour ainſi dire par là, qu'on lui donne un peu plus de liberté; ce qu'on peut lui accorder en le mettant dehors le ſoir & le matin, pour teter ſa mere, avant que d'aller aux Champs, pour l'amuſer & l'empêcher de béler.

Tous les agneaux ſeront renfermez enſemble, dans un lieu de la bergerie ſeparés, de leurs meres, par des clayes faites exprés; & ce lieu ſera un peu obſcur, & garni de bonne & fraiche litiere.

La mere de famille aprés avoir examiné elle-même tous les agneaux, elle en envoyera les plus foibles à la boucherie, & elle gardera les plus forts pour multiplier ſon troupeau.

On ne ſongera point à conduire les agneaux aux Champs, qu'à la fin du mois de Mars, & ils demeureront par conſequent dans l'étable, depuis qu'ils ſont nés juſqu'à ce tems-là.

Le mois d'Avril étant venu, on ne fera point de dificulté d'envoyer les agneaux aux Champs, avec leurs meres; & ſur la fin de ce mois, eſt la ſaiſon de les ſevrer.

On ne doit point châtrer ſes agneaux qu'ils n'ayent cinq à ſix mois, & lors qu'on leur aura fait cette operation, on leur donnera du foin hâché mêlé avec du ſon; pour les rétablir, & leur faire revenir l'apetit, que la douleur de l'incision leur aura ôté. Cette operation eſt neceſſaire, car ſi on ne châtroit pas les agneaux, il arriveroit qu'ils deviendroient tout autant de Beliers qu'il y en auroit; ce qui cauſeroit du deſordre parmi le troupeau, à cauſe que venant à tout moment à s'entrebattre, ſur tout lors que les brebis ſeroient en chaleur, ils ſe détruiroient les uns les autres, & ne croîtroient que tres-mediocrement.

D'ailleurs, c'eſt que la chair d'un Belier n'eſt jamais ſi délicate, ni ſi graſſe que celle d'un mouton, à cauſe que cet amour qu'ils ont pour les Brebis, ne les quittant point, conſume en eux la meilleure partie de la ſubſtance de la nourriture qu'ils prennent, & les rend tres-deſagreables au goût, puiſqu'on voit même tous les jours, que

lorſqu'on veut ſe défaire d'un Belier pour être tué, on le fait tourner trois mois auparavant que de le vendre.

Pour engraiſſer les agneaux primes, & les vendre au double de ce qu'on vend ceux qui ne ſont pas engraiſſés, faites cuire des poids avec du lait; Laiſſez un peu jeuner l'agneau, pendant que la mere ſera aux Champs, ouvrez la bouche de l'agneau,& lui faites un peu prendre de ces pois,& de ce lait,aprés qu'il les aura mâché & avallé, trempez lui le bout de la machoire dans ce lait, & ces poix qui ſont dans une terrine, ou grand écuelle de bois, cela lui aprendra a en mâcher tout ſeul. Vous ôterez ce ragoût,quand les meres viendront à l'étable, elles devoreroient tout en peu de tems, ils n'en coûtera pas cinq ſols pour engraiſſer chaque agneau de la ſorte, vous les vendrez au double.

Pour avoir des Agneaux primés, qui ſe vendront un tiers & ſouvent une moitié plus que les tardifs, il faut mettre la Brebis & le Belier en chaleur dans le tems requis, & la faire couvrir pour lors. Le moyen, c'eſt de donner à cette brebis du pain tous les jours, une demi livre d'Avoine, & des grains de Chanvre.

Les Agneaux, à cauſe de leur tendre jeuneſſe, ont leur maladies particulieres; mais elles ſont en petit nombre.

De la Fievre. Du moment qu'on reconnoît qu'ils ſont ateints de quelque infirmité, il faut d'abord commencer de les ôter d'anprés de leurs meres: les ſignes qu'ils en donnent, ne diferent en rien de ceux par leſquels les Brebis nous font connoître qu'elles ſont malades, il n'y a que la diference de leur donner les remedes, qu'il y a à obſerver; ainſi, lorſque la fievre tourmente les Agneaux, on prendra du lait de leurs meres, avec autant d'eau de pluye qu'on leur fera boire.

De la Gratelle. Bien ſouvent les Agneaux, aprés avoir mangé de l'herbe de deſſus laquelle la roſée n'eſt point encore tombée, ſont ateints d'une gratelle qui leur croit au menton, & pour les en guerir; prenez du ſel broyé avec de l'hyſſope en pareille doſe, frotez en le muſeau, le palais, & la langue des agneaux grateleux, puis lavez leur cette gratelle avec du Vinaigre, & la frotez aprés du ſain doux, & de poix-reſine, le tout fondu enſemble; la vertu de cet ongueut aura ſon eficace.

¶ *Preparation des parties de l'Agneau pour être mangées.* La tête à laquelle on laiſſe le col, eſt pour mettre en potage, ainſi que les pieds;& pour la faire qu'ils réuſſiſſent, employez-les de cette maniere: on les échaude bien, puis on les met dans un pot avec du petit lard, pour être cuits enſemble, avec ſel, poivre, cloud de girofle, & fines herbes, cela fait, on fait mitonner le potage avec de l'autre boüillon, qui ſoit bon, puis on range deſſus les têtes d'agneaux, dont on tire la cervelle pour la faire frire, aprés l'avoir bien poudrée de mie de pain: étant frite; on l'arange auſſi ſur les bords du plat avec les pieds & le petit lard, puis on les met ainſi ſur table.

Tout ce qui ſe peut manger de l'agneau, eſt toûjours fort délicat: la freſſure ſe cuit au por, & ſe mange ainſi, ſi l'on veut, on bien on en fait une frieaſſée, aprés l'avoir miſe en morceaux: cela fait, on la paſſe à la poële avec le beurre, puis la faiſant cuire dans du boüillon du pot, aſſaiſonnée de ſel, de poivre, & de cloud de girofle; qu'on n'oublie point, lorſque la cuiſſon aproche, de prendre des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, & de les jetter incontinent; où bien au lieu de verjus, on ſe ſert de cême douce pour épaiſſir la ſauce.

Poitrine d'Agneau. On ſert la Poitrine d'agneau frite: & voici comme on y réüſſit; on en prend une qu'on minee par gros morceaux, qu'on met tremper dans du verjus, du vinaigre, du ſel, du poivre, du cloud de girofle, de la ciboule, ou du laurier: on laiſſe là dedans cette Poitrine quatre heures durant: aprés quoi on la trempe dans une pâte claire, compoſée de farine, de vin blanc, & de jaunes d'œufs; puis on la frit à la poële dans du beurre, ou dans du ſain-doux; étant ainſi bien frite, on la mange avec plaiſir.

Rognons d'Agneau. J'ay dit comme il faloit aprêter les ris de Veau, c'eſt la même choſe des rognons d'agneau, ainſi on n'a qu'à y avoir recours.

AGNUS CASTUS. Ce n'eſt pas ſans raiſon que cet Arbre s'apelle chaſte, puis qu'il fait vivre en continence ceux qui en uſent, ſoit dans le boire, où dans le manger, ou qui en mettent dans leur lit, il jette pluſieurs branches ſouples,& mal aiſées à rompre,ayant les früilles cinq à cinq, ou ſept à ſept enſemble, comme le chanvre, longues, étroites, & preſque ſemblables à celles des ſaules, il eſt chaud & ſec au troiſiéme degré, & d'eſſence ſubtile, qui le rend aromatique. Les fleurs ſortent à la cime des branches,en façon d'épis, la graine reſſemble au poivre, mais plus petite, laquelle fait venir le lait, provoque les ordinaires, diſſipe la ſemence, & fait dormir. La priſe eſt d'une dragme dans un peu de viu, la mêlant avec de l'huile, & du vinaigre, & l'apliquant ſur la tête; elle eſt bonne aux lethargiques, & aux frenetiques, en donnant la même duſe que deſſus, devant le friſſon; elle guerit les fiévres quartes, & un voyageur qui en tiendra une petite houſſine à la main, ne ſera pas ſujet à s'écorcher.

Pour faire des conſerves, opiates d'Agnus Caſtus. Voyez ce mot *Oppiate*.

AIL.

AIL ſe ſeme de gouſſe, ou autrement de caieux, à la fin de Fevrier, & ſe met trois à quatre pouces avant dans la terre, & de trois à quatre ponces de diſtance: On les ſort de terre vers la fin de Juillet, & on les met ſecher pour les garder enſuite, d'une année à l'autre, dans un lieu qui ne ſoit point humide.

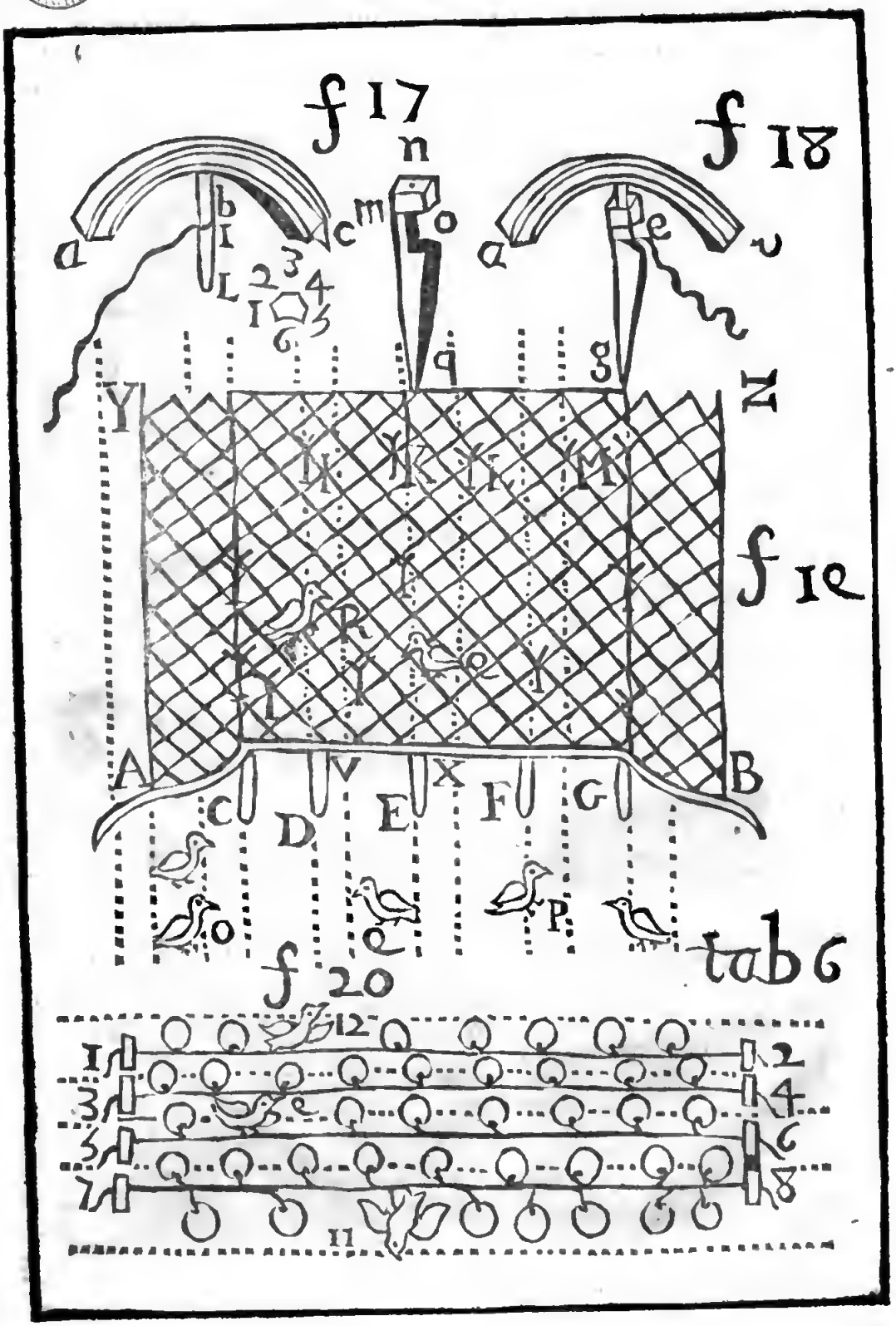
Ses vertus medicinales & ſes proprietez. L'ail mangé à jeun eſt la Theriaque des Paiſans en tems de peſte, & autres maladies dangereuſes, même contre toutes ſortes de venin; Il eſt vrai qu'il excite la ſoif,& la chaleur par tout le corps, & donne des maux de tête, quand l'on en uſe ſouvent; Vous corrigerez facilement ces accidens, ſi vous mangez de l'âche, ou du perſil incontinent aprés. Pluſieurs gens principalement les Bearnois, au commencement du printems, mangent tous les matins des Ails avec du beurre frais; par ce remede ils eſperent qu'ils ſeront ſains & forts toute l'année.

L'AIL apliqué en forme de cataplame ſur une morſure de Serpent, ou de Chien enragé, eſt un

SIXIEME PLANCHE.

MOYEN POUR PRENDRE LES ALOUETES AU MIROIR.

Table 6. Page 39. I. Partie du I. Tome.



ſouverain remede ; un liniment fait d'ail, de ſel, & du vinaigre, fait mourir les lendes & les poux.

La décoction des Ails entiers donnée en clyſtere, ou apliquée ſur le ventre en forme de fomentation, apaiſe la douleur de colique, & chaſſe les vents ; eſt contre la Toux inveterée, & cauſée par le froid. Il bon de froter les plantes des pieds, l'épine du dos & les poignets, d'un unguent ou liniment, préparé de trois ails, bien pilez & battus avec ſain de porc.

Contre douleurs de dents de cauſe froide, il n'y a rien de meilleur que de tenir en la bouche, de vinaigre, ou de la décoction d'ail, où apliquer ſur la dent trois guſſes d'ail pilées, avec du vinaigre. Pour faire mourir les vers des petits enfans, il faut leur faire manger des ails avec du beurre frais, ou bien leur faire un cataplâme ſur l'eſtomac ; ceux qui ont dificulté d'urîner, reçoivent un grand ſoûlagement en mangeant des ails.

Pour empêcher que les oiſeaux ne nuiſent aux fruits nouveaux des arbres, il faut pendre aux branches quelque quantité d'ails.

Outre toutes ces proprietez, il en a encore une autre particuliere, qui eſt d'apaiſer la ſoif, & la faim, cauſées par une humeur acre, & ſalée, reſiſte aux mauvais air, guerit la colique venteuſe, & ſoulage ceux qui ont l'eſprit troublé. Etant cuit avec du lait, ou broyé & mêlé parmi du fromage frais, il arrêtera les Catharres & les fluxions ; guerira ceux qui ſont enroüés, tuëra les vers des petits enfans, étant batu & apliqué au doigt annulaire, & mêlé avec un peu de ſafran, apaiſera la douleur de dents. Ceux qui ſont ſujets au Mal-Caduc, ſe trouveront ſoûlagés, s'ils en prennent une gouſſe, tous les matins à jeun. Et les goûteux pareillement, pendant toute une année. L'on guerira la fiévre, donnant une gouſſe d'Ail hroyée dans un verre de vin blanc, avec trente grains de poudre de mirrhe le jour de l'accez, lorſque le friſſon commencera à prendre.

AIR.

AIR. Il n'y a rien qui puiſſe plus aiſément alterer nos corps & nos eſprits que l'air ; car de ſa conſtitution dépend entierement la bonne & mauvaiſe diſpoſition des eſprits, des humeurs, & de toutes les parties du corps ; c'eſt pourquoi, pour vivre bien ſain, & fort long-tems, il faut reſpirer un bon *Air*, & fuïr le mauvais, ou du moins le corriger.

Le bon *Air* vivifie les eſprits, réjoüit le cœur, ſubtiliſe les ſens, aiguiſe l'entendement, & fortifie les membres, ſi bien que toutes les parties, tant animales, vitales, que naturelles en ſont plus parfaites dans leurs actions, & par conſequent celui qui eſt opoſé, cauſe des effets tout contraires.

Lorſque l'*Air* eſt alteré, ou corrompu, ſi l'on ne peut s'en éloigner, l'on pourra le purifier par artifice, en brûlant du romarin, du genévre, du cypres, du laurier, du ſerment de vigne, du bois d'aloës, de ſantal, ou des gommes aromatiques, comme de l'encens, du ſtirax, du calamus, du benjoin, & autres ſemblables. Il y a des plantes qu'il faut rejeter, comme le noyer, le figuier, les eboux, l'hiéble, & la ruë.

ALIS.

L'ALISMA a ſes feüilles comme le Plantin, mais plus étroites & plus tournées contre terre. Sa tige eſt menuë & haute plus d'une coudée, avec une tête faite en bouquet ; ſes fleurs ſont menuës, de couleur blanche, pâle. Ses racines ſont ſemblables à celles de l'Ellebote noir, menuës odoriferantes, & un peu groſſes. Il nait dans les lieux Aquatiques, & il eſt un peu abſterſif. La racine beuë au poids d'une dragme, ſert contre les morſures venimeuſes, & les maux de matrice. Sa décoction étant beuë rompt la pierre dans les reins & provoque les mois.

ALOE'S.

L'ALOE'S à les feüilles ſemblables à celles de la Squille ; elles ſont courtes, épaiſſes, un peu larges, rondes & qui s'ouvrent en arriere. Elles ſont dentelées des deux côtez, par intervales de certaines pointes courtes, rangées en ſcie. Sa tige eſt preſque ſemblable à celle de l'Aphodille : ſa fleur eſt blanche, & ſon fruit eſt comme celui de l'aſphodelus. Toute cette plante eſt puante, extrémément amere au goût, étant attachée à une ſeule racine, comme à un pieu fiché en terre.

Il croit en abondance dans l'Inde, dans l'Arabie & d'autres lieux Maritimes.

Il eſt fort amer & reſerre moderement, étant lavé, il fortifie & purge l'eſtomac ; il lâche le ventre & fait dormir. Le trop grand uſage nuit à ceux qui ont de la diſpoſition à la phtiſie ; il eſt bon contre le débordement de bile, & étant mêlé avec les autres Medicamens, il les empêche de nuire, outre quantité d'autres proprietez. Voyez *Dalech Tome 2. livre 16. ch.28.*

Cét Arbre croit aux Indes, dans des lieux fort ſauvages, ceux qui ont été ſur les lieux, diſent qu'il eſt grand comme l'Olivier, quant à la fleur & au fruit, ils ne l'ont pas vû à cauſe du danger qu'il y a d'être tué par les Tigres & autres bêtes feroces. C'eſt pourquoi pour en avoir, on s'aſſemble pluſieurs en troupes pour les chercher, & en couper. Le meilleur a une couleur fort brune, il eſt rempli de veines griſes, & d'une humeur graſſe ; & quoi qu'il ſoit peſant, il ne va point au fond de l'eau. L'on s'en ſert non-ſeulement aux parfums ; mais encore en Medecine, comme étant fort cordial ; il ôte les tranchées, guerit la diſſenterie, la foibleſſe d'eſtomac, & la douleur de côté qui procede du foye, rend l'haleine agreable & empêche de ſuër.

ALOU.

ALOUETES. *Pour prendre les Alouëtes au miroir.* On les prend diverſement, la maniere la plus commune eſt avec des napes, qui ſe rendent comme pour les Ortholans ; c'eſt pourquoi on fera toutes les mêmes obſervations, à la reſerve que les apellans ſeront à terre, au lieu qu'on met les Ortholans ſur de petites fourchettes, & qu'il y faut un miroir. Faites ainſi qu'il eſt repreſenté dans la ſixiéme table par les figures 17. & 18. Et pour le faire prenez un morceau de bois, épais d'un pouce & demi, & le coupez en arc un peu bas, qu'il ait neuf pouces de diſtance, d'un bout à l'autre, il faut qu'il garde ſon épaiſſeur par le bas, comme vous voyez la portion, on fauſſe piece marquée des chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. car le côté marqué 6. eſt le deſſous, & les autres pans achevent le tour de toute l'épaiſſeur du bois ; enſorte que le deſſus n'a que demi pouce de large, les cinq faces 1. 2. 3. 4. 5. ſeront toutes entaillées en creux, pour y maſtiquer, ou coler des petits morceaux de mi-

roir ; il faudra faire un trou par le milieu du deſſous, à l'endroit de la marque de la lettre 6. & y mettre une cheville de bois, longue de ſix pouces, & groſſes comme le doigt, un peo en pointe par le bout, avec on petit trou an milieu. On aora un autre morceau de bois, long d'un pied, & épais de deux pouces en quarré, pointu par le bout, il faut luſ faire nn entaille, haute de deux pouces & large d'un pouce & demi, on percera ce morceau de bois, par le deſſus do bout, pour y faire entrer la cheville, qui doit baiſſer d'un pouce avaot dans le trou, & s'y mouvoir facilement.

Quand elle ſera placée, paſſez une fiſcelle dana le petit trou, & le miroir ſera achevé, lequel il faudra poſer & piquer en terre au milieu des deux napes, & nn peu devant des muettes, en relle façon que la perſonne qui ſera dans la Loge, tirant la fiſcelle, le miroir tourne de côté & d'autre, ainſi que ces petits molinets, que les enfans font tourner dans une noix, qu'ils apellent guindres, où noiſoles ; cette invention ſert lorſque le Soleil paroit, il faut les faire marcher inceſſamment, tous ces miroirs éclatenr, ce qui donne envie aux oyſeaux de voltiger aux environs poor voir ce que c'eſt, & lors qu'ils ſont à hauteur convenable, on les prend. La vraye ſaiſon de cette chaſſe, eſt depuis le mois de Septembre, & principalemeot le matin pendant les gelées blanches.

Autre maniere de prendre des Alouëtes de nuit avec son filet. On prend grande quantité d'Alouëtes la nuit avec un filet, quelques-uns ſe ſervent du feu, avec le filet. Pour en prendre de cette façon, il faut avoir un filet apellé *Traineau*, qui s'ajuſte, & ſe fait de même, à la reſerve que les mailles n'ont qu'un pouce de largeur, & qu'il doit y avoir un reſte par le derriere, long d'un pied trainant à terre, afin que les Alouëtes ne laiſſent paſſer le filet ſans s'élever. Pour les prendre avec moins de peine, il eſt à propos de ſe promener au ſoir au long des pieces de terre enſemencées, des terres en friches, qui en ſont proches, des endroits où on a cueillis de l'Avoine, ou de chaumes coupez bien bas de terre, on les voit ſur le tard voler en tronpes, & ſe repoſer dans l'un de ces endroits, qu'on remarque pour y retourner la nuit, avec le *Traineau*, qui eſt attaché avec deux perches, & porté par deux perſonnes fortes, leſquelles marchent vîte, dans le champ où elles ont été remarquées ; & quand ils entendent voltiger quelque choſe, laiſſent tomber les perches, & courent au filet, pour prendre ce qu'il s'y rencontre. Ceux qui n'ont pas le tems de remarquer le ſoir les Alouëtes, vont ſeulement traîner le filet au hazard, ſur les lieux où ils croyent trouver le gibier. Vous ſerez averti, que par fois il ſe rencontre ſous le filet, des Perdrix ou quelques Becaſſes, lorſque le *Traineau* ne fait pas de bruit, comme par exemple, ſur le bled verd. Cette chaſſe eſt d'autant meilleure, que la nuit eſt plus obſcure, & qu'il fait froid : Ce n'eſt pas la peine de s'y arrêter, quand la Lune eſt claire.

Pour prendre les Alouëtes à la ridée. Les Païſans prennent encore les Alouëtes avec des filets, qu'ils attachent bout à bout, ils nomment cette façon de chaſſe *la Ridée*. L'hyver lorſqu'il gele bien fort ces oyſeaux vont en grandes bandes, & volent d'une campagne à l'autre pour chercher à manger, & lors qu'on les fait lever, ils volent bas, rident contre terre, & ſe poſent où elles en voyent quelques aotres ; c'eſt pourquoi on en prend facilement ; & en quaotité. Les filets dont on ſe ſert, ne ſont autres que les deux napes, dont on ſe ſert pour prendre les Alouëtes au miroir ; qu'on attache bout à bout, il faut avoir trois bâtons, longs de cinq ou ſix pieds, bien droits, & aſſez forts, avec une coche à chaque bout, à l'une deſqu'elles ſera attaché d'un côté un piquet, long d'uo pied & demi, & de l'autre une petite cheville, de deux ou trois pouces de longueur, un de ces trois bâtons, aora deux piquets, attachez au boot, à l'opoſite l'uo de l'autre, & y aura auſſi deux petits bâtons ou chevilles liées, au côté de chaque piquet, à chaque bout une, poor y mettre le filet & le bout, où ſont attachez les deux piquets, & au côté de chaque piquet des chevilles, & quand on veut prendre des Alouëtes, il faut s'en aller trois ou quatre perſonnes de compagnie dans une Campagne, qui ſoit unie ; c'eſt-à-dire, qui ne ſoit point montueuſe, & déployer les filets & les étendre de long, puis attacher les trois bâtons aux deux bouts & au milieu, & mettre le bâton, auquel il y a deux piquets, au milieu, afin que le filet tourne plus facilement, & promptement, étant guidé par ce bâton, qui toornera entre les deux piquets, que vous joindrez en terre, & les deux autres bouts vis à vis l'on de l'autre ; enſorte que les quatre piqoets ſe trouvent tous piquez en ligne droite, & que la corde du bas des napes ſoit fort roide, ayez une corde emblée, longue de douze pieds, que vous attacherez d'un bout au bâton, & de l'autre à un piquet, qu'on fichera en terre, vis à vis des piquets. Vous mettrez pareillement no autre corde longue de dix pieds au bout du bâton, avec nn piquet à l'autre bout, que vous coignerez en terre, au droit des autres, le tirant de tootes vos forces, pont faire, que la corde d'en haut ſoit auſſi roide que celle d'en baa, il faudra avoir nne autre corde longue de dix ou douze toiſes, qoe vous paſſerez dans une poulie, & l'attacherez d'nn bout an bâton, & l'autre ſera lié à un piquet derriere la Loge, qui doit être faite de chaume, aotour de quelques brins de bois, on arrêtera la poulie, à quinze pieds du filet, à l'endroit marqué, avec une corde liée à un piqoet ; deſorte que l'eſpace d'entre la poulie & ſon piquet, ſoit d'un pied & demi de longueur, & qne la poulie avance de deux pieds en dedans do bas du filet, afin qu'il tourne plus vîte. Le toot étant ajuſté, nne perſonne s'aſſeoira dans la Loge pour tirer la corde & faire tonrner les napes, ſi-tôt que les premiers oyſeaux de la troupe ſeront au deſſus du bas du filet, pendant qu'il y prendra garde, les autres s'en iront faire lever les Alouëtes, & les chaſſeront du côté où ſont renduës les napes, afin de les contraindre d'y aller ; les perſonnes ſe doivent diſpoſer, enſorte que le gibier, ſoit comme entre les troia perſonnes ; mais il faut que les deux qui marcheront, avaocent plus que celui du milieu ; par ainſi les Aleüetes ſe verront comme enfermées de trois côtez, & ſeront obligées de voler droit, par deſſus les filets, & poor les y faire encore plûtôt aller, ayez une fiſcelle, qui ſoit bien longue, laquelle vous attacherez d'un bout à la pointe d'un petit bâton, qui ſera haut d'un pied & demi, on deux pieds, piqué droit en terre à deux pieds proche des napes, & delà elle paſſera ſor une petite fourchette, de même hanteur, que l'autre verge, & piquée pareillement en terre, & l'autre bout de cette fiſcelle ſera potté à la Loge. Liez à cette

fiſcelle trois, ou quatre oyſeaux, qo'on attachera par les pieds, avec des petites fiſcelles, lougues d'un pied & demi, & lorſque la perſonne, qui ſera dans la Loge, verra voler la bande d'Alouëtes, il fera voltiger celles de la fiſcelle, en la tirant un peu, & quand les autres les apreeevrout, elles s'y eo iront tout droit, lorſque ie guetteue les verra aprocher, il doit tenir les deux mains ſur la corde, toute prête à la tirer, quand il ſera tems, que les filets ſe levent.

Comme les Païſans prennent les Aloüetes avec des Lacets. Les Païſans qui n'ont point de filets, ſe ſerveut de collets où Lacets, pour prendre les Aloüetes, pendant les grands froids, ils obſervent les lieux, où elles ſe plaiſent le plus, parce qu'elles y ſont ſouvent, & pour les y attiree davantage, ils y jettent de l'Avoine, celui qui veut en prrndre, tend des collets, il met deſſus divers ſillons ou planches de terre, les uues proches des autres, des fiſcelles longues d'environ quatre oo cinq toiſes chaeune, qui ſont arrêtées avec des piqurta à chaque bout, il attache à ees fiſcelles pluſieurs lacets faits d'uu briu de crin de Cheval, en double, leſquels ſont à quatre doigts les uns des aotres, & jette aprés cela de l'Avoine tout au long des fiſcelles, & de crainte qu'on ne lui dérobe celles qui s'y preudront, en ſon abſenee, il va chercher de loin où il y en a quelque bande, & les fait voler du eôté qu'il a tendu, où ellea ſe vont poſer, & auſſi-tôt qu'elles découvrent le grain, & qu'elles s'y jettent, ou eo prend une quantité prodigieuſe; Il s'y preud auſſi bien d'autres oyſeaux, que des Alouëtes, & tous demeureut pris par les pieds, parce que eheminant pour eherchee le grau, ils paſſent par hazard les pieds dans le lacet, qui eſt délieat, & l'emportent avec eux juſqu'à ce que le collet ſoit tout à fait ferme, & qu'il les arrête.

Pour prendre une compagnie d'Aloüetes ſous un filet. Voici une autre maniere bien facile, pour prendre une bande d'Alouëtes; il ne faut point de filet partieulier, puiſque toutes ſortes de filets peuveut ſervir à cette chaſſe, pourveu que les mailles u'eo ſoient pas trop larges, & que le filet ſoit aſſez grand, comme ſeroit une tiraſſe dequoi on preod les Cailles, celui qui voudra ſe divertir, à prendre tant les groſſes Alouëtes que les petites apellées Cotrelus, ou Trelus. Il faut avoir premierement, trois ou quatre douzaines de petites fourchettes hautes d'un pied, & fort menuës, les mettre en un paquet avec le filet, dont ou ſe veut ſervir, qu'il faut porter ſous le bras & ſe promener dans les Campagnes, juſqu'à ee qu'on aye rencontré une bande d'Alouëtes, leſquelles étant découvertes, il faudra les aſſuree eu cette ſorte. Ou tournera tout autour d'elles trois ou quatre fois, ne les aprochant d'abord qu'à cent pas, & puis en tournant peu à peu, on s'en aprochera, juſques à trente ou quarante pas. La perſonne qui les tournera ainſi, oe doit point s'arrêter, quand il en ſera proche, autremeut elles s'envoleroieot; mais il marchea continuellement & doucement de côté & d'autre, étant courbé, eontrefaiſant one Vaebe qui paiſt, & lors qu'il les verra ſus eraiute, il déployera le filet de travers les raiſes & planches de bled, ou de gueeet, comme on voit par les eſpaces, qui ſont entre les lignes pomoées, à einquante ou ſoixante pas loin des des Alouëtes, & l'étendre tout au tour; deſorte que la cotde, ſoit du côté des oyſeaux, il faudra piquer tout droit, de deux en deux pieds les petits bâtoos fourchus, ſur leſquels la corde ou bord du filet portera, laiſſant traîner à terre les deux eôtés, pareillement le dernee, aprés quoi l'on piquera ie reſte des autres fourchettes, pour toute le milieu dudit filet; quand le filet ſera ajuſté, ou ira faire le tour au deſſus des Alouëtes, & cheminant de côté & d'autre, l'on les aprochera peu à peu, pour les faire marcher, ee qu'elles feront lorſqu'on les preſſera; ſi elles étoient trop écartées, il faudroit les tourner pour les faire amooceler, & les condoire juſqoes ſous les filets, elles y eutreront facilement, où étant entrées ou jettera un ebapeau eo l'aie en eourant à elles, afin de les empêcher de reveuie du eôté qu'elles aurout entré, & ſi-tôt qu'on ſera au bord, il faudra arracher la premiere rangée de fourchettes, & fermee le filet tout autour comme une eage, pour prendre le gibier à ſon loiſir.

Pour aprêter des Alouëtes eomme il faot, oo commence par les plumer au ſec, puis à leur écoeeber la tête, obſervaot de ne les point vuider; eela fait, on les pique de lard, puis leur paſſant une brocheite en travers, on les attache toutes à la grande broebe pour les faire rôtir, & lorſqu'elles le ſont, on y jette deſſus de la mie de pain en poudre avec du ſel, on leur met deſſous une rotie, & uue ſauee eomme aux Beeeaſſes.

Alouetes en ragoût. Prenez des Alouëtes, plumez-les, vuidez-les, paſſez-les à la poële, avec du lard fondu & un peu de farine, mettez-les dans une terrine avec do bouillon & du vin blaue, aſſaiſonnez-les de ſel, de poivre, de canelle; laiſſez-les cuire ainſi juſqu'à ee que la ſauce eu ſoit courte; mettez-y un jus d'orange & puis les ſervez.

AMAN.

AMANDES. *Pour faire des Amandes vertes.* Il ne faut point de ſel, eomme aux Abrieots, mais il faut ſe ſervir de la leſſive de cendre, ou de gravelée, & lorſqu'elles ſont bien lavées & uettoyées les jetter dans de l'eau bouillante, comme il eſt dit; & regarder avee une épingle qu'elles ue culſent trop, parce qu'elles s'ouvriroient; puis vous les jetterez dans l'eau fraiche, les mettrez égoûter; enſuite vous les mettrez daos un Sucre elarifié, qui ſoit leger: lorſque vôtre Sucee boot, les jetter dedans, afin qu'ils prennent leur verd, & les achever promptement de peur qu'elles ue nolreſſeut, & pour les garder livre pour livre, comme il eſt dit, & prendre garde que le ſyrop ne ſoit, ni trop euit, ui pas aſſez.

De tous ers fruits ei-deſſus, que l'on appelle *Confiture*, pour en faire des compotes, lorſqoe vos fruits ſont paſſrz à l'eao, il ne faut que cinq à ſix onees de ſuere tout au plus, poor livre de fruit, & faire cuire le ſirop comme ſi e'étoit des confitures, ou approchant, patee qu'rlles s'éelairciſſent aſſés en jrttant leue humidüé. Voilà comme l'on fait de bonnes compotes de tous les fruits nommez ei-deſſus: y aiant peu de ſocre, ils confervent tout le goût de leur fruit.

Compôtes d'Amandes vertes. Il faut, de même que les Abricots, paſſrr les Amandes à la leſſive de ceudre ou de gravellée, & lrs gouvernet tout ainſi que les Abricots; eae elles ſe fout de la même maniete: & ſi vous voullez en tirer ao ſec, aprés qu'el-

les ont été au Sucre, vous mettrez du Sucre clarifié dans une poële, & le ferez cuire à la plume, & auſſi-tôt, vous jetterez vos Amandes dedans, aprés les avoir fait égoûter ſur un tamis. Cela fait, vous les remettrez ſur le feu, les remuërez bien, & les ferez bouillir, parce qu'elles auront déeuit vôtre Sucre à la plume, puis vous les retirerez de deſſus le feu, & les laiſſerez refroidir à moitié, puis avec une cuillere, où le dos de vôtre écumoire, vous froterez vôtre Sucre tout autour de la poële, juſqu'à ce que vous l'ayez tronblé par tout; vous les tirerez enſuite avec vôtre écumoire, en ferez égoûter le Sucre, & les rangerez ſur un clayon de fil d'archal; ou ſur de la paille épluchée, que vous rangerez ſur on plat ou terrine; ainſi vos Amandes ſeront ſeches en un moment, & vous en pourrez faire telle quantité que vous voudrez, de ſeches on de liquides. L'on peut tirer les Abricots verds de même.

AMANDES *à la Praline*. Il faut prendre pour 2. livres d'Amandes bien triées, une livre ou cinq quarterons de Sucre, le faire cuire à la plume, puis vous jetterez vos Amandes dedans, vous les remuërez bien, avec vôtre ſpatule, & prenez bien garde qu'elles ne s'attachent au fond de la poële, remuë-les toûjours bien, juſqu'à ce qu'elles aient pris tout le Sucre, qu'elles ſoient bien Prainées, menez les doucement ſur un petit feu, à la fin, pour faire fondre les égremilles du Sucre, & faites-enſorte qu'il n'en reſte point, que tout s'attache autour des Amandes: prenez bien garde qu'elles ne ſe mettent point en huile; & lorſqu'elles ſeront faites, elles pereront, pour lors vous pouvez les ôter, vous les laiſſerez dans la poële, & vous les couvrirez avec quelque choſe pour les faire reſſuyer, puis les laiſſerez refroidir, & les mettrez dans des boëtes: vous ponvez Prailner des Avelines de même.

AMARANTES *fleurs des Amarantes*. L'Amarante fait une fleur ſemblable à une pannache, teint d'une couleur de pourpre ſi vive, qu'elle ſe maintient long-tems, ſans rien perdre de ſa couleur, même en la mettant ſecher au four, elle ſe garde pour l'hyver; auquel tems la mettant tremper dans l'eau; elle reprend l'éclat & la couleur qu'elle avoit dans l'été, elle fleurit dépuis le mois d'Aouſt, juſqoes à la fin de l'Antomne; elle ſe plaît dans un lieu, où il ni ait pas trop de Soleil, dans une tres-bonne terre, qui doit ſouvent être arroſée.

Les Amarantes & de leur terre. Les Amatantes rares partieulierement, veulent être ſemées & ëievées ſur couche de bonne chaleur, avec les eloches de verte; au commencement du mois d'Avril, le cinq ou ſiziéme jour de la nouvelle Lune, s'il ſe pent: mais aprés qu'elles ſeront deux pouers de haut, & qu'elles auront quarre ou cinq feüilles, il faut les faire au grand air, en élevant leidites eloches, ſur des fourchettes, & lors que les nuits ſeront chaudrs, vous ôterez entierement les eloches de deſſus ieſdites Amarantes, & les remettrez ſur les fourchettes, au matin, & tout cela durant l'eſpace d'un mois ou ſix ſemaines, & plus ſi vous vouiez: & qnand leſdites Amarantes ſeront bien fortes, & que le doux tems ſera venu, qui ſera environ la fin de May, ou au commencemeot de Juin, vous les planterez oo vous voudrez, avec leur motte, & par un tems de pinye, s'il ſe peut; c'eſt une fleur extrêmement délieate a élever aux païs froids.

Voilà la maniere comme il faut gouverner les beiles Amarantes, quand on veut les avoir en fleur de bonne heure; c'eſt-à-dire, dés le mois de Juillet.

Mais lors qu'on les deſire plus tard, on les ſeme en pleine terre, bien amandée & compoſée d'un tiers de ſabie, miſe dans des pots, au commeneement de May, & en ee eas elles ne pottent qu'au mois d'Aouſt.

Au lieu de pure terre, l'on peut mettre des crottins de eheval toos ehauds, dans de grands pots, les bien preſſer, & mettre deux pouees de haut de bon terrein par deſſus, où il y aura du ſabie mêlé avee, & ſemer les Amarantes dedans, & y mettre quelques verres deſſus pour les faire avancer.

On eſtime, ii eſt vrai, qu'elles viennent mieux dans drs pots, qu'en pleine terre; il faut arrouſer les Amarantes.

Ii eſt bon de les avoir tôt, afin que ieur graine ait tont le tems de bien meurir, & même il faut la laiſſer dans la ſerre durant l'hyver ſur fleue & dans ſa paille, quelque ſeche qu'elle paroiſſe être, juſqu'à ee que les gelées fortes ſoient paſſées, alors vous la grainnerez, ſi bon vous ſemble.

Les tres-belles Amatantes ſont bordées de jaune, & il en vient parmi elles qui donnent aotant de diverſes figures à leurs petits bouquets, qu'il y en a ſur leur pied, qui eſt tout de fleur, & en tres grande quantité, juſques à la groſſeur d'un pied ou environ de largeur, & de hauteur d'un pied & demi & plus.

Cette fleur dure deux à trois mois & plus, & eſt une eſpece d'immortelle, il y en a de pluſieurs couleurs; Sçavoir, de violettes, de pourpre, de cramoiſi, d'oranges, de rouges, de jaunes, &c. c'eſt une fleur merveilleuſe, & des plus belles qu'on puiſſe voir, & qui eſt maintenant fort en eſtime parmi ceux qui la connoiſſent bien.

AMBR.

AMBRE-GRIS. Pluſieurs Naturaliſtes tant anciens que modernes, n'ont eneore pû déeouvrir bien au vrai, d'où venoit l'Ambre, ni dequoi ii étoit compoſé. Depuis peu d'années pluſieurs Curieux en ont fait des reeherehes tres-exactes, & ont tronvé que ee n'étoit autre choſe qu'un bitume engendré, ainſi que le Coraii, dans des endroits partienliers de la mer, qui par des agitations eztraordinaires, faiſoit qu'il s'en détachoit par fois drs morceaux aſſez conſiderables, qui n'ageant ſur l'eau, étoient pouſſés par des vagues ſur le ſable, & ſur le gravier. *L'Ambre* eſt ehaud & ſee, qui eſt propre comme le Muſe, à tontes les maladies du eœur & du eerveau, cauſées d'humeurs froides; e'eſt pourquoi il eonvient mieux aux perſonnes d'âge qu'à la jeuneſſe. La doſe ordinaire eſt de ſix à ſept grains par jour; il eſt toutefois plus doux pour les femmes, que ie Muſe. Il a eneore cela de plus, qu'il raſſaſie les fameliques étant mêlé parmi de la boüillie, ou du fromage, ou de l'huile.

AMBRE-GRIS. Vous reduirez en poudres fines les drogues ſuivantes, que vous paſſerez au fin tamis; Sçavoir, une once d'Amidon, une once Iris de Florence, demi once de Spalatum, une once de Benjoin, une once & demie de Sperma eeti, & une drame de bon Muſe d'Orient, que vous ferez

diſſoodre ſeparément dans de l'eau de canelle diſtillée, & vous ferez detremper une ſuffiſante quantité de gomme adragant dans de pareille eau de canelle, & de tout cela formerez une pâte que vous mettrez en digeſtion, comme il a été dit dans le mot de Muſe, & quand vous jugerez qu'elle ſera ſuffiſamment ſeche, vous la garderez pour l'uſage dans une boëte avec du cotton, & la tiendrez ſi bien bouchée, qu'elle ne craigne point l'évent, vous la pourrez conſerver dix ans dans ſa bonté.

Ambre jaune. Pour faire l'Ambre, vous ferez en cette maniere le *Succinum*, c'eſt-à-dire l'Ambre; prenez du Criſtal, lequel vous mettrez en poudre tres-menuë, & des blancs d'œufs, en aiant ôté le germe, leſquels vous battrez & écumerez juſques à tant qu'ils ſe toorment en eau, vous mêlerez dedans la ſuſdite poodré, & les battrez, y ajoûtant un peu de Saffran en poudre, ſi vous voulez avoir un Ambre jaune, puis jettez tout cela dans une canne, ou dans quelque boyau, ou dans quelqoe phiole de verre, & le mettez dans l'eau boüillante juſques à tant que vous verrez qu'il aura aquis une ſubſtance dure & ſolide. L'aiant tiré hors, poliſſez-le ſur marbre, & faites-le à la forme & figure qu'il vous plaira. Si vous voulez avoir de petites boules qui vous ſervent en Chapelet, ou en manche de coûteau, percez-le avant qu'il ſoit ſec, puis mettez-le au Soleil; vous pourrez auſſi, ſelon vôtre deſir, méler une autre couleur, & par ce moyen avoit des pierres qui reſſembleront & feront priſes pour fioes & precieuſes: Mais alors, avant que de cuire la matiere, il la faut couler, afin que le corps ſoit tranſparant & luiſant.

AMBRE. Mettez du Maſtic fondu & paſſé par l'étamine, dans un pot de terre, afin qu'il ſe purifie de ſes ordures, & qu'il paroiſſe plus reluiſant; aprés vous prendrez un peu de racines de *Curcuma*, & les mêlez avec vôtre matiere, pois formez les choſes qu'il vous plaira; encore ſe fera-t-il, ſi on met du Tartre ou lie de Vin blanc crud, avec du Criſtal liquifié, & qo'on le mette dans un vaiſſeau, qui ait l'orifice enduit & bien bouché, & qu'on le tienne au feu pae l'eſpace d'un jour naturel.

Pour faire de l'Eſſence de Muſc & d'Ambre, Prenez une dragme d'Ambre, & une demi dragme de Muſe, que vous mettrez dans une bouteille avec une chopine d'Eſprit de vin, ſi vous voulez qu'elle ſoit plus forte, vous n'y en mettrez que demi-ſeptier; mais elle eſt fort bonne à chopine. La bouteille bien bouchée vous l'expoſerez au Soleil, ou vous la mettrez dans du fumier l'eſpace de ſix ſemaines ou de deux mois, comme celle ci-deſſus.

AMI

AMIDON. Pour faire l'Amidon, il faut prendre du plus beau froment & le bien mondee ou choiſir, enſorte qu'il n'ait que le grain; le mettre tremper bien à ſon aiſe, lors qu'il fait bien chaud le mettant au Soleil, & changeant l'eau matin & ſoir. L'eau de pluye ou de riviere eſt la meilleure. Lorſque le grain ſe creve facilement ſous le doigt, c'eſt une marque qu'il y a été aſſés: Il creve plûtôt, lors qu'il fait bien chaud, le plus de tems qu'il faille, c'eſt douze jours, s'il ne fait chaud.

Il faot enſuite avoir un ſac fait exprés, d'une demi-aune de long & d'un quart de large, d'une toile rouſſe un peu claire & propre pour en ôter le chas. Il faut avoir une autre benne bien propre, & y mettre un ais deſſus, qui ſoit propre & bien uni; prendre enſuite cinq poignées de grains, & les mettre dans le ſac bien couſu, afin qu'il ne creve pas en preſſant & frotant avec force, comme ſi on frotoit & lavoit un étoffe ou un gros linge. Tout ce qui ſort du ſac, tombe dans la benne, & lorſque la fleur du froment ne peut pas bien ſortir, il faut tremper de tems en tems, le ſac dans l'eau pour l'aider. Lorſqu'il ne reſte plus que la chaffe, il faut renverſer le ſac pour le bien raeler & netoyer, pour y mettre d'autres grains, juſqu'à la fin.

L'AMIDON étant au fond de la benne, il s'amaſſe une eau rouſſe au deſſus, qu'il faut égoûter, penchant doucement la benne, de tems en tems; y mettre enſuite de l'eau fraiche, & bien remuër le tout, & le paſſer dans un linge, remettre encore dans la benne avec de l'eau, l'égoûter quatre ou cinq fois, ſans le paſſer, & le laiſſer au Soleil. Lorſqu'il ne reſtera plus de l'eau dans la benne, il faut couper l'Amidon dans la benne par morceaux pour l'en tirer, étendant un linge ſur un ais, pour mettre l'Amidon deſſus, & l'expoſer au Soleil ou à l'air, pour le bien ſecher, & enfin l'enfermer.

Lors qu'on veut s'en ſervir, on en prend ce qu'on veut & on le met tremper dans l'eau toute une nuit, & on le change quatre ou cinq fois d'eau.

AMITIE'. *L'Amitié* parmi les aſſociez dans le negoce eſt tout à fait neceſſaire, pour y réüſſir. Tout le bonheur ou malheur de leurs affaires communes dépend d'avoir entre eux cette amitié.

La deference procede de l'amitié reſpective, que des Aſſociez ont l'un pour l'autre, ſans laquelle ils n'agiſſent qu'avec deſordre & confuſion, parce que la déference qui eſt entr'eux, fait qu'il ne s'entreprend rien ſans l'avis & le conſentement mutuel de l'un & de l'autre; & cette bonne intelligence, fait qu'ils travaillent & agiſſent chacun en particulier poue le bien commun de la ſocieté.

Au contraire, s'il n'a point d'amitié ni de déference entre les Aſſociez, il ne s'accordent jamais bien enſemble, en toutes les entrepriſes qu'ils font pour leur negociation; ils ni réüſſiſſent jamais. La raiſon en eſt, que ſe contrariant toûjours l'un l'autre, & ne faiſant jamais rien de concert, ils ne ſçavent ce qu'ils font, & l'un défait, ce que l'autre à fait; ainſi toutes leurs affaires vont en deſordre & en confuſion.

La ſeconde choſe a obſerver, eſt de ſi bien regler les choſes, par l'acte de ſocieté, que rien ne puiſſe alterer l'amitié & la bonne intelligence, qui doit être entre eux; & pour cela j'eſtimerois à propos qo'ils vécuſſent chacun en leur particulier, parce que rarement les femmes s'accordent enſemble, ſur les heures du manger, & ſur la qualité des viandes, dont chacune d'elles voudroit avoir le choix. Ce ne ſont là que les moindres ſujets de diviſion entre les femmes.

La troiſiéme, eſt de prendre une bonne reſolution, que quelques differents qui ſurviennent pendans le tems de la ſocieté entre leurs femmes, cela ne ſera point capable de tompre, ni d'alterer l'amitié & la bonne intelligence qui doit être entre eux: car il eſt vtai de dire que la plûpart des ſo-

ciez finiſſent avant le tems de leur échéance, par le caprice & la mes-intelligence des femmes, dont bien ſouvent les maris veulent, par une ſorte de complaiſance, prendre inconſidérement le parti.

La quatriéme, eſt de partager entre eux les choſes à quoi ils doivent être employez, tant en achat qu'en la vente des marchandiſes, à tenir la Caiſſe & le Livre de raiſon, & regarder à quoi l'un & l'autre ſeront plus propres.

Celui qui eſt d'une humeur active, eſt plus propre à l'achat & à la vente, que celui qui l'eſt moins & qui aime le repoſe: c'eſt pourquoi le plus actif des druz Aſſociez doit être employé à l'achat & à la vente des marchandiſes, & l'autre à tenir le grand Livre de raiſon & la Caiſſe; parce qu'ayant moins de feu, il eſt plus ſage & moderé en la conduite des affaires que s'il avoit plus d'activité.

AMITIEZ particulieres. Les Saints les ont toûjours regardées comme la ruine des maiſons & des Communautez.

Ceux qui ont ces ſortes d'amitiez, s'écartent ordinairement du reſte de la Communauté, pour converſer enſemble, & pour s'entretenir à cœur ouvert de leurs petits ſecrets. Ils ſe communiquent librement leurs peines, leurs tentations, leurs ſentimens & leurs ſoupçons, ils ſe racontent leurs avantures & quelquefois même leurs dereglemens paſſez, ils ſe vantent, ils ſe flattent, ils s'excuſent les uns les autres; ils parlent ſans ſcrupule, contre les Reglemens, contre le bon ordre & contre l'exactitude de la Communauté. Ils médiſent, ils murmurent, ils ſe plaignent, ils font de petites ligues, ils forment des parties ſecretes, ils ſe donnent des rendez-vous; ils affectent autant qu'ils peuvent de ſe trouver les uns auprés des autres: & quand il arrive qu'ils ſont ſeparez, ils tâchent de ne ſe point perdre de vûë; ils ſe regardent, ils ſe font ſigne, & ſe parlent par geſtes. Ils ne s'entretiennent jamais des choſes ſpirituelles; & ſi quelquefois, ils commencent par là, ils finiſſent ordinairement par des diſcours de bagatelles, de niaiſerie & de vanité. Quand ils ſont enſemble, ils ne ſouffrent pas aiſément que d'autres perſonnes les joignent, à moins qu'elles ne ſoient de leur cabale; ils s'en défient & à leurs aproches, ils changent auſſi-tôt de diſcours. Ils ont tant de peine à ſe quitter, que quand le tems de la Converſation finit, ils ne laiſſent pas de dire encore quelque petit mot; ils entrent dans les interêts les uns des autres: ſi l'on en réprend quelqu'un, les autres s'en offenſent, ou le juſtifient; & plûtôt que de blâmer ſa conduite, ils condamneront celle du Superieur ou des Directeurs. Enfin ces ſortes d'amitiés ſont cauſe qu'on viole beaucoup de Reglemens, & que l'on ne fait pas ſouvent ce que l'on doit, pour ſuivre les inclinations de ſon ami.

On remedie à ce mal en ſeparant les perſonnes liées de ces ſortes d'amitié; en leur impoſant des penitences ſalutaires, en les privant de la Communion juſques à ce qu'il y paroiſſe de l'amandement.

A N D.

ANDOUILLES de Veau, on réüſſit à les faire, en prenant de gros boyaux de Cochon, dont on ôte le gros bout, pour les faire tremper un jour ou deux, cela fait, & le tout étant lavé proprement & blanchi dans l'eau où l'on aura mis quelques tranches d'oignon avec un peu de vin blanc, on tire ces boyaux, qu'on jette dans une autre eau qui eſt fraiche, puis on le coupe de la longueur qu'on veut qu'ayent les Andoüilles, ces boyaux coupez, on prend du ventre de Cochon, dont on ôte le gras, & qu'on taille auſſi par tranches de la longueur des Andoüilles: cela fait, on les forme, puis on les envelope des robes qu'on leur a preparées, aprés les avoir aſſaiſonnées de toutes ſortes d'épices.

Les Andoüilles ainſi achevées, il faut les faire cuire pour les manger. Et voici comment.

Prenez-les, mettez-les dans un pot bien bouché, poſez ce pot ſur un feu tres-mediocre, laiſſez en cet état ces Andoüilles rendre leur ſuc, puis jettez-y un peu d'eau avec un oignon piqué de clouds de girofle, & deux verres de vin blanc, du ſel, & du poivre; laiſſez-les cuire ainſi, & étant cuites, il eſt bon qu'elles refroidiſſent dans leurs bouillons, puis les tirer, afin de les mettre griller ſur une feüille de papier; pour être mangées toutes chaudes.

Autres Andouilles de Veau. On peut encore ſe ſervir de la fraiſe de Veau, pour faire des Andoüilles, qui ſont tres-excellentes: & voici comme elles ſe font.

Prenez une fraiſe de Veau, lavez-la bien, ficelez un des bouts, & ſervez-vous de lard, & de boyaux de Veau, qui ſoient auſſi bien nettoyez, & coupez gros le tout de la longueur dont vous voulez que ſoient vos Andoüilles: joignez à tout cela de la tetine de Veau blanchie, tranchée par roüelles, ainſi que la fraiſe, & le lard, cela fait, à la reſerve des boyaux, mettez le tout dans une eſſerole, aſſaiſonnez-le avec des épices broyées, & une feüille de laurier, du ſel, du poivre, un peu d'echalottes bien menuës, avec un demi-ſeptier de Crême de lait: paſſez le deſſus le fourneau, & tirez aprés la caſſerole en arriere, jettez y quatre ou cinq jaunes d'œufs, un peu de mie de pain, & le tout ayant fait une liaiſon parfaite, prenez vos boyaux, & chaudement remplilſez-les avec un entonnoir fait exprés, de la compoſition cy-deſſus, liez-les, & faites-les aprés cela blanchir dans de l'eau, & les ſertez, & lorſque vous les voudrez manger, ſervez-vous de papier pour les mettre ſur le gril, puis mangez-les, & vous ſerez aſſuré que vous trouverez dequoi contenter vôtre goût.

A N E

ANEMONES doubles, maniere de planter les Anemones doubles, à pluche & panachées, & autres Anemones de toutes ſortes.

Les Anemones ſimples ſe peuvent planter toute l'année, & les belles Anemones ne ſe plantent que depuis le mois de Septembre, juſqu'à la fin d'Avril.

Il faut mettre tremper vos Anemones du jour au lendemain dans de l'eau, s'il fait un tems fort humide, ou les tremper point; que la terre ſoit bonne, & bien preparée avec de bon terreau bien vieux & de bon ſablon; mêlez bien ces trois ſortes de terre enſemble, & ſi vous voulez planter en caiſſe ou en pot; prenez de cette terre, mettez vos oignons trois doigts avant dans la terre, & aprés qu'ils ſeront plantez, s'il fait ſec, vous leur donnerez un peu d'eau, ſi vous le jugez à propos, ſi vous craignez la gelée, couvrez-les de l'épaiſſeur de

de deux doigts de terreaux bien legers, & ſi la gelée étoit forte, mettez des ecreeaux en dos d'âne ſur vos planches, & des paillaſſons par deſſus; ſur tout que la couverture ne touche point ſur vos plantes, & les découvrez quand le Soleil ſera deſſus, & les recouvrez quand il ſera retiré, & en cas qu'il faſſe ſec, donnez leur un peu d'eau, s'il ne gêle point, pour ceux qui feront en pot, faut mettre les pots en pleine terre, juſqu'au bord du pot, & faire les mêmes façons que ceux qui ſont en branche, & ne point ôter vos pots de terre, qu'ils ne ſoient prêts à fleurir, leur bien donner à boire quand on viendra au printems, & qu'il ſera ſec.

Aux païs froids, & ou les hyvers ſont longs & rudes, comme en Picardie & en Flandre, il ſe replante; Sçavoir, les Anemones en Novembre, par un beau jour, le cinq où ſixiéme jour de la nouvelle Lune; dans des pots, pour les pouvoir conſerver des gélées d'hyver, leſquels pots vous mettrez dans vôtre cellier ou ſerre.

Cette ſorte de ſerre doit être dans le Jardin, expoſée au Soleil de midy, la porte & fenêtre bien bouchées durant l'hyver, il faut qu'on y deſcende ſept à huit marches, s'il ſe peut, afin qu'il n'y gêle point.

Pour les Renoncules, vous ne les planterez qu'en Decembre dans leſdits pots.

Parmi cea pots, il y en aura de grands & de petits; dans les grands, vous y pourrez laiſſer vos fleurs; mais dans les petits, vous les dépoterez aprés l'hyver, & les mettrez en pleine terre, bien proprement, ſans rompre leur gazon & ainſi leurs fleurs en deviendront bien plus belles, étant mieux nourries en pleine terre, qu'elles ne ſeroient dans les pots.

Il y en a qui plantent les Anemones & Renoncules dés environ la ſaint Jean-Baptiſte, qu'ils auront gardées de l'années precedente, & par ce moyen ils ont des fleurs en Automne, pourveu qu'ils les mettent en bonne terre neuve & un peu amendée; & qu'ils les arroſent ſouvent durant les ſechereſſes.

D'autres les plantent plus tard vers la S. Remy d'Octobre; pour les avancer de pouſſer, & les conſervent dans la terre durant l'hyver; mais il faut qu'il n'y gêle point du tout: Les Renoncules que vous plantez en ce tems-là, doivent être de la même année, & non de la precedente, pour bien faire.

En Mars, Il faut les arroſer quelquefois, en Avril fort ſouvent; ce que vous continuerez tant qu'ils ſoient en pleines fleurs: & quand leſdites fleurs ſeront épanoüies, vous les mettrez à l'ombre & les garderez de la pluye, afin qu'elles durent plus long-tems, parce que c'eſt la pluye, qui les gâte & les referme.

Cet arroſement frequent du mois d'Avril ſe doit pratiquer particulierement à l'égard des Renoncules, pour les faire pouſſer des fleurs, & les entretenir durant qu'elles exiſtent.

Cette plante aime le chaud & l'humide, à la façon des baſſinets des prez; notamment au tems de la production de ſa fleur & pendant ſon exiſtence.

Et pour en faire avoir la convenance, c'eſt que *Ranunculus* en Latin ſignifie Vaſſinet en François.

Les Anemones & Renoncules ſe doivent auſſi lever de terre, tous les ans, auſſi-tôt, que le fanage eſt ſec, prenant le ſoin de nettoyer la pourriture qui ſe trouve aux Anemones, & la coupant juſques au vif de leurs bulbes, autrement vous les perdriez en peu de tems.

Tous les paturons des Renoncules, ſe doivent conſerver, s'il ſe peut, ſans en rompre aucuns. Vous les replanterez l'œil au deſſus, comme auſſi les Anemones, les couvrant ſeulement d'un doigt de terre ou environ.

Parmi la terre, pour les Anemones & les Renoncules, il y en a qui mettent de glaize ou forte terre, qui a paſſé un hyver à l'air du tems & diſent s'en bien trouver, & qu'elles y profitent merveilleuſement, cela eſt vrai.

Il ne faut mettre au plus que deux ou trois pieds de Renoncules & Anemones dans chaque grand pot.

Les bulbes d'Anemones ſe gardent deux ou trois ans ſans les replanter, les tenant en lieu ſec. Et les Renuncules ſe peuvent garder d'une année à l'autre.

Si vous plantez des Anemones & des Renoncules dans des pots en Mars, vous en aurez des fleurs vers la ſaint Jean-Baptiſte en ſuivant, pourveu qu'ils ſoient gouvernez comme il eſt dit cy-devant.

Par ce même moyen vous en pouvez avoir encore des fleurs en tous les mois de Printems, de l'Eté, & d'une partie de l'Automne, particulierement des Anemones: il n'y a qu'à en planter tous les mois dudit Printems; pour le reſte de l'année, il en eſt parlé cy-devant.

Le terrain de Vaches mêlé d'aiſnes & Marc de Preſſoir à vin, conſommé & repoſé de deux où trois ans, mis avec de la terre commune auſſi repoſée de deux où trois ans de vôtre Jardin, faie faire des merveilles au Tulipes, tant pour leurs ouvrages que pour leur groſſeur & hauteur.

Ce qui fait voir que le principal artifice pour les faire panacher, & de leur donner une terre nouvelle, repoſée & amendée de la qualité que dit eſt.

Si vous mettiez trop de fumier à vos Tulipes & qu'il ne fut pas bien conſommé, cela les feroit perir par la pourriture pour la meilleure partie.

Ce repos de la terre devant declarée, donne à ladite terre un nouveau ſel, & une vertu pleine de force & vigueur; l'experience fait voir cela en toutes les plantes qu'on met dans un nouveau fond, & où la terre n'eſt point encore effritée & uſée.

ANEMONES. Il y a de deux ſortes d'Anemones, l'une qui a la feüille de deſſous étroite & tranchée comme celle de la Coriandre: & celle de deſſus dans le tour de la fleur, large, quelquefois double, quelquefois ſimple. L'autre au contraire a la feüille de deſſous large, & faite comme celle du perſil, & étroite par en haut, & eſt ſans houppe. Ceux de la premiere eſpece ſont appellées Anemones, & ceux de la ſeconde, par les Jardiniers de ce tems, ſont nommées Argemones. L'on les diviſe en deux Claſſes; c'eſt-à-dire, les doubles, & les ſimples. Ils ſont tous ou d'une ſeule couleur, ou de pluſieurs differentes couleurs. Ce qui eſt cauſe qu'on leur a donné une infinité de noms pour les diſtinguer; car nous avons celui de Calle blanche, dont la houppe eſt incarnate; celui de Flandre blanc, dont la houppe eſt verte; la Sermonette blanche, dont la houppe eſt cramoiſie couvert, le Cayetan colombin eſt blanc, le Salvian blanc, marqueté d'incarnat, le

Pariſien incarnat & blanc, le Gallipol pannaché blanc, le Ture ou Byſantin couleur de roſe; le Martellé, dont les feüilles ſont couleur de paille foüetez de cramoiſi & a la coupe de même couleur. La merveille de Bretagne moitié blanc moitié cramoiſi. Outre pluſieurs autres que l'on appelle S. André, S. Charles, Martedot, l'Albert, le paſle-Albert, &c. Tous leſquels, ſans en parler plus particulierement ſe connoîtront aſſez à la couleur & à la figure.

Leur culture. Les Anemones, & les Argemones aiment également le Soleil, & principalement dans l'Hyver. Les racines qui y croiſſent, ſe plantent de cette maniere. On les met en terre graſſe & détrempée, bien paſſée dans un gros crible, & on leur met par deſſus deux doigts de terre legere & maigre, paſſée par un crible fin, & les mottes qui ſe trouvent dans les guerets, apportées en tems de pluye, eſt l'aſſiete qui leur eſt plus propre, on met les racines là dedans, enſorte que les yeux ſoient tournez en haut, & doivent aprés être recouverts de deux bons doigts de terre maigre, par deſſus laquelle en mettra encore deux autres doigts de terre graſſe & legere, il leur faut donner un empan de diſtance: Mais ſi les racines ſont petites, il vaut mieux les planter dans des pots qu'en pleine terre, obſervant l'ordre cy-deſſus; ſi ce n'eſt qu'il leur faut moins de diſtance & moins de profondeur. Il faut auſſi mettre dans des pots les racines de ceux qui ſont les plus eſtimez; parce qu'ils s'y conſervent mieux. Les languettes qui ſe replantent, ne doivent pas être miſes droites; mais de côté & en ſorte que l'œil ſoit tourné en haut; parce que les racines étant ainſi poſées prennent plus de nourriture: Il y a quelques racines qui n'apportent que des feüeilles & ne font jamais de fleurs. On y remedie en leur ôtant la trop grande quantité d'yeux, & en les tranſplantant plus tard; car étant ainſi déchargées, elles prennent plus de nourriture, & étant plantées plus tard, elles reçoivent plus de force des rayons du Soleil; de ſorte qu'elles apporteront des fleurs.

Pour faire venir les fleurs plus belles, on en coupe la trop grande abondance de boutons avec les ciſeaux, & on n'en laiſſe que neuf ou dix ſur chaque pied: Ceux qui viennent avant le tems, & qui ſont par conſequent mal-faits & à demi crevez, doivent être coupez proche de terre, Afin qu'étant ainſi retardez, ils ayent le loiſir de prendre plus de force: Et ainſi dans la ſaiſon ils fleuriſſent fort bien.

Les Anemones, qui ſont plus mal-aiſez à lever & plus tardifs à fleurir doivent être plantez trois jours avant la pleine Lune de Septembre: Et les Anemones, qui viennent plus aiſément, ne ſe plantent qu'à la fin d'Octobre.

Pour les conſerver & les faire fleurir, quand l'air eſt temperé. Il en faut lever les racines au mois de Juin, tous les ans pour en détacher le pleuple ſix jours aprés les avoir levé de terre, il faut les ſerrer dans des boëtes & les conſerver. Les communs ne ſe levent que tous les deux ans de la même maniere.

Quand ils ſont en terre dans les jours d'Eté pour les deffendre du Soleil & des pluyes on met ſur les planches dans leſquelles ils ſont, un demi-pied de terre, qu'il faudra ôter à la premiere pluye d'Automne, au lieu de quoi on leur mettra ſeulement un bon doigt de terre graſſe & bien détrempée. Il eſt bon de ſerrer ceux qui ſont dans les pots ſi-tôt qu'ils auront achevé de fleurir & les mettre pourtant dans un lieu aeré.

Pour les ſemer il en faut recueïllir la graine ſur le milieu du jour; puis on en prend & on la met dans un Cuvier avec de la terre graſſe & bien déliée ſur laquelle on la répend en telle quantité que l'on veut, ſelon la grandeur du vaiſſeau, aprés quoi l'aiant délicatement arroſé, on la couvre avec d'autre bonne terre de l'épaiſſeur de la lame du coûteau; ſur laquelle terre on arroſe encore de nouveau.

Cela fait, on la met tous les matins trois heures au Soleil, & l'on ne manque pas de l'arroſer tous les ſoirs juſqu'à ce que les feüilles en ſoient levées. Et quand elles paroiſſent on y ajoûte legerement de la meilleure terre à la hauteur d'un doigt, & on les laiſſe toûjours au Soleil, & on l'arroſe les ſoirs comme il faut.

Pour ne les laiſſer pas l'Hyver expoſez à la rigueur du froid, il faut les mettre dans l'endroit du Jardin où il y a plus de Soleil.

Quand les feüilles en ſont ſeches; il faut les retirer dans un lieu où ils ſoient à l'abri du Soleil & des playes.

Au mois de Septembre on en tire toutes les racines dont on replante les plus petites dans des pots, & les plus groſſes ailleurs. Et pour la peine que l'on prend à ſes fleurs, l'on a en recompenſe dans la ſaiſon une diverſité fort curieuſe & tres-agreable.

Leurs effets. Mattiole fait mention de cinq eſpeces d'Anemones differentes en feüilles & en fleurs, mais ſemblables dans leurs qualitez & vertus medecinales; parce qu'ils ſont tous forts & aigus, & par cette raiſon ils purgent le cerveau, le ſuc ou la poudre étant priſe par le nez, la racine en maſticatoire attirent les flegmes. Cuite en vin vieux & appliquée en forme de liniment elle guerit les inflammations, les foibleſſes & les cicatrices des yeux; & nettoye la pourriture des ulceres.

La tige & les feüilles cuites en tiſanne, & mangées avec de la viande, fait venir quantité de lait aux nourriſſes. L'on en fait un emplâtre qui guerit la galle, & la teigne: L'Anemone étant également fort a les mêmes proprietez que le Safran, il emporte les cloux & les froncles qui viennent aux yeux. Les feüilles miſes en emplâtre appaiſent les inflammations.

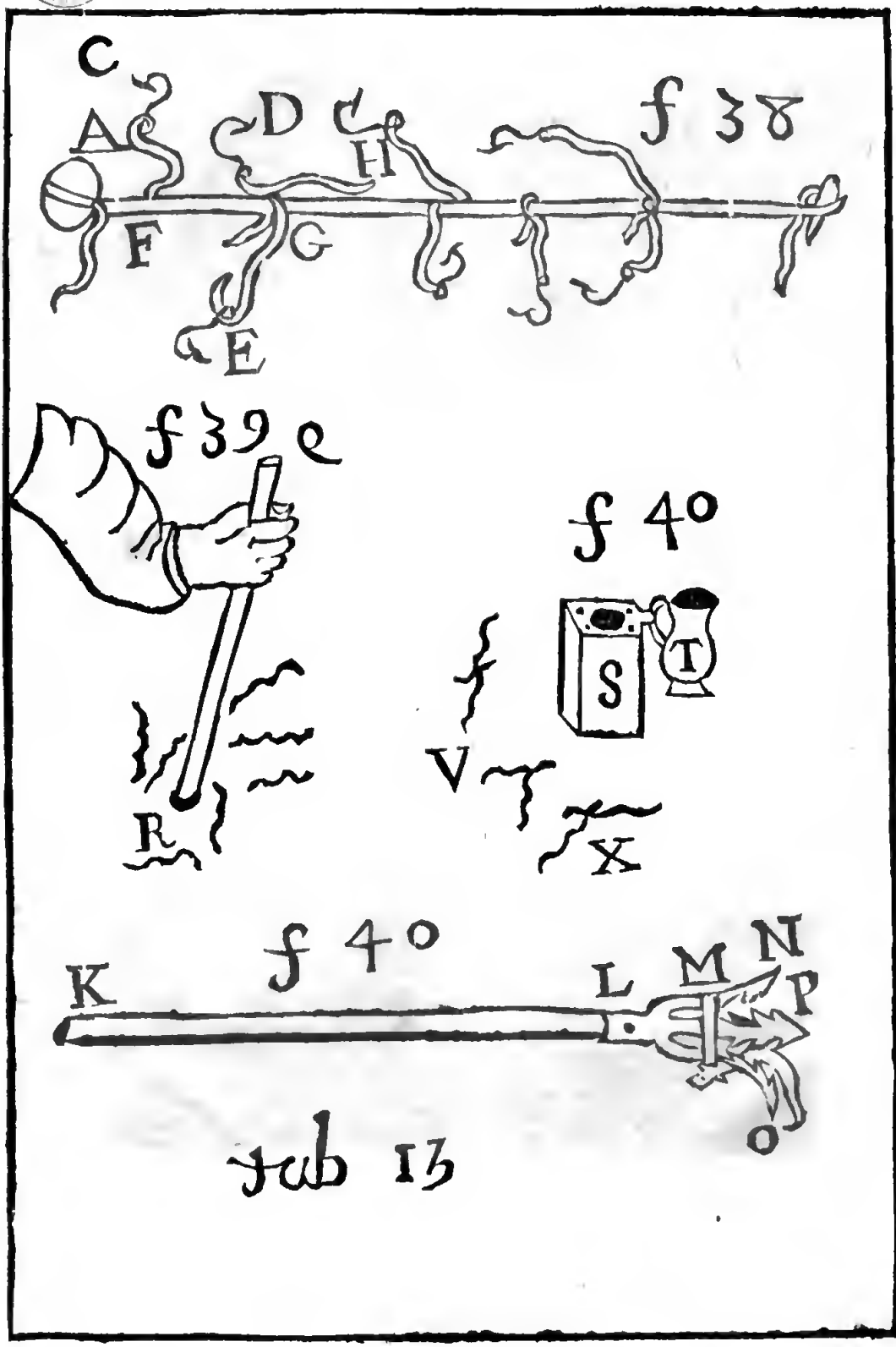
A N G.

L'ANGELIQUE eſt de la hauteur d'une coudée, ou quelque choſe de plus: elle fait dés le bas deux tiges, noüées & creuſes avec pluſieurs concavitez & ailes, ſes feüilles ſont attachées à une longue queüe par intervalles; elles ſont dentelées tout au tour d'une couleur brune, ou verd obſcur: ſes bouquets ſont garnis de fleur blanche, ſa graine même eſt plate comme une lentille, ſa racine eſt groſſe comme un teſſort, a pluſieurs cuiſſes & pluſieurs branches. Elle a un goût picquant, & de tres-bonne odeur. Elle croit de ſoi-même és Montagnes; elle fleurit en Juillet & Aouſt; elle eſt aperitive, attenuative, & reſolutive; elle eſt ſinguliere contre le venin, & le poiſon, & par ce moyen étant priſe en brevage, ou mâchée ſouvent; elle ſert d'antidote contre la peſte: la poudre de ſa racine eſt ſinguliere aux défaillances de cœur,

QUINZIE'ME PLANCHE.

MOYEN POUR PRENDRE NOMBRE D'ANGUILLES, BARBEAUX, PERCHES, CHABOCEAUX, Et autres poiſſons aux hameçons dormans.

Table 15. Page 47. I. Partie du I. Tome.



Cette plante eſt nommée non-ſeulement Angelique ; mais encore racine du ſaint Eſprit, à cauſe des admirables proprietez qu'elle à contre de tres-fâcheuſes maladies & contre les poiſons, laquelle joint à cela une tres-bonne odeur, il y en a de trois eſpeces ; mais celle de qui l'on parle eſt la plus grande, qui a les feüilles larges, mêlées & dentelées à l'entour de couleur de verd-pâle ; ſa tige eſt haute de drux a trois pieds, canelées & creuſes, la forme de ſes fleurs s'appelle Ombelle, reſſemblant à celles du ſenoüil, elles ſont jaunes ; la graine eſt ronde, plate, & blanchatre, d'un gout acre ; mais d'une odeur agreable ; cette racine à l'a renie ſeulement dans la bouche preſerve du mauvais air, & de la peſte, où la manger, elle fait ſortir le venin par les urines, ou par les ſueurs ; elle conſume la pituite, arrête la toux, ſoûlage la poitrine, diſſout le lait caillé, fortifie l'eſtomac, réjoüit le cœur, redonne l'apetit, guerit la morſure drs chiens enragés, amortit la luxure, la mâcher ôte la mauvaiſe haleine ; elle entre dans les Theriaque, & dans l'Orvietan ; elle échauffe & deſſeche à la fin du ſecond degré, & au commencement du troiſiéme ; il y a encore nne autre plante qui reſſemble fort à l'Angelique, que l'on apelle Imperiale ; elle a les mêmes vertus ; c'eſt pourquoi au défaut de l'une l'on prendra de l'autre.

De plus ſa racine eſt ſouveraine contre la peſte ; & toute ſorte de poiſon ; quiconque en tiendra un petit morceau en ſa bouche, où qui boira au matin ſeulement deux doigts de vin en hyver, & eau roſe, où elle aura trempé, il ne pourra être infecté du mauvais air toute la journée. Les Anglois uſent des feüilles & racines & de cette herbe en ſauce avec leur viande, d'autant qu'elle corrige les humeurs groſſierrs, & l'haleine puante, & aide beaucoup à la digeſtion. Les feüilles d'Angelique pilées avec autres feuilles de ruë & miel, appliquées en forme de cataplame, gueriſſent les morſures des chiens enragés, & les piqueures de Serpens ; miſes ſur la tête du ſebricitant attirent à ſoi toute la chaleur de la fiévre.

Pour faire l'eau d'Angelique. Prenez demi once d'Angelique, autant de Canelle, un quart d'once de Geroſſle, autant de Maſtic, de Coriandre, & d'Anis-verd, & demie once de bois de Cedre, le tout concaſſé dans un mortier, vous le mettrez infuſer dans un pot d'eau de vie, étant infuſé du ſoir au matin, dans nne Cucurbite ou Alambic de verre, vous le diſtillerez au Bain-marie, & de cette Eſſence vous en mettrez ſur un pot d'eau de vie, depuis demie once juſqu'à deux onces, ou trois de cette Eſſence, & y mettrez auſſi de l'Ambre & du Muſe, & de Civette ce qu'il en faut.

ANG.

ANGUILLES. *Moyen pour prendre nombre d'Anguilles, & autres poiſſons aux hameçons dormans.* La maniere de prendre des Anguilles & autres poiſſons, avec une longue ligne dormante, fournie de nombre d'hameçons, non pas qu'on vueille la faire paſſer pour une nouveauté, mais ſeulement pour ſatisfaire aux curieux, & aſſurer qu'on ne perdra pas ſon tems, ſi on veut s'aſſujettir tous les jours à tendre ſes lignes dans une riviere, ou en d'autres eaux, ſoit qu'elles courrnt, ou qu'elles ſoient dormantes, ſi vous voulez vous divertir à cette peſche, ayez toûjours bon nombre d'hameçons d'acier, longs d'un pouce, avec chacun une boucle, comme vous verrez dans la 38. figure de la quinziéme table, par les lettres C, D, E, attachez une fiſcelle à chaque boucle, longne d'environ deux pieds, & lorſque vous voudrez tendre, ayex auſſi nombre de petits poiſſons, comme par exemple, ceux qu'on apelle vulgairement des ablettes, ou de gros vers de terre, autrement des achées, vous trouverez ſur le mot Achée la maniere d'en avoir, où bien pour le mieux, ayez de petites lamproyes, groſſes comme nne plume à écrire, que les peſcheurs nomment charoüilles, & qui ſe trouvent dans la vaze proche le bord des mêmes rivieres ; enfin ſoit de ces charoüilles, achécs, oo des petits poiſſons ; mettez-en un à chaque hameçon, puis prenez une longue corde, & vous en allez ſur le lieo deſtiné pour la peſche, étant là, vous étendrez la corde tour au long du bord de l'eau, & y lierez toutes lrs fiſcelles où ſont les hameçons de deux en deux pieds, de la maniere que vous les voyrz aux lettres F, G, H, enſorte que la fiſcelle de chaque hameçon, ait un pied & demi ou deux pieds, depuis l'apas juſques à la ligne principale. Les hameçons étant ainſi tous attachez, liez le bout à un piquet, ou à quelque branche, ou groſſe pierre, & de là allez à l'autre bout, y attacher one pierre peſante trois ou quatre livres, & la prenant de la main droite, jettez-la dans l'eau le plus loin que vous pourrez, par ce moyen elle emportera tous les hameçons avec elle ; qui ſe trouveront traverſer la riviere, ſi bien qo'il ne paſſera aucun poiſſon qui n'apperçoive les apas, il faut laiſſer coucher cette ligne dormante, en ce lieu-là pour y aller voir le lendemain du matin, que vous la tirerez avec contentement, s'il y a tant ſoit peu de poiſſon ; faites enſorte que cette ligne ſoit tenduë en un lieu net d'herbiers & de bois, afin de ne rien perdre, parce que les Auguilles ſe ſentant priſrs ſe tournent autour de ce qu'elles rencontrent, pour ſe dégager de l'bameçon qui les tient arrêtées.

Quelques-uns ſe ſervent au lieu d'hameçons d'aiguilles à coudre ou de longues épines, auſquelles ils attachent la fiſcelle par le milieu, & font entrer les aiguilles ou épines dans l'achée ou le poiſſoo, ils appellent cela peſcher à l'eſpinette ; pour moy, je trouve que c'eſt plûtôt fait, & le mieux d'avoir des hameçons.

ANI

ANIMAUX nuiſibles dans les Jardins. Ceux qui y ſont plus de mal, ſont les Chenilles, les Limaces, les Vers, les Pucerons, les Punaiſes vertes, les Aſcarides, les Fourmis, les Souris, & les Taupes.

Pour ôter les Chenilles, il faut tous les matins ſecoüer chaque plante avec la main ; leſquelles étant engourdies par le froid de la nuit, tombent facilement à terre, ſur laquelle on les tuë, en mettant le pied deſſus.

Contre les Limaces. Le Jardinier ne doit pas être pareſſeux ; mais il doit avoir bien du ſoin de les chercher ſoir & matin, & ſpecialement dans les tems de pluye, parce qu'alors, étant ſorties pour aller à la pâture, on les trouve aiſément & on les tuë.

Contre les Vers. Il faut ſuivre la même regle ; parce que c'eſt auſſi dans le tems pluvieux, qu'ils

ont coûtume de ſortir de leurs troux : & ſi on les veut faire ſortir en d'autres tems, il ne faut que répandre ſur les chemins une décoction de graine où de feüilles de Chanvre, ou de feüilles de Noyer; & auſſi-tôt on les verra paroître.

Contre les Pucerons, on fiche une baguette en terre, de la hauteur d'un demi-pied, au deſſus de laquelle on met un Godet, le goulot en bas, dans laquelle ces petits animaux, qui aiment à être cachez, ne manqueront pas de ſe venir ranger, & ainſi on les tuë ſans peine.

Pour faire mourir les Punaiſes vertes, qui mangent les boutons des Roſes & gâtent les autres fleurs; on prend du vinaigre, que l'on jette ſur les plantes : & ainſi on fait mourir ces ſortes d'inſectes.

Contre les Aſcarides, & autres ſemblables vermines, qui s'attachent plûtôt aux Plantes qui ſont plantées dans des pots qu'aux autres; on prend le pot, & on le met dans un ſeau, au fond duquel il y a de l'eau, enſorte que le pot trempe dedans à la hauteur de cinq ou ſix doigts. Il faut le laiſſer là dedans l'eſpace d'un quart d'heure, & ces petites bêtes inondées de cette humidité, ſortiront auſſi tôt.

Contre les Fourmis, il faut prendre un ou pluſieurs os à demi décharnez, & les jetter à terre dans les endroits où ces petits animaux font leur demeure. Attirez par l'appas de cette viande, ils accoureot à grandes bandes; & quand ces os ſont tout couverts, on les retire, & on les jette dans le feu, ou dans l'eau; & reïterant cela pluſieurs fois, on les exterminera aiſément. Ou ſi on les voit ſur terre marcher en rang, on les conſumera avec du feu de paille, ou de l'eau chaude.

Contre les Souris, il faut prendre un Chat, & s'il y en a pluſieurs, ils feront encore un meilleur effet. On écorche ces Chats, & l'on remplit leurs peaux de paille; & les aiant bien recouſuës & mis comme s'ils ſe tenoient ſur leurs pieds, on les frotte par dehors avec leur propre graiſſe, & les aiant ainſi diſpoſez dans les lieux où les Rats ont de coûtume d'aller; les Rats étant épouvantés de l'odeur de cette graiſſe, & effrayé de la vûë de leur ennemi, s'enfuïront à la hâte. On peut encore mettre des trapes & des ſouricieres, & ſemer par ci par là des morceaux d'une compoſition faite de verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage. Il ne faut point ſe ſervir de poiſon & d'arſenic, pour les faire mourir, crainte des grands accidens qui en peuvent arriver.

Contre les Taupes. Lorſque l'on voit que la terre ſe ſoulevera & quelque choſe qui remuë dans la ſuperficie, le Jardinier s'en doit approcher ſans bruit, de peur que la Taupe ne s'enfuye; parce qu'encore qu'elle n'ait point l'uſage de la veuë; elle a neanmoins l'oreille tres-ſubtile; s'étant ainſi approché, il doit preſtement renverſer une bechée de terre, parce que tres-ſouvent avec cette terre, il tire auſſi l'animal; mais ſi la terre étoit trop ferme pour être renverſée, il doit en ce cas ſicher pluſieurs fois la pointe de ſa bêche dans cet endroit, afin que s'il ne l'a pas tuée tout à fait; elle reſte au moins étourdie des coups qu'il lui a donnez.

Moyen de connoître quel Animal aura paſſé par quelque lieu. Il eſt abſolument neceſſaire qu'une perſonne qui voudra mettre en pratique ces inſtructions, ſçachent connoître le pied de chaque animal, qui aura paſſé dans un chemin où la forme de ſon pied ſera marquée, ce qui eſt aſſés aiſé à voir, lorſque la terre eſt couverte de neige, ou qu'elle eſt molle, ou bien aprés une petite pluye, & principalement le matin, avant que le monde ou les beſtiaux domeſtiques y aient paſſé, parce qu'ils effacent les voyes des Animaux ſauvages; pour cet éfet, j'ai deſſigné dans la dixiéme Table diverſes figures repreſentans pluſieurs pieds d'Animaux comme du Loup, Chien-mâtin, Renard, Blereau, Liévre, Lapin & Chat domeſtique, tels que chaque Animal l'imprime ſur la terre. Le premier pied qui eſt du Loup, eſt aſſés aiſé à diſcerner d'avec celui du Chien-mâtin, parce que le Chien chemine toûjours avec action, & d'un pas vîte, il imprime & écarte plus les argots que le Loup qui va lentement, avec crainte, & poſe le pied plus legerement, principalement du talon, que non pas le mâtin : Mais quand il eſt chaſſé & contraint de fuïr, pour lors il écarte davantage les doigts des pieds, parce qu'il apuye avec plus de force.

Le pied du Renard eſt fort ſemblable à celui du Chien de chaſſe, on le diſtinguera en ce qu'il n'écarte pas auſſi tant les argots, s'il n'eſt preſſé de fuïr, & poſe le pied fort legerement du talon.

Celui du Blereau eſt aſſés facile à remarquer, d'autant qu'il differe de beaucoup aux autres Animaux, aiant les doigts du pied tous ſemblables, & le talon fort gros, il poſe le pied peſamment & également de par tout.

Le pied de la Loire ou Loutre, eſt preſque de la même forme de celui du Blereau, ſinon que les doigts du pied avancent les uns plus que les autres par degrez, comme le pied d'une perſonne, le train ne s'en rencontre qu'au long des eaux où elle cherche ſa pâture.

Le pied du Liévre & du Lapin ſont ſemblables, il n'y a de difference qu'un peu en grandeur : Mais afin de ne vous y point tromper, vous ſerez informé qu'un Liévre en marchant poſe un pied devant l'autre; & le Lapin aſſied les deux de devant enſemble, côté à côté, & les derrieres de même, pour le pied du Char putois, il eſt preſque égal au Chat commun, ſinon qu'il n'apuye pas tant le derriere.

Celui du Foin eſt fait comme le pied du plus petit Chien qu'on voye, ſinon qu'il eſt plus long & les doigts plus preſſez. C'eſt une remarque générale, que tous Animaux ſauvages n'apuyent pas tant le talon du pied, que les domeſtiques qui aprochent de leur eſpece, & que les femelles apuyent encore moins que les mâles.

ANIS. Pour diſtiller & faire de l'Eſſence & Eſprit d'Anis, il faut prendre une livre ou cinq quarterons de bon Anis verd d'Eſpagne, car c'eſt le meilleur, que vous mettrez dans vôtre Matras de neuf ou dix pintes, comme deſſus, avec ſix pintes de bonne eau de vie; vous le mettrez infuſer le ſoir ſur de la cendre chaude, & le couvrirez bien, puis le lendemain vous le diſtillerez ſur un fourneau, rechaud, ou tripier, avec un feu de charbon doux & égal, prenant toûjours bien garde qu'il ſoit entretenu dans un même degré de chaleur, & que la liqueur n'entre point dans la chapelle, vous tirerez ainſi de ces ſix pintes, trois pintes ou environ de bonne Eſſence; & ſi tôt que vous verrez la goute blanche en ſortir, vous la retirerez du feu, parce qu'elle ſentiroit l'empireſme, & cela lui donneroit un méchant goût.

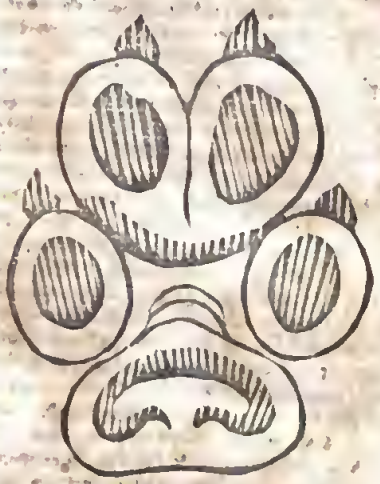
DIXIEME PLANCHE.

MOYEN DE CONNOISTRE QUEL ANIMAL AURA PASSE' PAR QUELQUE LIEU.

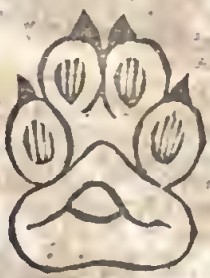
Table X. Page 48. I. Partie du I. Tome

P Lovp

P Chien Mastin

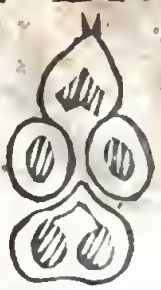


P Renard



P Blereav

P Lievre



P Chat

P Lapin

L'ANIS a la vertu d'appaiſer les touets & tranchées, vomiſſemens, ſanglots, ou hoquets, provoque l'urine, & aide à la digeſtion de l'eſtomac, & menrit toutes tumeurs.

ANIS. Chacun ſait combien eſt utile ſa ſemence mangée au matin, à ceux qui ſont ſujets aux tranchées de l'eſtomac & des inteſtins, à ceux qui ont mauvaiſe haleine, & qui deſirent avoir le teint beau; aprés le repas il conforte auſſi la digeſtion.

ANT.

ANTES. Pour compoſer la cire à couvrir les Antes des arbres. Pour la faire, vous prendrez demi livre de cire neuve, autant de poix de Bourgogne, & deux onces de therebentine commune: vous ferez fondre le tout enſemble dans un pot neuf de terre, qui ſoit verniſſé, en les remuant ſouvent: vous laiſſerez refroidir cette compoſition au moins douze heures, puis la tomprez par morceaux, en la tenant dans l'eau tiede l'eſpace de demie heure, la maniant & dérompant entierement, pour être plus facile à appliquer: vous pourrez auſſi tremper de la toile dans cette compoſition, que vous couperez comme Emplâtres propres à la playe de vos arbres, & cela vous épargnera beaucoup de cette compoſition, d'autant qu'il n'y en entrera pas tant qu'en morceaux: vous vous ſervirez auſſi de cette toile pour couvrir la fente de vos arbres, qui reſte entre les deux greffes, pour la preſerver de l'eau, & vous en covelopetez auſſi la poupée avant que de mettre la terre & le foin: cela vous aſſurera que l'eau ne pourra nuire à vôtre greffe.

ANTIMOINE, eſt un plomb infect & corrompu, qui a beaucoup de ſel & de ſoufre & peu de Mercure. Il ſe briſe facilement ſous le marteau, mais quand il eſt luiſant, qu'il n'a point de terre ni d'ordure, il eſt tenu pour bon.

Son ſafran eſt un des plus grands vomitifs qui ſoient dans la Medecine, il a les mêmes vertus que ſon huile, c'eſt un purgatif qui guerit les fiévres & les pleureſies, ſi on en donne ſix grains au commencement des accez, en ſubſtance, ou en infuſion, il faut prendre garde toutefois à l'âge & aux forces; ſon Beſoar ſudorifique reſiſte puiſſamment à la malignité des humeurs.

Façon de preparer l'Antimoine. Il faut concaſſer l'Antimoine groſſierement, & le mettre dans un creuſet ardent par diverſes repriſes, avec autant de ſalpetre, le remuant avec un fer ardent, aprés quoi on le verſe; le creuſet étant refroidi on prend ce qui eſt en bas; ſi la couleur en eſt jaune, c'eſt marque qu'il eſt bien preparé, le deſſus ſert pour les orines, la doſe eſt de deux à quatre grains en ſubſtance, & en infuſion de cinq à dix grains; il eſt bon pour toutes les fiévres intermittantes, le prenant dans un jaune d'œuf, & par deſſus un demi verre de vin, ou de boüillon, & aprés qu'on a vomi deux ou trois fois, bailler un demi boüillon pour faciliter le vomiſſement. Il ne le faut pas bailler à ceux qui ont craché le ſang, ni à ceux qui ſont foibles & qui ont difficulté de vomir. On le peut donner à jûn ou ſix heures aprés le repas, ou au commencement de la fiévre. C'eſt un remede général pour toutes les obſtructions, pour le mal d'eſtomac, de ratte, mal-caduc, apoplexie, rage, folie, peſte, verole, & autres telles incommoditez. Quelques-uns le mêlent par parties égales avec du Mercure preparé, donnant deux grains de l'un & deux de l'autre.

Autre préparation. Le Mercure ſe prepare prenant deux fois autant d'eau forte & le calciner; la diſſolution faite on met deſſus autant d'eau ſalée que d'eau forte, aprés quoi on verſe le tout dans une grande terrine non verniſſée, ou mieux dans une grande bouteille de verre, le tout va en bas comme caillé: aprés deux ou trois heures on verſe l'eau par inclination, aprés on y en remet, reïterant cela trois ou quatre fois, & aprés l'avoir deſſeché, on le tourne moüiller avec d'eau roſe, & on le ſeche derechef. La doſe eſt comme celle de l'Antimoine contre toutes maladies provenantes d'humidité pourrie, comme gâles, hidropiſies, enflures & ſemblables.

Autre preparation de l'Antimoine. Prenez deux ou trois livres de ſalpetre ſafiné, mettez-le dans un grand creuſet entre les charbons ardens, allumant le feu petit à petit, que le creuſet ait ſon couverele, qu'on puiſſe ôter avec des pincettes. Le ſalpêtre étant fondu & liquide, ôtés le couverele, & jettez dedans une petite pincée de pouſſiere de charbon en poudre (de ſaule eſt la meilleure) & y mettez d'abord le couverele, continuant ainſi juſqu'à ce que ladite pouſſiere de charbon ne s'embraſe plus, mais demeure ſur le ſalpêtre ſans brûler, ce qui ſe fait dans quatre heures.

Prenez ce ſel fixe, jettez-le dans l'eau chaude, laquelle vous filtrerez à travers un papier broüillard & un linge; dans cette eau ſalée mettez-y de l'Antimoine en poudre tres-ſubtile, en telle quantité que le ſel ſoit au double du poids de l'Antimoine, faites boüillir le tout dans une marmite de fer bien nette, & évaporer toute l'eau, & il vous reſtera vôtre Antimoine avec le ſel fixe, leſquels vous mettrez dans un creuſet entre les charbons ardens, & les tiendrez ſur le feu environ deux heures, les remuant de tems en tems avec une baguette de fer; aprés prenez toute cette matiere en poudre ſubtile, & la faites boüillir dans la même marmite avec de l'eau infuſée ſur de la chaux vive bien claire, la leſcive viendra rouge; filtrez ladite leſcive dans une terrine bien nette, & jettez deſſus du vinaigre, & la poudre de l'Antimoine ſe precipitera au fond, rouge comme du ſang: continuant ainſi de faire boüillir dans ladite eau de chaux vive, tant qu'elle pourra tirer de teinture de cette maſſe qui eſt reſtée; jettez ſur cette poudre précipitée & tirée de tous ces menſtruës, de l'eau commune en grande quantité, pour lui ôter par diverſes lotions reïterées la ſenteur du ſoufre & de l'Antimoine, & ſechez aprés ladite poudre au Soleil.

La doſe eſt de deux grains juſques à quatorze, & à trente en neceſſité ou avec du ſucre, ou avec du vin, boüillon, eau, conſerve de roſes. Elle ſert pour la goutte, la gravelle, l'hydropiſie, l'épilepſie, la peſte & toutes ſortes de fiévres, & ſur tout la quarte. On peut prendre un boüillon ſitôt que l'on a pris ce remede, mais aprés il faut demeurer quatre heures ſans manger.

L'ANTIMOINE le plus luiſant en taſſes, les plus longues & éclatantes, eſt le meilleur. Mettez-le en poudre dans un mortier de fer, & que la poudre ſoit tres-ſubtile, qu'elle ne luiſe point.

Preparation de l'Antimoine diaphoretique. Pre-

nez quatre onces d'Antimoine crud, & douze onces de Salpetre fin, bien etiſtaliſé, & de la troiſiéme eau, c'eſt-à-dire, que pour une partie d'Antimoine, il faudra prendre trois parties de Salpetre.

Pilez & broyez bien l'Antimoine, de ſorte qu'il ſoit reduit en une poudre fort ſubtile, & qu'il n'y paroiſſe plus de luiſant; aprés broyez vôtre Salpetre, & reduiſez-le auſſi en une poudre tres ſubtile, & mêlez ſi bien ces deux poudres enſemble dans un mortier, que le tout paroiſſe également noir par tout.

Cela fait, mettez rougir un creuſet dans le feu de charbon, & faites en ſorte que vous le puiſſiez couvrir & découvrir avec un morceau de tuile, l'ôtant & le remettant lorſque vous voudrez avec une pincette, ſitués & aſſurés ſi bien vôtre creuſet dans le charbon, qu'il y puiſſe demeurer ferme.

Quand le creuſet ſera fort rouge prenez une cueillerée de vôtre poudre: découvrez avec la pincette le creuſet, jettez la poudre dedans, & recouvrez à l'inſtant le creuſet, qui doit demeurer couvert juſqu'à ce qu'elle ſoit toute rouge.

Quand vous verrez que la poudre ſera toute rouge jettez en dedans un autre cueillerée en la même maniere que la premiere, & quand cette ſeconde cueillerée ſera pareillement rouge, vous y en jetterez une troiſiéme; & continuerez ainſi d'en mettre une cueillerée aprés l'autre, juſqu'a ce que vôtre poudre d'Antimoine & de Salpetre mêlée enſemble ſoit achevée.

Lorſque vous aurez achevé à détonner vôtre matiere (c'eſt ainſi qu'on appelle cette operation) laiſſez vôtre creuſet enſeveli dans le feu charbon, juſqu'à ce que le charbon ſoit tout conſumé & éteint, & remuez de tems en tems cette matiere, pour la faire décendre au fond du creuſet: pour la remuër commodement, il faut avoir une verge de fer comme une broche aux Alouëtes.

Quand le feu ſera éteint; & que le creuſet ſera encore tout chaud, faites bouillir de l'eau de fontaine, dans laquelle vous mettrez vôtre creuſet, & l'y laiſſerez juſqu'à ce que la matiere qui eſt dedans, ſoit diſſoute, & qu'elle ſoit toute en poudre, vous verſerez cette poudre dans cette eau, & la ferez encore un peu boüillir. Cela fait vous retirerez vôtre creuſet de l'eau & le ferez ſecher pour vous en ſervir un autre fois.

Pour retirer vôtre poudre lorſque elle ſera toute diſſoute dans l'eau chaude, il faut avoir une terrine bien nette pour verſer dedans l'eau blanchie par la poudre, & pour cet effet remuez avec un bâton la poudre & l'eau tout enſemble dans la terrine, ou ils ont bouilli, & incontinent aprés avoir remué, verſez dans l'autre terrine vuide, l'eau que vous verrez toute blanchie; & s'il reſte quelque choſe au fond de la premiere terrine aprés l'avoir verſé, ne vous en ſervez point, nû ſi vous ne voulez rien perdre, gardez le pour vous en ſervir un autre fois, quand vous ferez de cette poudre en la faiſant recuire.

Enſuite laiſſez repoſer l'eau blanchie, que vous aurez verſé dans cette ſeconde terrine, & quand elle ſera repoſée tout à fait durant l'eſpace de vingt-quatre heures, verſez doucement l'eau claire par inclination, c'eſt-à-dire, ſans rien remuër, s'il ſe peut, ou du moins fort peu, & quand vous verrez que la poudre voudra tomber, arrêtez vous là, & ne verſez plus.

Alors il faut avoir de l'eau de fontaine qui ſoit chaude, la verſer ſur la poudre qui reſte aux fonds de la terrine, & la remuër avec un bâton, la laiſſer repoſer pendant vingt quatre heures, & aprés verſer doucement l'eau comme vous aviez fait auparavant.

Il faut réiterer cette lotion de poudre ou cette miſe & cet épanchement d'eau par inclination, trois ou quatre fois, & même davantage juſqu'à ce que la derniere eau qui en ſortira, verſée toûjours par inclination, n'ait aucun goût de ſaleure ni de Salpetre.

Pour lors vous verſerez la poudre avec le peu d'eau qui y aura de reſte (car il eſt impoſſible de verſer ſi bien l'eau, qu'il n'en reſte toûjours toûjours quelque peu) ſur un papier gris étendu ſur un earrelet, ayant mis une toile fort claire ſous le papier, pour empêcher qu'il ne creve, & quand l'eau ſera toute paſſée; c'eſt-à-dire, imbibée ou conſumée dans le papier, où le linge, vous ferez ſecher vôtre poudre avec tout le papier, & ſans l'ôter de deſſus, ſur un ras de cendres, que vous aurez un peu auparavant paſſées par un tamis de crin, & ajancées à cet effet ſur un ais. Car la cendre boira & conſumera peu à peu l'humidité de la poudre & du papier.

Quand la poudre ſera ainſi prepatée, il la faut mettre dans une écuelle de terre, & y verſer par deſſus de bon eſprit de vin, c'eſt-à-dire, de l'eau de vie rectifiée, qui ſurnage d'un travers de doigt ſur la poudre: Aprés il y faut mettre le feu, remuant avec un bâton, juſqu'à ce que cela ceſſe de brûler, & puis il faut ſecher doucement la poudre ſur les cendres chaudes avec l'écuelle, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune humidité de reſte.

Et voilà le vrai Antimoine diaphoretique, c'eſt-à-dire, tres-propre pour ouvrir les pores, pour faciliter la tranſpitation & provoquer les ſueurs, qui ſera tres-bien preparé.

Tous les matins on peut prendre de ce diaphoretique ſeul, juſqu'au poids d'un demi écu d'or avec du pain à chanter; pour l'hidropiſie, paraliſie & autres maladies inveterées. Et même dans les fiévres malignes; pour faciliter l'iſſuë du venin par les pores, dont ce ſouverain remede à la faculté de procurer la dilatation.

ANTIDOTE. Voyez *Orvietan* maniere de le faire.

AOUST.

Ouvrages à faire dans le mois d'Aouſt. Dés-la mi-Août, on commence de ſemer des Epinars, pour la mi-Septembre, & des Mâches pour les ſalades d'hyver, & de la Laituë à coquille, pour en avoir de pommées à la fin de l'Automne, & durant l'hyver; on replante les Fraiſiers en place qu'on a enlevés en motte.

On recueille les graines de Laituës & de Raves, d'abord qu'une partie des coſſes paroiſſent feches; enſuite on attache le pied, & on met le tout ſecher; on recueille auſſi la graine de Cerfeuil, de Pourteau, de Ciboules, d'Oignons, d'Echalottes, & de Rocamboles; on ſeme des Raves en pleine terre, pour l'Automne, à la fin du mois on ſeme à quelque bonne expoſition, des Choux pomnés pour les remettre en pipiniere, à quelque autre bon abri, où ils doivent paſſer

l'hyvee, & être replantés en place au Printems ; on ſeme tout le long du mois des Laituës à coquilles, à quelque bonne expoſition, tant pour en replanter à la fin de Septembre, où au commencement d'Octobre, en place & à l'abri, que pour en avoir de toutes endurcies au froid à les pouvoir replanter aprés l'hyver, ſoit en pleine terre au mois de Mars, ſoit ſur couche dés le mois de Fevrier, & s'il fait bien froid l'hyver, il faut les couvrir un peu avec de grande litiere ; on peut ſemer quelques Oignons pour en avoir de bons l'année ſuivante dés le mois de Juillet, & il eſt bon de replanter ceux-là au mois de Mars enſuite ; en arroſe beaucoup.

On replante beaucoup de Chicorées à un grand pied l'une de l'autre, & mêmes des Laituës Royales, & des perpignanes, qui ſont tres-bonnes l'Automne & l'Hyver.

On ſeme des Mâches pour le Carême.

On replante encore des Choux d'hyver.

On tond les paliſſades pour la ſeconde fois.

On acheve de paliſſer, & on commence a découvrir petit à petit les fruits, à qui on veut faire prendre beaucoup de couleur ; ſçavoir, les Peſches, les Pommes d'api, &c.

On lie la Chicorée d'un lieu, ou de deux, ou de trois, ſi elle eſt bien grande : celui d'en haut doit être toûjours plus lâche que les autres, autrement elle creve par le côté en blanchiſſant.

Dés la mi-Aouſt on commence à couvrir de terreau les Oſeilles, qu'on a coupées bien ras, pour les remettre en vigueur ; c'eſt aſſez d'y mettre un bon pouce de terreau par tout ; elles pourroient pourrir, ſi on y en mettoit davantage.

On ſeme encore de l'Oſeille & du Cerfeüil, & des Ciboules.

On arrache les trainaſſes des Fraiſiers, pour conſerver les vieux pieds plus vigoureux, & quand il n'y a plus de fruit, ce qui eſt de la fin de Juillet ; ou au commencement d'Aouſt, on coupe les vieux montans ; & toutes les vieilles feüilles, afin qu'il s'en faſſe de nouvelles.

On coupe auſſi tous les vieux montans d'Artichaux, les pommes en étant ôtées.

On ſeme encore des Epinars, à la fin du mois pour le commencement de l'Hyver.

On ſort les Oignons de terre, quand les montans commencent à ſecher ; devant que de les ſerrer dans le grenier, ou autre lieu ſec, ou les mettre en liaſſe ; autrement ils s'échaufferont étant ſerrez devant que d'être ſecs, & ſe pourriroient.

On cueille les Eſchalottes dés le commencement du mois, & on ſort l'Ail de terre.

A la fin d'Aouſt, les Fleuriſtes mettent en terre leurs Hiacinthes, leurs belles Anemones, leurs beaux Renoncules, leurs Jonquilles, leurs Tolus Albus, & leurs Imperiales.

On fait la guerre aux Mouches ordinaires & aux Mouches gueſpes, qui mangent les Figues, les Muſcats, & autres fruits ; & pour cela on attache aux branches des fioles pleines d'eau détrempé avec un peu de miel : ces mouches attirées par la douceur de ce miel entrent dans le goulot de ces fioles, & y periſſent dans l'eau : il faut les changer d'eau d'abord qu'on voit la fiole preſque pleine de ces petits malheureux inſectes.

Quand le premier Oeillet d'un pied eſt beau, il ne s'enſuit pas que tous les autres le ſoient : les beautez de l'œillet ſont d'être grand, bien garni, bien rangé de belle couleur, bien panaché, & fort velouté.

On foule au commencement du mois les montans des Oignons, & les feüilles des belles Raves, Carottes, Panais, &c. où bien on ôte les feüilles pour faire groſſir ce qui eſt dans la terre, en empêchant que la ſeve ne ſorte en dehors ; il fait encore tres-bon marcoter les Oeillets.

AOUST, *profit à faire en ce mois dans le jardinage.* Depuis le commencement d'Aouſt juſqu'au quinziéme, on vendra les œufs ; mais depuis la mi-Aouſt, juſqu'à la Nôtre-Dame de Septembre, on gardera tous ceux que pondront les poules, à cauſe, dit-on, que les œufs d'entre les deux Nôtre Dames, ſont bons à garder ; maxime qu'on ne manque point d'obſerver à la campagne.

On ne vendra point auſſi de Beurre produit dans ce même tems ; au contraire, on le ſalera, ou on le fondra, comme étant de tres-bonne garde, & pour les Fromages, on les fera encore ſecher dans la chaſiere.

Quoi que le Bétail commence dans ce tems-là d'avoir pris graiſſe ; & que par conſequent il devient un peu commun : il n'importe, vendez toûjours, tout bétail gras n'eſt plus qu'inutile à la maiſon.

Vendez auſſi les Veaux qui ſont en état d'être tuëz dans ce mois, ils commencent à devenir rares.

Tirez tout ce que vous pourrez de profit du Colombier, les Pigeonneaux y abondent en ce tems-là.

Vous avez trop de fruits à vendre en ce tems, pour en faire ici le détail ; auſſi ne dédaignez pas d'attirer chez vous les Marchands, pour vous en accommoder avec eux des plus beaux, vôtre proviſion priſe préalablement, d'en nourrir vôtre domeſtique des plus communs, & d'engraiſſer les cochons de ceux qui ſont ou gâtez ou pourris.

La Poire eſt un fruit délicat, & fort recherché, c'eſt pourquoi il faut en faire auſſi de l'argent.

Des Prunes tout de même, & faire encore des pruneaux de celles dont j'ai parlé ci-deſſus, & qui meuriſſent dans ce mois.

Comme ce mois produit beaucoup de fruits, on ſoignera d'en faire ſecher au four, une bonne quantité de diverſes manieres, le débit qu'on en a, lorſque le Carême arrive, eſt aſſez grand pour faire qu'on ne les oublie pas : & l'on ſuivra ſur tout cette maxime, lorſque la grande abondance de fruits les rend à bon marché.

L'on vendra les vins qu'on aura de reſte, car la ſaiſon des vendanges approchant, doit inviter à le faire.

AOUST, *Ce que doit faire un Laboureur en ce mois.* Si-tôt que le mois d'Aouſt eſt arrivé, on arroſe le Lin, le Chanvre ; on moiſſonne fortement, & pour vendange on fait proviſion de vaiſſeaux, qu'on diſpoſe tout prêts à mettre du vin : on viſite ſon preſſoir, s'il n'y a rien de rompu, & ſes Cuves pour voir s'il n'eſt point neceſſaire que l'ouvrier y mette la main.

Tous Laboureurs dans ce mois donnent la troiſiéme façon à leurs terres, & commencent à la fin de barre le ſeigle pour les ſemences.

Poires qui ſe mangent en Aouſt. Poires de gros & petit Rouſſelet, tres-excellentes à manger au mois d'Aouſt.

Poire Robine, tres-bon fruit & fort recher-

chée pour être ſervi dans le mois d'Aouſt.

Poire d'Orange verte, bonne dans ce mois.

Poire Caſſolette, dite Poire de Leſchefrion, ou Friolet, ou Muſcat vert, ſe mange en Aouſt.

Poire d'Orange brune, autrement dite Poire de Monſieur, excellente à manger en Aouſt & Septembre.

Poire de Bon-Chrêtien d'été, autrement Graccioli. *Idem.*

Poire Crapaudine, autrement poire griſe, bonne, ou Ambrette d'été, bonne en ce mois.

Poire de Jaſſemin ou Franchipane, quoi qu'un peu ſujette à la pierre, ne laiſſe pas que d'être bonne, & ſe mange en Aouſt.

Poire de Caillot-Rozat ſe mange en Aouſt & Septembre.

Poire Roſe, a la chair un peu dure, mais bonne Poire à manger en Aouſt.

Poire de Milan, de la Beuriere, ou Bergamotte d'été, bonne à la mi-Aouſt.

Poire de Beurre bonne, ou poire de Pape, excellente à ſervir au vingtiéme Aouſt.

Poire de Finor d'Orleans; bon fruit quand on ſoigne de le cueillir un peu vert, afin qu'il en ait plus d'eau, & ſe mange en Aouſt.

Poire de Beurré blanc, ſe mange auſſi au mois d'Aouſt.

Poire Largonelle d'été, paſſable; c'eſt pour quoi il en faut peu avoir, & ce fruit ſe mange dans ce mois.

A P A.

APAREILLEUR ou Maſſon, moyen pour augmenter ſon bien. Voyez *Maſſon.*

A P A S.

APAS, pour prendre des Poiſſons, des Oyſeaux, &c.

Pluſieurs moyens pour avoir des Vers de terre ou Achées, pour peſcher du Poiſſon commun. On peut avoir affaire ſouvent des vers de terre, vulgairement apellez Achées, ou Laîches; ſoit pour en faire quelque recepte, ſoit pour nourrir des Oyſeaux, ou pour peſcher: & comme c'eſt une faillie qui prend ſur l'heure, un ne peut avoir d'autres apas ſur le champ, que des vers de terre; mais il ſe rencontre ſouvent de la dificulté pour en trouver à cauſe de la ſéchereſſe, ou bien parce qu'on n'a pas de monde pour faire beſcher la terre, pour en chercher. Vous trouverez en ce lieu divers moyens pour en avoir, preſque en toutes ſaiſons. Le premier moyen eſt, de s'en aller dans un pré, ou autre lieu herbu, dans lequel on croira qu'il peut y avoir des Laîches, & ſans ſortir d'une place, il faut danſer ou plûtôt trepigner des pieds, environ demi quart d'heure durant, ſans s'arrêter; & vous verrez les vers ſortir de terre, tout autour de vous. Vous les amaſſerez, non pas à meſure qu'ils ſortiront; mais quand ils ſeront tous dehors, car ſi vous penſez vous arrêter ils rentreront dans la terre.

Le ſecond le pratique en été, lors qu'il y a des noix vertes ſur les Noyers. Prenez-en un quarteron ou deux, puis ayez un ſeau, ou autre vaiſſeau plein d'eau, & une brique, un carreau ou tuile, ſur laquelle vous raperez en frotant deſſus vos noix, tenant la brique & les noix dans le fond de l'eau, & ayant tout rapé, l'eau ſera amere & d'un goût qui ne plaît pas aux Achées. Portez cette eau ſur le lieu où vous croyez qu'il y a des vers, & la jettez bien étenduë ſur la terre, ils ſortiront tous en un quart d'heure.

La troiſiéme eſt de chercher un pré ou une terre en friche, ou quelque autre lieu, dans lequel on connoîtra qu'il y a des Laîches, & travailler comme il eſt montré dans la treute-neuviéme figure, de la quinziéme Table. Ayés un bâton lettrés Q.R. long d'environ cinq pieds, aſſez gros & fort, & pointu par un bout R, lequel vous fîcherez un pied avant dans terre; il le faut prendre d'une main prés du bout Q, & l'ébranler comme ſi vous le vouliez arracher, continuant ce branle demi quart d'heure ſans diſcontinuer ni remuer les pieds du lieu, ou vous les avez placez, toutes les Achées qui ſeront à une toiſe autour ſortiront ſur la terre.

Le quatriéme & le dernier, que je veux vous donner, eſt le meilleur de tous, puiſque dans une heure vous pouvez amaſſer un plein chapeau de vers, vous l'aprendrez par la demonſtration de la quarantiéme figure de la quinziéme Table. Ayés une lanterne de papier ou de corne; n'importe pas, pourveu qu'elle ſoit bien claire, & un pot T, pour mettre les Laîches dedans à meſure qu'on les amaſſera; & le ſoir quand il ſera nuit, allez dans un Jardin au long des allées, ou bien dans un pré où il n'y aura plus d'herbe; cheminez tout doucement à coulbette; vous verrez les vers demi-hors de terre, qui viennent pour recevoir la douceur de la roſée, & pour frayer enſemble, comme on les voit ſouvent attachées l'un à l'autre; ainſi que vous le repreſentent les lettres X, Y. Vous pouvez choiſir quelle heure de la nuit qu'il vous plaira, vous les rencontrerez juſques au matin ſur la terre, & principalement l'Eté, aprés une pluye ou un broüillard, ou quand la nuit eſt fraiche, & l'hyver par un dégel, & autre tems doux. Notez que lorſqu'il fait ſec, les Laîches ne ſortent point de leur trou, que dans des lieux humides, & à l'abri du vent & du Soleil.

Moyen pour prendre des Anguilles comme on les prend en Flandres, avec un inſtrument nommé Foüine. On peſche quantité d'Anguilles en Flandres, avec un inſtrument que les Habitans apellent une Foüine: Cét inſtrument vous eſt montré au naturel par la quarantiéme figure de la quinziéme Table; il eſt fait d'un morceau de fer plat, épais comme deux Loüis d'un écu, ayant une doüille L, comme celle d'une pelle a bêcher la terre, pour y mettre le bout d'une perche forte & legere K L, longue de quinze pieds, laquelle y doit être arrêtée avec un cloud ou deux; ce fer plat eſt fait en façon d'une fourche à trois dents, ayant trois branches marquées des lettres N, O, P, longues de neuf poucer, dont les deux côtez N, O, ſe détournent en dehors vers leur pointe, celle du milieu P, eſt pointuë, en forme de langue de ſerpent; mais pourtant en arondiſſant, & toutes trois ont des dents par dedans, & doivent être tenuës fermes & en état par deux petites bandes de fer M, qui ſont ebevillées & rivées enſemble, que les branches ne puiſſent ſe r'ouvrir ni fermer plus qu'elles ſont, ni une Anguille pour petite qu'elle ſoit, paſſer qu'avec peine entre les branches, il faut pourtant que cét eſpace ſoit plus large vers le bout P, de l'inſtrument; je ne dirai rien davantage

vantage de la compoſition, puis qu'en obſervant les proportions, qui ſe voient dans la figure, on ne peut ſe tromper.

Pour vous ſeevir de la Foüine, il faut allee au loog des foſſez & autres lieux, où vous croyez qu'il y a des Anguilles, fichant cét inſtrument dans la vaze de coté & d'autre, comme ſi vous foüilliez le fond pour en faire ſortir le poiſſon, s'il y a des Anguilles, elles ſe trouveront priſes entre les branches de la Foüine. On en tiee quelquefois deux ou trois enſemble, d'un même coup, ſelon qu'il y en a quantité, pluſieurs artiſans & paiſans içavent bien s'en ſervir dans les Pais-Bas, où il y a uo grand nombre d'Anguilles.

APAS, *pour le poiſſon : Methode pour faire cuire des feves, pour peſcher le poiſſon.* Quand voua aurez ceeoonu le lieu où ſoot les Crones, compoſez un apas de cette forte.

Prenez un pot neuf, verniſſé par dedans, & faites boüillir de feves, comme environ un quart de boiſſeau dans l'eau de riviere, les ayant auparavant fait trempee l'eſpace de ſept ou huit heures, dans de l'eau preſque tiede : Quand elles auront boüilli juſqu'a être prés de demi-cuites, mettez-y dedaos trois ou quatee onces de miel, ſelon la quantité de feves, & deux ou trois grains de Muſc, laiſſez-les aprés demi-cuites, puis les retirez du feu, pour vous en ſeevir le ſoir, & le matio, comme ſur les einq ou ſix heures, de cette ſorte.

Cherchez une place nette, où il n'y ait point d'herbiers, & que le poiſſon puiſſe voir & prendre les feves au fond de l'eau, & que cette place nette ſoit éloignée des Crones, d'enviton eent ou deux cens pas, ſelon la grandeur du lieu ; jettez-y de vos feves, ſoir & matin, aux heures ſuſdites, par l'eſpace de ſept ou huit jours. Afin d'y attirer le poiſſon, & le joor qui préeedera, celui que vuus avez deſtiné pour peſcher, apattez-les de vos mêmes feves, qui ſeront cuites, comme on a dit, à la reſerve qu'il y faut mêler un moment avant que les tirer du feu, de l'Aloës Sueotrin en poudre, eomme environ la groſſeur de deux feves, ſue un plein ehapeau : faites-les bouillir un bouilloo, puis retirez-les du feu, poue en apâter. Le poiſſon qui en mangera, voidera tout ce qu'il aora dans le corps, & ſera teois joura de ſuite affamé, ce qui le fera ſortir de bonoe heuee hors des Crones, pour eheecher à maoger, au lieu où il a aeoûtumé de tronver ſon apas ; c'eſt pourquoi il faudra être prêt à deux ou trois heures aprés midi, pour tendre les filets : & lorſqu'ils ſe ſeront achevez, jettez huit ou dix poignées de feves, & vous retirerez, pour y rtoutner le ſuie bien tard, avec trois ou quatre perſonnes.

L'heure étant venuë de peſehee, ſoyez avee tour vôtre monde, ſur le lieu preparé, diſpoſez vos gens, enſorte qo'un homme ſoit ſur le bord du ehantier C D, & qo'il prenne dans ſa main, le bout S, de la corde Q R S, qoe les autres s'en aillent doocement ſans faire du broit, bieo loin au deſſus du lieu, où vous avez apâté ; eelui qui tiendra la eorde S, doit-être le mieux entendu, afio qu'il donne le ſignal aux autres, lequel étant donné, ceux qui ſeront allez au loin, auront chacun une loogue petehe, dont ils fraperont l'eau & fouleront le fond & les bords, pour contraindre le poiſſon de fuir, & ſe retirer dans les Crones, ce qu'il fera, auſſi-tôt qu'on commencera de frapet l'eau : c'eſt pourquoi eelui qui tient la corde S, qui doit faire jouëe le tramail, ſera prompt de la titee au même inſtaot, qoe le bruit commenceta ; & ee faiſant, la eorde plombée du bas du filet, tombera au fond de l'eau, & le Tramail fermera l'entrée des Crones, le poiſſon voulant ſe ſauver dans ſa retralte ordinaire, étant épouanté du bruit, ſe jettera dans l'embûche, d'où on le retireea avee le filet.

Quand les bateurs ou fooleurs ſeront arrivez ſur le lieu, ils n'auront pas moins de contentement, que le maître de profit, pour la quantité de gros poiſſons, qu'il s'y eecontreroor, ſi le lieu eſt poiſſonneux, & les Crones bien choiſis.

Autre apas pour prendre de toutes ſortes de poiſſons & en tout tems. Prenez du Nard Celtique, autrement Aſpie, quatte feüilles du Souehet de Smirne, la groſſeur d'une feve, du Cumin autant qu'oo en peot prendre, avec trois doigts, de la ſemeoee d'Aols une poignée, puis les pilez & paſſez par le crible, & mettez de cette poudre dans un tuyau, quand l'ufage le eequerea ; lavez un ver de teere, & le mettez dans quelque petit vaiſſeau, exprimez nne ſole, & prenez de la ſufdite compoſition, que vous y mettrez, & y ajoutaot des vers, vous broyeeez le tout enſemble poor faire une amoree.

Pour prendre des Poiſſons, Alexis Piemontois. Il faut prendre des vers, qui loiſent de nuit, & les diſtiler en un vaſe de verre, à petit feu & lent, juſques à ee que l'eau eo ſoit toute ſortie ; puis vous prendrez eette eau, & la mettrez dans une fiole de verre, avec quatte onees de vif-aegent, tenant le vaiſſeau fermé ; de ſorte que l'eau n'y puiſſe entrer, & le mettre dans un filet, le poiſſon y eourra en troupe.

Pour attirer le Poiſſon, Hermès. Pilez de l'ortie & de la quinte-feüille, ajoutez-y du ſue de joubarbe, & vous en frotez les mains, puis jettez le mate dans une eau, où il y aura abondance de poiſſons, & mettez vos maios dans l'eau ; ils y viendront en foule, il en arrivera de méme, ſi on met de eette mixtion dans une naſſe.

Pour attirer le poiſſon, Pline. Prenez de l'eau de Satraſine ronde, & y ajoutez de la chaux, puis la jettez dans de l'eau dormante, le poiſſon y viendra à troupes ; & s'ils mangeot de cette poudre, ils nageroor ſur l'eau comme morts, & ſe laiſſeroot prendee avee la main.

Mizauld, pour prendre des poiſſons. Prenez de eoques de Levant, avee du Cumin, du fromage vieux, de la farine de froment, & du vin, broyez le tout eoſemble, & en foemez des petites pilules groſſes comme des pois, & en jettez dans l'eau où il y anra beaueonp de poiſſons, tous ceux qui en mangeront, ſe jetteront au bord tout enyvrez.

Cardan, comment on prend les poiſſons ſans peine. Les poiſſons ſont pris à la viande, & la viande doit avoir qoatre conditions, qu'elle ſente fort, afin que de loin elle les attire ; comme l'anis, le ſue de panax, le cumin : qu'elle ſuit de ſaveur delicate, afin d'inviter & tromper ceux qui la mangeront ; comme le ſang de pore, le fromage de Chevre, le pain de froment, les papillons jaunes, qui ſont les meilleors ; qu'elle les entête, comme l'eau de vie, la lie de vin ; il faut auſſi avoir du poiſon qui les étourdiſſe : telle eſt la fleur de Souci ; car la fleue qui eſt jaune, étant coupée eu moreeaux, fait cét effet dans une heu-

re, & étourdit même les plus grands poiſſons: La chaux en eſt de même, quoi qu'elle corrige l'eau, ſi elle eſt puante, toutefois elle tuë les poiſſons: Le ſuc de toutes les eſpeces de Thitimale, la noix, tant celle qui eſt dite vomique, que celle qu'on appelle Methel, ou ſomnifere; mais il n'eſt rien de meilleur, que le fruit aporté d'Orient, appellé Coculam. Sa graine eſt noire, & ſemblable à celle de Laurier, moindre toutefois & plus ronde. La compoſition pour prendre les poiſſons eſt experimentée, c'eſt la quatriéme partie d'une once des graines Orientales; la ſixiéme de Cumin, & autant d'eau de vie; une once de fromage, trois onces de farines; que le tout ſoit battu enſemble, puis le rediger en morceaux.

Pluſieurs ſortes d'apas, qui ſe rencontrent parmi les ſecrets de divers Auteurs. Vous trouverez divers ſecrets pour attirer le poiſſon; dans le livre de Vveker Medecin Allemand, lequel dit les avoir recueillis en divers Auteurs, qu'il cite à chaque ſecret.

La premiere eſt de Florent, pour aſſembler les poiſſons en un lieu. Prenez de la Marjolaine bâtarde, ou Origan, de Sarriette, de marjolaine, de chacun trois dragmes; d'écorce d'encens, de mirrhe, de bol d'armenie commun, de chacun huit dragmes; de farine d'orge détrempée en vin odoriferant, demi-ſeptier; de foye de porc rôty, trois onces, & d'ail autant, pilez chaque choſe à part, & puis mêlez-y du ſablon menu, & en mettez une heure ou deux devant au lieu, & tendez les filets.

La ſeconde eſt de Democrite, pour faire aſſembler toutes ſortes de poiſſons en un lieu. Prenez du ſang de bœuf, du ſang de chevre, du ſang de brebis, de fiente de bœuf, qui eſt aux petites entrailles, de fiente de chevre, des petites entrailles, de fiente de brebis, des petites entrailles, du thim, de l'origan, du pouliot, de la ſarriette, marjolaine, lie de vin odoriferant, de chacun une partie, puis de la graiſſe, ou de la moüelle des mêmes animaux, ce que bon vous ſemblera, pilez le tout ſeparément, ou enſemble, & redigez le tout en petites maſſes, que vous jetterez au lieu où vous penſez qu'il y ait des poiſſons, une heure auparavant, puis les environnerez de vos filets.

Autre du même Auteur, pour prendre toutes ſortes de poiſſons. Prenez du ſang d'une chevre noire, de la lie de vin odoriferant, pâte de farine d'orge, mêlez le tout enſemble, & y ajoutez du poulinon de chevre, coupé bien menu; il dit que pour empêcher qu'un peſcheur ne prenne du poiſſon, il faut jetter du ſel autour de ſa ligne.

Autre ſecret de Dydime, pour prendre poiſſon de riviere. Prenez de la graiſſe de brebis, du ſeſame, ou jugioline rôti, de l'ail, du vin odoriferant, de l'origan, du thim, du romarin ſec, de chacun mediocrement, pilez le tout enſemble, & en faites de petits pains pour jetter dans la riviere.

Endormie pour prendre du poiſſon. Secret de Tarentin. Prenez une once d'étourgeon, du plus puant qui ſe trouvera, une once de papillons jaunes qui volent, de l'anis, du fromage de chevre, de chacun quatre dragmes, du ſuc de panax deux dragmes, du ſang de porc quatre dragmes, du galbanum autant; pilez le tout, & les aiant mêlez, verſez parmi quelque peu de vin pur, qui ſoit rude, & en formez des trochiſques, comme on fait pour faire parfums, & les ſecher à l'ombre.

Autre endormie du même Auteur, pour prendre des petits poiſſons de riviere. Prenez du ſang de Veau & de la chair, leſquels vous mettrez en petits morceaux, dans un pot de terre, & les y laiſſerez l'eſpace de dix jours, enſuite vous en uſerez.

Autre apas pour mettre dans des naſſes, du même Auteur. Prenez du mare & expreſſion de mirabolans, de la fiente humaine, de la mie de pain; pilez chacun à part, mêlez le tout, & mettez-le dans les naſſes, vous ne perdrez pas vôtre tems.

APAS *pour prendre du poiſſon, ſecrets qui ſont dans la maiſon Ruſtique.* Pour aſſembler des poiſſons en un lieu; prenez pouliot, ſarriette, origan, marjolaine, le poids de trois écus de chacun, écorce d'encens & de mirrhe, une once de chacun, griottes ſeches détrempées en bon vin, demie livre, foye de porc rôti, graiſſe de chevre, aulx, de chacun une livre; pilez chacun à part, & puis ajoutez-y du ſablon délié, & une heure ou deux auparavant vous apâterez le poiſſon de cette mixtion, & avec les filets environnerez le lieu où ſera le poiſſon.

Prenez graiſſe de brebis, ſeſame brûlé, aulx, origan, thim, marjolaine ſeche, de chacun aſſez comperemment, & les pilez avec mie de pain, & avec du vin, donnez de ce mélange au poiſſon: ou bien prenez griottes ſeches, broyez-les, & en faites des pilules pour donner aux poiſſons; ou faites un apas avec chaux, vin, fromage vieil, que vous jetterez dans l'eau. Vous verrez les poiſſons incontinent accourir ſur l'eau. Autrement, prenez coque de levant, cumin, vieil fromage, farine de froment, petriſſez le tout enſemble, avec vin; formez-en des pilules, groſſes comme des pois, & les jettez dans l'eau; le poiſſon qui en mangera, ſe laiſſera prendre à la main: Ou bien faites une autre compoſition avec racine d'ariſtoloche ronde broyée, ou pain de porc & chaux, jettez ſur l'eau quelque portion de cette confection, les poiſſons y accoureront, & en ayant mangé, mourront.

APE.

APETIT. L'Apétit eſt une propre paſſion de l'orifice du ventricule, qui n'a autre fin, que deſirer ce qui lui eſt neceſſaire, ſans toutefois le digerer, il contribuë à rétablir ce qui a été perdu, ſoit par la ſechereſſe, ſoit par l'humidité; l'apétit naturel eſt excité par le ſuc des veines, & d'une humeur melancolique, ſortie de la ratte, qui ſe répand dans l'eſtomac, celui qui eſt étranger, vient ou de froid, ou de fatigue, ou du travail, ou d'avoir veillé, on ſoufert la faim, ou autrement; lorſque l'apetit eſt bien ordonné, il maintient long-tems la ſanté, ſi-tôt qu'il diminuë, ou qu'il ſe perd, c'eſt un ſigne de maladie.

APETIT *perdu.* Cette perte eſt une diſpoſition de l'orifice du ventricule, par laquelle on a le manger en averſion.

Elle arrive de pluſieurs manieres, ou par la froideur des membres interieurs, qui tient les pores ſerrez, ou par un empêchement du ſuc des veines, & de l'humeur melancolique, ou par le défaut d'une vertu atractive, naturelle, ou ſenſitive, animale; car du cerveau, il n'éfluë aucun eſprit ſenſible au ventricule, ainſi que l'on voit à la manie, à la létargie, à la melancolie, ou aux

Digitized by Google

autres extrêmes maladies du cerveau, ou par le défaut de l'organe de la faculté apetante ; ou par quelque vice du ventricule, qui lui sont propres, comme la sechereſſe, la rumeur, le sentiment bleſſé, ou par la ſimpatiue du foye, de la ratte, des entrailles, des vers, de la tête, des narines, de l'œſophage, ou de la matrice.

Lorſque l'apetit s'eſt perdu par une chaudo intemperie, on l'aperçoit aux raports qui laiſſent au goût du brûlé, ou d'huileux ; à la ſoif, & à l'averſion pour le manger, & ſi à cela il ſe joint beaucoup d'humeurs bilieuſes, il ſemble que l'eſtomac déchire ; on y ſent de cruels pinçotemens, & l'on eſt fort alteré.

Par l'intemperie froide, les ſignes ſont oposés aux precedents.

Par un ſentiment affoibli, ou interdit, où on deſire avec repugnance, & les choſes que l'on mange aſſaiſonnées, ou avec de la moutarde, ou avec de poivre, ſemblent inſenſibles à l'eſtomac, auſſi bien que le vin pur.

Par l'obſtruction des veines meſaraïques, ſes dejections ſont liquides, mêlées d'un chile par fois blanc ou verd.

Par la propre foibleſſe, & du peu d'eſprits contenus à l'orifice du ventricule ; on pourra l'avoir reconnu par quelque maladie, ou accident, qui auront precedé, comme d'une fièvre aiguë, chronique, ou maligne, ou d'une grande évacuation de ſang, ou de ſemence, ou d'une diſſipation des forces naturelles, venant de fatigue, de veilles ou de jeûnes ; tout cela n'empêche pas que l'on ne deſire le manger, pour lequel on répugne auſſi-tôt, ce qui fait que le corps s'affoiblit, devient maigre, & que le ſang diminuë.

Lorſque l'apetit eſt long tems à revenir, il n'augure rien de bon, comme auſſi s'il ſe perd dans les maladies chroniques, dans les diſſenteries, & dans les pertes de ſang.

La perte d'apetit qui procede d'une intemperie habituelle, eſt pire que celle de froideur encore plus que de chaleur ; celle qui derive du foye, eſt toûjours à craindre.

Bien que l'apetit ſoit perdu au commencement & au milieu des fièvres, ſi les forces ſe ſoûtiennent, on ne doit pas aprehender ; au contraire tout eſt à craindre, arrivant à la fin des fièvres.

Les enfans perdent ſouvent l'apetit à cauſe qu'ils mangent goulument & par excez, ce qui leur ſuffoque la chaleur naturelle.

Pour rétablir l'apetit, qui ſera perdu par une intemperie de chaleur, l'on dégagera les vaiſſeaux par quelques ſaignées des bras & des pieds.

L'on purgera avec la caſſe & le petit lait ; l'on aſſaiſonnera les boüillons de toutes ſortes d'herbes rafraichiſſantes ; l'on s'abſtiendra de boire du vin, en ſa place, on uſera de limonade, & de riſanne avec de l'orge, de la chicorée, de l'oſeille, ſinon on battra de la gelée de groſeilles, ou du ſyrop d'épine-vinette, dans l'eau. En reiterant la purgation, on y ajoûtera, ſoit de la manne, ſoit une infuſion d'un gros de rhubarbe. On pourra encore ſe ſervir de la decoction de Tamarins, dans laquelle on diſſoudra deux onces de ſyrop de roſes, enfin on reglera la doſe des medicamens ſuivant la force des perſonnes.

Celui dont la perte ſera cauſée par une intemperie froide ; l'on donnera à boire de bon vin vieux ; on ajoûtera aux boüillons, du thim, de la marjolaine, de la ſauge, de l'hyſſope ; le pigeon au pot, a une qualité plus particuliare, que les autres viandes, pour cette diſpoſition ; comme auſſi de faire prendre une dragme de Theriaque devant le ſouper, & le matin a jeun. Que ſi on s'aperçevoit que les humeurs fuſſent craſſes & adherantes, on procurera le vomiſſement, ſoit avec l'oximel ſcillitique, ou le vin émetique, ou le tartre.

Celui qui derivera d'un ſentiment affoibli par une humeur, qui aura imbibé les tuniques du ventricule, ſe traitera de même.

Celui d'une obſtruction meſanterique, ou d'une foibleſſe de foye, on réitérera ſouvent la ſaignée, du reſte on ſuivra la même métode, qu'à l'intemperie chaude.

A l'apetit qui ſera perdu, par la diſſipation des eſprits ; l'on uſera de legers alimens, l'on boira des vins de liqueur, l'on rendra le dormir & le veiller moderés, l'on ne ſera aucun exercice violent, & l'on fuïra tout ce qui auparavant aura pû contribuër à ce deſordre.

Apetit dépravé. Lorſque l'on deſire de manger, ou de boire des choſes ridicules, & déraiſonnables, cét apetit eſt apellé laſcif, ou depravé, d'autant que les perſonnes, qui ont cette maladie prennent plaiſir à manger de la terre, ou du plâtre, ou de la brique, ou de la pierre, ou du charbon, ou du poiſſon, ou de la viande crüe, ou de chair humaine, ou de la matiere fecale.

Les femmes & les filles y ſont plus ſujetes que les hommes, principalement certaines femmes, auſquelles cétte paſſion commence au prémier mois de leur groſſeſſe, & leur dure juſqu'au quatre, aux filles il leur arrive pour n'être pas reglées, & aux hommes, par d'autres indiſpoſitions.

La cauſe de cette depravation vient quelquefois d'une humeur melancolique pourrie, & corrompuë, qui abreuve les tuniques du ventre ; quelquefois elle s'engendre dans l'eſtomac ou en d'autres parties du corps, qui fluë au ventricule.

Si cét apetit arrive enſuite d'une maladie, on doit aprehender une rechute. Que s'il dure longtems aux femmes, ou aux filles, il eſt à craindre qu'elles n'en demeurent hétiques, ou hydropiques, ou qu'il ne ſe forme des obſtructions, principes de pluſieurs maladies.

Cét apetit n'eſt pas ſi mauvais à ceux qui n'ont envie que des choſes aigres, ou acides, qu'à d'autres qui n'ont d'attache qu'à des inſectes, & à d'autres choſes extravagantes.

Cette indiſpoſition ſe peut toûjours guerir, n'étant pas contractée de naiſſance.

Il faudra remedier à l'apetit depravé des femmes, en leur faiſant avaler, du jus de bourgeons de vignes, ou bien leur en donner tout verds à manger ; ſinon avant leur repas, on leur donnera des olives, ou des meures confites, ou des amandes, & à la fin de leur ſouper, ou de leur dîner des groſeilles, des coins, ou des nefles, des poires, ou autres fruits, qui ſoient apétés. A celles qui ſeront groſſes, on pourra leur faciliter le vomiſſement avec un peu d'eau miélée.

L'uſage du vin un peu gros leur ſera bon, auſſi bien que quinze ou vingt grains de rhubarbe en poudre, mêlez avec demie dragme de confection d'hyacinthe, les matins à jeun, ou bien porteront ſur elles quelque pierre precieuſe.

Et à l'égard des filles, l'on les traitera, ainſi

qu'il eſt ordonné à la ſuppreſſion des mois.

Quant aux hommes le vomiſſement leur ſervira d'un prompe remede, ils pourront encore ſe ſervir de telles pilules.

Prenez cinq dragmes d'aloës hepatique, une dragme d'agaric, deux dragmes de maſtic; mettez le tout en poudre, avec un peu de ſyrop de roſes, faites-en une petite maſſe. La doſe ſera d'une demie dragme, juſqu'à une, en ſe mettant au lit; ils boiront à leur repas du vin couvert, ou de quelque autre liqueur, ou de l'eau de vie, dans laquelle on aura mis infuſer de la canelle, du giroffe, de la ſauge, du romarin, & du ſucre.

Si l'on a de la repugnance pour les pilules, on mettra infuſer deux gros de rhubarbe concaſſée, avec autant d'écorce de mirabolans citrins, dans un verre d'eau de plantain, pendant une nuit, ſur des cendres chaudes, l'infuſion étant paſſée, on ſera fondre une once de manoc, ou de ſyrop de roſes pâles. L'uſage du mitridat aux femmes, & celui de la theriaque aux hommes ſera admirable.

APETIT inſatiable. L'Apetit immoderé eſt cauſé, ou par une chaleur, qui reſoud tout ce qu'elle trouve d'humide, ou un froid qui a même tems comprime & deſſéche, ou par un écoulement d'une pituite ou mélancolie acide à l'orifice de l'eſtomac.

Lorſque cet Apetit vient de chaleur, comme d'une fiévre, ou d'avoir trop couru, ou travaillé ou jeuné, ou veillé, ou par une bile cachée, elle ſe fait connoître par la ſoif, ou par la pareſſe du ventre, & la dureté des matieres: Que ſi elle derive du froid, les ſignes ſont oppoſez, & d'une pituite ou mélancolie acide, on crache à tout moment, & ce que l'on jette ſemble aigre & ſans alteration.

Cet Apetit eſt double, l'un deſire de manger à toute heure, & l'autre laiſſe quelque tems d'intervalle, mais qui aprés devore avec avidité. Les enfans ſont plus ſujets à cette paſſion, que les grandes perſonnes, & ceux qui ont l'eſtomac, & les parties voiſines froides, tombent dans cette maladie.

Si la faim canine perſevere long-tems, elle menace de la colique ou de la diſſenterie, ou de l'eſphiſie, & ſi elle arrive enſuite d'une maladie, elle préſage la reclute, ſouvent cette faim eſt excitée par des vers d'une étrange longueur contenus dans les entrailles. Voyez *le Traité de la generation des Vers dans le corps humain, par Monſieur Andry, Medecin de la Faculté de Paris.*

De l'Apetit inſatiable. Tous ceux qui ſupportent naturellement la faim, ſont foibles & délicats; au contraire, ceux qui ſouffrent la ſoif, ſont forts & robuſtes.

Pour guerir la faim qui viendra de chaleur, il faudra manger de la viande de Porc, de Bœuf, de Cerf, de Mouton, de Sanglier, des Oyes, de Canards, du Liévre, des pieds de Mouton cuits avec du ris, des Anguilles, des Féves, des Lentilles, des Pois, des Carottes, des Panets, des Choux, des Navets, du Lait caillé, du Fromage mol, des Courges, des Concombres, du Pourpier, boire de la Biere, ou de la Tiſane d'Orge, ôter abſolument le vin, & n'en donner jamais à jeun, crainte de cauſer le tremblement, ou la convulſion, ou le délire, & on ſe donnera de garde de faire prendre aucune choſe trop aſtringente. On pourra purger, ſoit avec la Manne, ou le Syrop de Roſes pâles, ou de Fleurs de Pêchers.

Contre la faim exceſſive cauſée par le froid, on fera uſer de viandes rôties aſſaiſonnées d'ails, ou d'oignons & eiboules, de porreaux, des jaunes d'œufs fricaſſez, le tout rôties à l'huile, ou au ſucre, avec de la mie de pain de froment; on purgera avec des pilules d'Aloës, ou avec demie dragme de Rhubarbe en poudre; on pourra encore leur faire prendre le Quinquina, ſuivant la préparation de la ſeconde recepte. Voyez celle d'une pituite & mélancolie aride.

On pratiquera la même ordonnance, ajoûtant l'uſage des Syrops d'Hyſope, ou de Menthe, ou d'Abſinthe, & aux Purgations la Coofection d'Hamech, & de manger de la Moutarde avec la viande, & entre les repas des Amandes, des Pignons & des Piſtaches, & de ne donner rien d'aigre, ni d'aſtringent.

A celle qui pourroit venir des Vers, on uſera de la Rhubarbe, d'écorce d'Orange confite, ou de poudre de Menthe, d'Abſiothe, ou des Pilules d'Aloës, ou des Lavemens avec de la Coloquinte, on pourra en appliquer auſſi ſur le nombril, étant miſe en poudre, & mêlée avec un peu de miel.

On obſervera que l'on ménagera plus les Enfans que les grandes Perſonnes.

Il y a encore une autre ſorte de faim, que l'on peut apeller la faim de toutes les parties du corps, qui eſt pire que la canine; car celle-ci qui deſire à tout moment, mange de même, & maintient le corps en vigueur, mais l'autre deſire & mange peu, ce qui fait que le corps s'amaigrit & tombe en chartre.

Elle ſuccede ou à la canine, lorſque l'intemperie froide s'eſt tellement augmentée, que la vertu ſenſitive & l'Apetit du ventricule ſont venus à manquer; ou elle vient d'un froid externe, qui a ſurpris tous les membres à la fois, laquelle eſt ordinaire aux Voyageurs, ou à ceux qui marchent dans des eaux froides, ou dans des oziges. Cette faim acable entierement, change la couleur naturelle, fait retirer les veines, excite par fois un Apetit ſi avide, que penſant devorer, il eſt auſſitôt ſuivi.

Lorſque cette faim ſe rébelle, ou que l'on la neglige, elle menace de la ſincope, ou d'une mort ſubite.

Si cette faim a ſuccedé à la canine, on aſſaiſonnera les viandes de Moutarde, de clous de Giroſle, de Poivre, de Canelle, on trempera des rôties de pain dans du vin d'Eſpagne, ou dans du vin ordinaire, y mêlant du Sucre; on uſera ſoir & matin de Theriaque ou d'Orvietan; ſinon compoſez une telle Conſerve. Prenez du Corail preparé de Perles, des yeux de Cancres, de chacun deux dragmes, de la Gomme Adragan demie once, de la poudre de Viperes une dragme, de la Conſerve de Bugloſe ou de Violette, quatre onces, mêlez le tout enſemble avec autant de Miel blanc qu'il en faudra pour former une maniere d'Opiate, de laquelle on prendra deux dragmes à chaques fois.

On purgera de tems à autre avec le Sirop de Diaphenic, ſoit en Bolus, ou diſſous dans une infuſion de deux gros de Sené, ou d'une Décoction de mirabolans. On portera toûjours ſur ſoi quelque choſe d'agreable à flairer, & on pourra de plus s'en frotter les mains, le ſoir en ſe couchant, & ſe faire faire par tout le corps des frictions. On

en a vû plusieurs qui se faisoient soüetter jusqu'au sang, plusieurs jours durant, qui s'en sont trouvez parfaitement gueris.

A celle qui dérive d'une cause externe, on suivra la même ordonnance.

APO.

APOPLEXIE. L'Apoplexie est une privation des facultez tant animales, vitales, que naturelles.

C'est sans contredit qu'elle est la plus cruelle & la plus dangereuse de toutes les Maladies, puisqu'elle prive tout à coup de sentiment & de mouvement, ou de la vie.

Elle se divise en materielle & immaterielle; elle est materielle, lors qu'elle est causée par le sang, ou par la pituite, ou par la mélancolie, ou par des humositez, ou par la bile; mais celle-ci arrive rarement, elle a son siege dans le cerveau.

Immaterielle, quand les conduits des esprits animaux se trouvent tellement bouchez & serrez, qu'ils ne peuvent descendre au cœur, ou lorsque ceux des veines ou des arteres se trouvent étroitement renfermez & pressez, qu'ils ne se peuvent communiquer au cerveau. Celle-ci reside dans le cœur.

L'APOPLEXIE se divise en forte, débile & médiocre. A la forte on n'y trouve point de pouls, point de respiration, point de sentiment ni de mouvement.

A la débile, la respiration est petite, le poulx foible, & les alimens s'avalent aisément.

A la mediocre, la respiration est serrée, entrecoupée & difficile. Il semble qu'à force de tonsser, on étrangle, & par la grande complexion des muscles de la poitrine, on écume, & ce qu'on fait prendre par la bouche; est rejetté par le nez.

Les avantcoureurs de l'Apoplexie, sont une lourde & grande douleur de tête; une enflure des veines de la gorge, des yeux étincellans & offusquez, les extrémitez froides avec un grincement de dents, un battement dans toutes les parties du corps, des urines verdatres, noires, & le fonds semblable à de la satine détrempée, qui sortent en petite quantité.

Lorsque la forte Apoplexie surprend, elle est si violente, que sans s'en apercevoir, l'on tombe tout à coup, & l'on meurt à l'instant.

Mais quand on est prest à tomber dans la foible, on commence à faire un grand cri, les soûpirs sont violens comme si on suffoquoit, & aussi tôt on est abatu, sans sentiment ni mouvement, & l'on écume par la bouche.

Les signes de l'Apoplexie sanguine, sont la face & les yeux rouges, qui peu à peu, par la foiblesse de la chaleur naturelle, se changent en couleur verte, & à la fin en noire. De plus, les veines de dessous la langue, de la gorge, & du front, sont tenduës, elle arrive pour l'ordinaire de n'avoir pas continué à se faire saigner dans le tems que l'on avoit acoûtumé, & pour avoir mangé par excés des viandes qui engendrent beaucoup de sang.

Ceux d'une Apoplexie pituiteuse, sont une couleur blanche ou pâle, des yeux chassieux, un nez toûjours plein, & se mouchant souvent, crachant de même, & dormant sans cesse, vivant dans la paresse, & ne mangeant que des viandes humides, plusieurs aiant la tête grosse & pesante, le col court & sujet à de frequens éblouïssemens.

Ceux d'une mélancolie sont d'une couleur obscure, le corps aride & sec, avec cela la difference de sexe & d'âge, de profession, de climat & de maniere de vivre.

A l'Apoplexie qui vient d'un Apostume dans le cerveau, le simptome est une fiévre violente sans aucune intermission, & de laquelle on n'échape point.

Celle qui arrive au défaut des Lunes est plus à craindre qu'en d'autres tems.

Les vieillards qui sont sujets aux vertiges & aux éblouïssemens, meurent pour l'ordinaire d'Apoplexie.

L'Urine rouge est un signe mortel dans l'Apoplexie.

Les Enfans qui sont attaquez d'une Apoplexie devant sept ans, en meurent rarement, d'autant que la chaleur se trouve assez forte pour consumer la pituite qui la cause.

Depuis sept ans jusqu'à quarante ans, peu de Personnes tombent dans l'Apoplexie; depuis quarante jusqu'à soixante, plusieurs y sont sujets.

On observera qu'il y a plusieurs accidens qui peuvent causer l'Apoplexie, comme la vapeur de quelque Métail, ou celle du charbon, ou celle du vin doux sans être éclairci ni bouilli, ou l'excés du vin, de l'eau de vie, de la biere, ou d'autre liqueur, ou une joïe excessive, ou la surprise d'une mauvaise nouvelle, ou une crainte, ou une peine inopinée, ou une colere effrenée.

Comme se précautionner contre l'Apoplexie. Pour se précautionner contre l'Apoplexie sanguine, il faudra se faire tirer du sang au renouveau de la Lune, trois ou quatre fois l'année, & même davantage, si l'on voit que le sang domine beaucoup: ceux ou celles à qui les hemorroïdes, ou les ordinaires seront supprimez, ils se feront autant de fois saigner du pied, qu'ils s'en trouveront soulagez. Ils se purgeront, soit avec de la Manne, ou du Sirop de Roses, purgatif, ou avec des Pilules d'Aloës ou d'Angelique, qu'ils prendront les soirs devant le souper, ou en se couchant, & rendront leur Medecine autant forte qu'ils seront aisez ou difficiles à émouvoir: avec cela ne vivront qu'avec des alimens qui engendreront peu de sang, & sur tout, tremperont beaucoup leur vin. Car on observera, que ceux qui tombent dans cette Apoplexie en échapent rarement, c'est pourquoi il est bon de l'éviter.

Ceux qui sont menacez de l'Apoplexie pituiteuse, doivent beaucoup jeuner, & ne manger que des viandes de tres-petite nourriture, & plûtôt rôties que bouillies, boiront du vin moderément, le blanc leur conviendra mieux que le clairet, feront beaucoup d'exercice, dormiront peu; bref, ils pratiqueront les mêmes conseils, que l'on a ordonnez à la douleur de tête causée de pituite.

Aux mélancoliques, on fera observer un regime opposé au précedent, l'on les saignera trois ou quatre fois l'année, & l'on les purgera de même, soit avec le Sené, la Rhubarbe, l'Agarie, ainsi qu'il est ordonné à la douleur de tête causée de mélancolie.

Ceux qui seront tombez dans l'Apoplexie causée par la vapeur de quelque Métail, ou par celle du charbon, ou pour avoir bû du vin doux en trop grande quantité, l'on ne les saignera point; l'on leur fera seulement avallee trois ou quatre cueillerées d'eau de vie, & l'on leur en frotera

qu'il eſt ordonné à la ſuppreſſion des mois.

Quant aux hommes le vomiſſement leur ſervira d'un prompt remede, ils pourront encore ſe ſervir de telles pilules.

Prenez cinq dragmes d'aloës hepatique, une dragme d'agaric, deux dragmes de maſtic; mettez le tout en poudre, avec un peu de ſyrop de roſes, faites-en une petite maſſe. La doſe ſera d'une demie dragme, juſqu'à une, en ſe mettant au lit; ils boiront à leur repas du vin couvert, ou de quelque autre liqueur, ou de l'eau de vie, dans laquelle on aura mis infuſée de la canelle, du girofle, de la ſauge, du romarin, & du ſucre.

Si l'on a de la repugnance pour les pilules, on mettra infuſer deux gros de rhubarbe concaſſée, avec autant d'écorce de mirabolans citrins, dans un verre d'eau de plantain, pendant une nuit, ſur des cendres chaudes, l'infuſion étant paſſée, on fera fondre une once de manne, ou de ſyrop de roſes pâles. L'uſage du mitridat aux femmes, & celui de la theriaque aux hommes ſera admirable.

APETIT inſatiable. L'Apetit immoderé eſt cauſé, ou par une chaleur, qui reſoud tout ce qu'elle trouve d'humide, ou un froid qui a même tems comprime & deſſéche, ou par un écoulement d'une pituite ou mélancolie acide à l'orifice de l'eſtomac.

Lorſque cet Apetit vient de chaleur, comme d'une fiévre, ou d'avoir trop couru, ou travaillé ou jeuné, ou veillé, ou par une bile cachée, elle ſe fait connoître par la ſoif, ou par la pareſſe du ventre, & la dureté des matieres: Que ſi elle derive du froid, les ſignes ſont oppoſez, & d'une pituite ou mélancolie acide, on crache à tout moment, & ce que l'on jette ſemble aigre & ſans alteration.

Cet Apetit eſt double, l'un deſire de manger à toute heure, & l'autre laiſſe quelque tems d'intervalle, mais qui après devore avec avidité. Les enfans ſont plus ſujets à cette paſſion, que les grandes perſonnes, & ceux qui ont l'eſtomac, & les parties vulſines froides, tombent dans cette maladie.

Si la faim canine perſevere long-tems, elle menace de la colique ou de la diſſenterie, ou de l'hydropiſie, & ſi elle arrive enſuite d'une maladie, elle préſage la rechute, ſouvent cette faim eſt excitée par des vers d'une étrange longueur contenus dans les entrailles. Voyez *le Traité de la génération des Vers dans le corps humain, par Monſieur Andry, Medecin de la Faculté de Paris.*

De l'Aperit inſatiable. Tous ceux qui ſupportent naturellement la faim, ſont foibles & délicats; au contraire, ceux qui ſouffrent la ſoif, ſont forts & robuſtes.

Pour guerir la faim qui viendra de chaleur, il faudra manger de la viande de Porc, de Bœuf, de Cerf, de Mouton, de Sanglier, des Oyes, de Canards, du Liévre, des pieds de Mouton cuits avec du ris, des Anguilles, des Féves, des Lentilles, des Pois, des Carotes, des Panets, des Choux, des Navets, du Lait caillé, du Fromage mol, des Courges, des Concombres, du Pourpier, boire de la Biere, ou de la Tiſane d'Orge, ôter abſolument le vin, & n'en donner jamais à jeun, crainte de cauſer le tremblement, ou la convulſion, ou le déjite, & on ſe donnera de garde de faire prendre aucune choſe trop aſtringente. On pourra purger, ſoit avec la Manne, ou le Syrop de Roſes pâles, ou de Fleurs de Pêchers.

Contre la faim exceſſive cauſée par le froid, on fera uſage de viandes rôties aſſaiſonnées d'ails, ou d'oignons & ciboules, de porreaux, des jaunes d'œufs fricaſſez, des rôties à l'huile, ou au ſucre, avec de la mie de pain de froment; on purgera avec des pilules d'Aloës, ou avec demie dragme de Rhubarbe en poudre; on pourra encore leur faire prendre le Quinquina, ſuivant la préparation de la ſeconde recepte. Voyez celle d'une pituite & mélancolie acide.

On pratiquera la même ordonnance, ajoûtant l'uſage des Syrops d'Hyſope, ou de Menthe, ou d'Abſinthe, & aux Purgations la Confection d'Hamech, & de manger de la Moutarde avec la viande; & entre les repas des Amandes, des Pignons & des Piſtaches, & de ne donner rien d'aigre, ni d'aſtriogent.

A celle qui pourroit venir des Vers, on uſera de la Rhubarbe, d'écorce d'Orange confite, ou de poudre de Menthe, d'Abſinthe, ou des Pilules d'Aloës, ou des Lavemens avec de la Coloquinte, on pourra en appliquer auſſi ſur le nombril, étant miſe en poudre, & mêlée avec un peu de ſel.

On obſervera que l'on ménagera plus les Enfans que les grandes Perſonnes.

Il y a encore une autre ſorte de faim, que l'on peut apeller la faim de toutes les parties du corps, qui eſt pire que la canine; car celle-ci qui deſire à tout moment, mange de même, & maintient le corps en vigueur, mais l'autre deſire & mange peu, ce qui fait que le corps s'amaigrit & tombe en chartre.

Elle ſuccede ou à la canine, lorſque l'intemperie froide s'eſt tellement augmentée, que la vertu ſenſitive & l'Apetit du ventricule ſont venus à manquer; ou elle vient d'un froid externe, qui a ſurpris tous les membres à la fois, laquelle eſt ordinaire aux Voyageurs, ou à ceux qui marchent dans des eaux froides, ou dans des neiges. Cette faim acable entierement, change la couleur naturelle, fait retirer les veines, excite par fois un Apetit ſi avide, que penſant devorer, il eſt auſſitôt rebuté.

Lorſque cette faim ſe rebelle, ou que l'on la neglige, elle menace de la ſyncope, ou d'une mort ſubite.

Si cette faim a ſuccedé à la canine, on aſſaiſonnera les viandes de Moutarde, de clous de Girofle, de Poivre, de Canelle, on trempera des rôties de pain dans du vin d'Eſpagne, ou dans du vin ordinaire, y mêlant du Sucre; on uſera ſoir & matin de Theriaque ou d'Orviétan; ſinon compoſez une telle Confeſerve. Prenez du Corail preparé de Perles, des yeux de Cancres, de chacun deux dragmes, de la Gomme Adragan demie once, de la poudre de Viperes une dragme, de la Conſerve de Bugloſe ou de Violette, quatre onces, mêlez le tout enſemble avec autant de Miel blanc qu'il en faudra pour former une maniere d'Opiate, de laquelle on prendra deux dragmes à chaques fois.

On purgera de tems à autre avec le Sirop de Diaphenic, ſoit en Bolus, ou diſſous dans une infuſion de deux gros de Sené, ou d'une Décoction de mirabolans. On portera toûjours ſur ſoi quelque choſe d'agreable à lenir, & on pourra de plus s'en frotter les mains, le ſoir en ſe couchant, & ſe faire faire par tout le corps des frictions. On

en x vû plusieurs qui se faisoient foüetter jusqu'au sang, plusieurs jours durant, qui s'en sont trouvez parfaitement gueris.

A celle qui dérive d'une cause externe, on suivra la même ordonnance.

APO.

APOPLEXIE. L'Apoplexie est une privxtion des facultez tant animales, vitales, que naturelles.

C'est sans contredit qu'elle est la plus cruelle & la plus dangereuse de toutes les Maladies, puisqu'elle prive tout à coup de sentiment & de mouvement, ou de la vie.

Elle se divise en materielle & immaterielle; elle est materielle, lors qu'elle est causée par le sang, ou par la pituite, ou par la mélancolie, ou par des flatuositez, ou par la bile; mais celle-ci arrive rarement, elle a son siege dans le cerveau.

Immaterielle, quand les conduits des esprits animaux se trouvent tellement bouchez & serrez, qu'ils ne peuvent descendre au cœur, ou lorsque ceux des veines ou des arteres se trouvent entierement renfermez & pressez, qu'ils ne se peuvent communiquer au cerveau. Celle-ci reside dans le cœur.

L'APOPLEXIE se divise en forte, débile & médiocre. A la forte on n'y trouve point de pouls, point de respiration, point de sentiment ni de mouvement.

A la débile, la respiration est petite, le poulx foible, & les alimens s'avalent aisément.

A la mediocre, la respiration est serrée, entrecoupée & difficile. Il semble qu'à force de ronfler, on étrangle, & par la grande complexion des muscles de la poitrine, on écume, & ce qu'on fait prendre par la bouche; est rejetté par le nez.

Les avancoureurs de l'Apoplexie, sont une lubre & grande douleur de tête, une enflure des veines de la gorge, des yeux étincellans & offusquez, les extrémitez froides avec un grincement de dents, un battement dans toutes les parties du corps, des urines verdatres, noires, & le fonds semblable à de la farine détrempée, qui sortent en petite quantité.

Lorsque la forte Apoplexie surprend, elle est si violente, que sans s'en apercevoir, l'on tombe tout à coup, & l'on meurt à l'instant.

Mais quand on est prest à tomber dans la foible, on commence à faire un grand cri, les soupirs sont violens comme si on suffoquoit, & aussi tôt on est abatu, sans sentiment ni mouvement, & l'on écume par la bouche.

Les signes de l'Apoplexie sanguine, sont la face & les yeux rouges, qui peu à peu, par la foiblesse de la chaleur naturelle, se changent en couleur verte, & à la fin en noire. De plus, les veines de dessous la langue, de la gorge, & du front, sont tenduës, elle arrive pour l'ordinaire de n'avoir pas continué à se faire saigner dans le tems que l'on avoit acoûtumé, & pour avoir mangé par excés des viandes qui engendrent beaucoup de sang.

Ceux d'une Apoplexie pituiteuse, sont une couleur blanche ou pâle, des yeux chassieux, un nez toûjours plein, & se monchant souvent, crachant de même, & dormant sans cesse, vivant dans la paresse, & ne mangeant que des viandes humides, plusieurs aiant la tête grosse & pesante, le col court & sujet à de frequens éblouïssemens.

Ceux d'une mélancolie sont d'une couleur obscure, le corps aride & sec, avec cela la difference de sexe & d'âge, de profession, de climat & de maniere de vivre.

A l'Apoplexie qui vient d'un Apostume dans le cerveau, le simptome est une fiévre violente sans aucune intermission, & de laquelle on n'échape point.

Celle qui arrive au défaut des Lunes est plus à craindre qu'en d'autres tems.

Les vieillards qui sont sujets aux vertiges & aux éblouïssemens, meurent pour l'ordinaire d'Apoplexie.

L'Urine rouge est un signe mortel dans l'Apoplexie.

Les Enfans qui sont attaquez d'une Apoplexie devant sept ans, en meurent rarement, d'autant que la chaleur se trouve assez forte pour consumer la pituite qui la cause.

Depuis sept ans jusqu'à quarante ans, peu de Personnes tombent dans l'Apoplexie; depuis quarante jusqu'à soixante, plusieurs y sont sujets.

On observera qu'il y a plusieurs accidens qui peuvent causer l'Apoplexie, comme la vapeur de quelque Métail, ou celle du charbon, ou celle du vin doux sans être éclaircí ni bouilli, ou l'excés du vin, de l'eau de vie, de la biere, ou d'autre liqueur, ou une joie excessive, ou la surprise d'une mauvaise nouvelle, ou une crainte, ou une peur inopinée, ou une colere effrenée.

Comme se précautionner contre l'Apoplexie. Pour se précautionner contre l'Apoplexie sanguine, il faudra se faire tirer du sang au renouveau de la Lune, trois ou quatre fois l'année, & même davantage, si l'on voit que le sang domine beaucoup: ceux ou celles à qui les hemorroïdes, ou les ordinaires seront supprimez, ils se feront autant de fois saigner du pied, qu'ils s'en trouveront soulagez. Ils se purgeront, soit avec de la Manne, ou du Sirop de Roses, purgatif, ou avec des Pilules d'Aloër ou d'Angelique, qu'ils prendront les soirs devant le souper, ou en se couchant, & tiendront leur Medecine autant forte qu'ils seront aisez ou difficiles à émouvoir: avec cela ne vivront qu'avec des alimens qui engendreront peu de sang, & sur tout, tremperont beaucoup leur vin. Car on observera, que ceux qui tombent dans cette Apoplexie en échapent rarement, c'est pourquoi il est bon de l'éviter.

Ceux qui sont menacez de l'Apoplexie pituiteuse, doivent beaucoup jeuner, & ne manger que des viandes de tres-petite nourriture, & plûtôt rôties que bouillies, boiront du vin moderément, le blanc leur conviendra mieux que le clairet, feront beaucoup d'exercice, dormiront peu; bref, ils pratiqueront les mêmes conseils, que l'on a ordonnez à la douleur de tête causée de pituite.

Aux mélancoliques, on fera observer un regime opposé au précedent, l'on les saignera trois ou quatre fois l'année, & l'on les purgera de même, soit avec le Sené, la Rhubarbe, l'Agarie, ainsi qu'il est ordonné à la douleur de tête causée de mélancolie.

Ceux qui seront tombez dans l'Apoplexie, causée par la vapeur de quelque Métail, ou par celle du charbon, ou pour avoir bû du vin doux en trop grande quantité, l'on ne les saignera point, l'on leur fera seulement avaller trois ou quatre cueillerées d'eau de vie, & l'on leur en frotera

la tête, les oreilles & les temples ; on leur soufflera dans le nez de la poudre de Betoine, ou de Muguet, ou du Poivre, ou du Gingembre ; on pourra encore leur donner un vomitif ; deux ou trois heures aprés, on leur fera boire un verre de vin, dans lequel on aura fait infuser un peu de Muscade, de la Canelle & du Sucre.

Si l'Apoplexie arrive par l'excés du vin ou de quelqu'autre boisson, le plus prompt remede sera la vomissement, & de donner souvent des boüillons assaisonnez d'oseille, de laituës, de pourpier, ou de verjus, ou jus d'Orange, & l'on leur fera boire, soit du cidre, ou limonade, ou tisanne, ou dans un verre d'eau pure, l'on y mêlera quatre ou cinq goûtes d'esprit de Souphre, ou d'esprit de Vitriol, ou une dragme de crême de Tartre en poudre.

Lorsque l'Apoplexie dérive d'one joye excessive, ou de la surprise d'une mauvaise nouvelle, ou de la colere ou autrement, l'on y remediera suivant l'âge, le temperament & la difference du sexe ; soit par la saignée du bras & du pied, soit par quelque remede cordial, comme Thériaque, Rotulis, confection d'Hyacinthe ou vin d'Espagne, & par les sages conseils pour la prevenir une autre fois.

Ceux qui sont attaquez d'une forte apoplexie, meurent en tombant.

Mais à ceux qui seront tombez dans la foible ou mediocre Apoplexie, on les fera asseoir & tenir la tête le plus haut que l'on pourra, l'on leur mettra du sel dans la bouche, à même tems l'on leur ouvrira des deux bras la veine cephalique, ensuite on leur appliquera des vesficatoires derriere les oreilles, & jamais des ventouses d'autant qu'elles nuiroient à la respiration ; l'on leur donnera des lavemens, d'une decoction de sauge, de betoine, de marjolaine, de ruë, de centaurée, d'une demi poignée d'ellebore blanc ; dans chaque lavement on y dissoudra une once de benedicte, deux onces de miel mercurial, & autant de vin émetique.

Ou bien au lieu de toutes ces herbes, l'on fera boüillir demi once de Sené, autant d'Agaric, avec deux dragmes de coloquinte, & l'on dissoudra dans la decoction ; deux dragmes d'aloës, deux pincées de sel, ou une dragme de sel armoniac ; ou du sel gemme, avec deux dragmes de fiel de bœuf, ou de taureau, si l'on peut en avoir, sinon l'on se servira de sels suppositoires. Prenez de la poudre d'aloës, de la poudre d'ellebore blanc & noir, de chacun demi dragme, de la poudre de coloquinte, cinq ou six grains ; & avec deux onces de miel bien cuit, mêlez lesdites poudres. Ceux qui ne pourront pas avoir si promptement lesdits remedes, si-tôt préparez, l'on pourra toûjours en attendant donner des lavemens, avec de l'urine, y ajoûtant deux ou trois pincées de sel & de plus, on en pourra faire avaler avec un peu d'huile.

L'on pourra encore apliquer sur le ventre, de la poudre d'ellebore blanc, mêlée avec un peu de miel.

L'on rasera la tête, & l'on la frotera avec une serviete, qui aura trempé dans la decoction de sauge, de laurier, de romarin, du thim, & de la ruë, que ces simples soient secs, ou verds, il n'importe.

L'on tâchera de faire entrer par le nez de ladite decoction, sinon de la poudre de racine de cyclamen, ou de pirette, ou de muguet, ou d'ellebore, ou de l'euforbe, ou de poivre, ou frotter les narines d'eau de vie, dans laquelle l'on aura baru de la graine de moutarde.

Dans le tems que l'on pratiquera ces remedes l'on fera avaler deux ou trois onces de vin émetie, ou six grains de tartre émetie, ou huit grains de vitriol calcinè, détrempé dans une cueillerée ou deux de boüilloo.

L'on a veu par experience, que d'aprocher one poële un peu echaude proche de la tête ; en telle sorte qu'elle puisse griller les cheveux, cela fait un effet surprenant ; ou bien d'apliquer sur la suture coronale, une grande ventouse, c'est presque la même chose.

L'on pourra encore faciliter le vomissement, avec un demi-verre de jus de pourpier, ou de decoction de raves, y mettant une dragme & demie de sel, sinon l'on trempera une plume dans l'huile de lin, ou de narcisse ou de glayeul, & l'on la fera entrer dans la gorge.

Si aprés avoir pratiqué tous ces remedes, le malade n'éternuë point, & qu'il se vuide à tout moment, c'est signe qu'il n'en échapera point.

Remede à ce mal. Prenez sept ou huit goutes d'essence de romarin, dans un verre de bon vin, *NOTA*, qu'il faut que le malade soit debout, & luy froter l'estomac pour faire bien penetrer le remede ; s'il ne reüssit à la premiere fois, il ne manquera pas à la seconde.

APR.

APROCHER. *Pour aprocher toutes sortes d'Oyseaux marécageux.* On voit quantité de Cignes, Grués, Cigognes, Herons, Oyes sauvages, Canards, Cercelles, & autres sortes d'oyseaux, qui se tiennent le jour dans les eaux, & demeurent sur les prairies aprés les débordemens des rivieres, lesquels oyseaux s'éloignent tant qu'ils peuvent des hayes, & des arbres, parce qu'on peut se cacher derriere, & les surprendre. Quand le bord de l'eau est éloigné des arbres de deux ou trois cens pas seulement, ils quittent le milieu, vont barboter au long des bords, où il n'y a guere d'eau, & si-tôt qu'ils aperçoivent du monde, ou même des animaux qui paissent, ils retournent dans la grande eau. Les Oyes, les Canards, & les Cercelles abandonnent l'eau le soir, & vont passer la nuit dans les Campagnes, d'où ils reviennent le matin, se jetter dans l'eau ; vous les pourrez aprocher aisément avec une machine desseignée dans la cinquante septiéme figure de la quatorziéme Table, qu'un homme porte, & est caché dedans, tenant une arquebuse ou fusil, dont il les tire lors qu'il est à bonne portée.

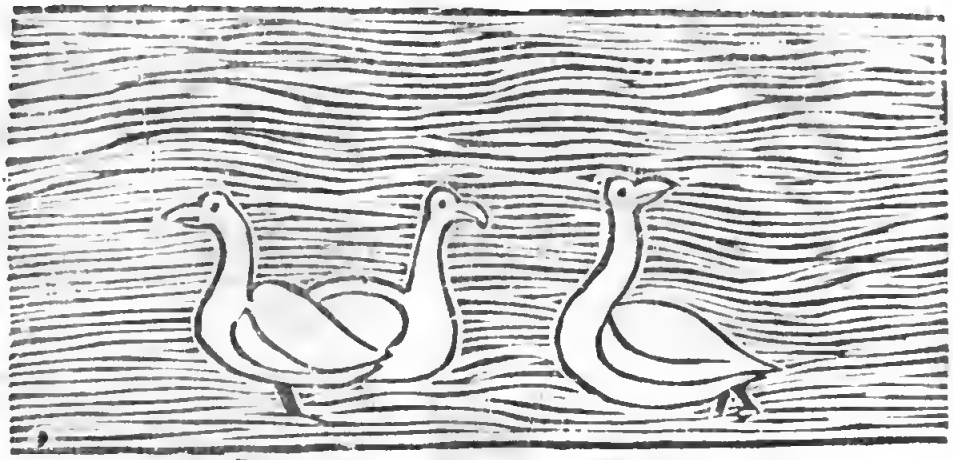
Pour faire cette machine, voyez la cinquante-sixiéme figure, ayez trois cercles, ou cerceaux d'un petit tonneau, lesquels vous ajusterez avec des cordes, de cette façon ; prenez une corde D. E. M. N. longue de deux pieds, noüez deux des bouts ensemble, & les deux autres de même, & partagez le tout en quatre parties, sans pourtant rien couper, & à chaque quart D. E. M. N. attachez-y une autre corde de cinq ou six pieds de longueur, passez la tête dans le milieu, que deux cordes soient devant, & les autres derriere, ou bien ayez quelque morceau de bois fiché en terre, qui soit haut selon la personne, qui devra porter la machine, mettez cette corde dessus, &

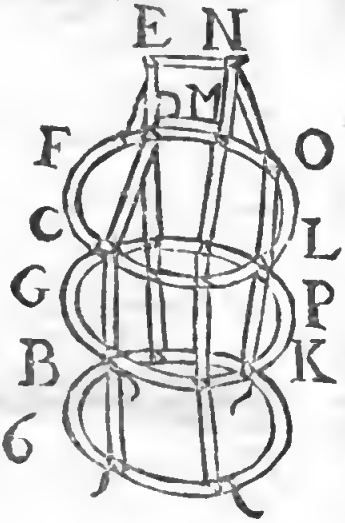
QUATORZIE'ME PLANCHE.

POUR APPROCHER TOUTES SORTES D'OISEAUX MARECAGEUX.

Table 14. *Page* 58. *I. Partie du I. Tome.*

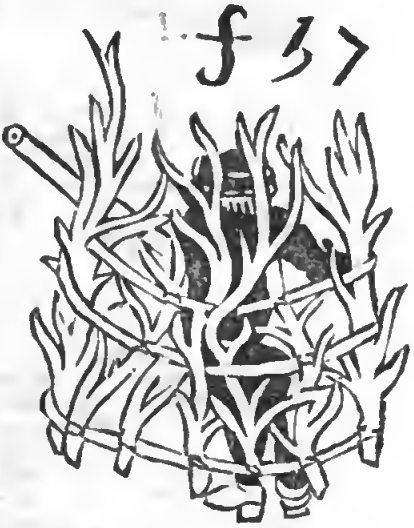
f 55



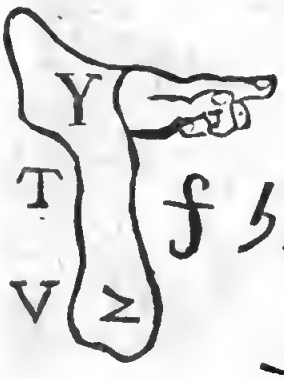


f 56

f 57



f 58



f 59

tab 14

prenez un cercle F. C. L. O. qu'il faudra attacher aux quatre quarts avec les quatre cordes juſtement à hauteur de la ceinture. On prendra un ſecond cercle pour le lier de même aux quatre cordes G. B. K. P. au droit du milieu des cuiſſes, & le troiſiéme ſera pareillement attaché aux mêmes cordes, à hauteur de la cheville du pied, aprés quoi l'on mettra tout au tour de ces cercles des branches d'arbres bien legeres, qui ſeront liées aux trois cercles, & ajuſtées de façon qu'une perſonne ne puiſſe être vû dedans par les oyſeaux, & quand vous deſirerez tuër des oyſeaux aquatiques, comme ſont les ſignes, figure cinquante-cinq. Vous vous mettrez dans la machine, avec une arquebuſe, & vous irez ſur le lieu, & lors qu'on pourra être aperçû d'eux, on cheminera doucement, aprochant peu à peu. Les oyſeaux, qui ſans ceſſe remuent, vous voyant aprocher, croyent que ce ſoit eux-mêmes qui vont vers l'arbre, & non l'arbre qui marche, ſi bien qu'on les abordera tant prés que l'on voudra pour les tirer: ſi vous penſiez les aller joindre de pleio abord, & aller droit à eux, peut-être qu'ils ne ſe laiſſeroient pas aprocher: c'eſt pourquoi il faudra marcher ſi lentement, que les branches de la machine ne remuent point; ſi ce n'eſt que le vent les y contraigne, & vous aprocherez ſi prés que vous voudrez; la meilleure heore pour ſe ſervir de cette machine, eſt le matin, lorſque les oyſeaux reviennent des Champs; car vous pourrez tirer à meſure qu'ils arriveut, parce qu'ils ne reviennent pas tous à la fois; mais a diverſes troupes, & ſur tout quand on a tiré un coup; les autres s'épouvantent & eonuoiſſent la fineſſe du chaſſeur.

Autre machine pour aprocher les oyſeaux aquatiques. Beaucoup de perſonnes oe voudront pas prendre la peine de faire la machine ſuſdite, ou craindront de la porter bien loin. En voici une plus portative, & qui eſt plus facile & de moindre dépenſe, que les peaux de Vaches preparées pour tirer aux Canards; celle-cy eſt égale de tous côtez, afio que les oyſeaux ne découvreur pas la perſoone qui la porte.

C'eſt un habit de toile, coûleur de Vache, ou de Cheval, dépuis la tête juſques aux pieds, avec un bonnet, figure cinquante-trois, qui doit être fait comme la tête d'une Vache ou d'un Cheval, ayant des cornes ou des oreilles, & des yeux lettre S, & la place R, pour mettre la tête dedans, avec deux pieces de la même toile, marquées des lettres T, V, pour attacher autour du col, & tenir le bonoet, & d'autant que les oyſeaux ſe pourroient épouvanter, ne voyant que deux jambes, il faut laiſſer pendre deux morceaux de la même étoffe au bout de manches, & tout proche la main, aioſi qu'il ſe voit par la cioquante-neuviéme figure, aux deux lettres Y, Z, ſi bien que voulant aborder les oyſeaux figurez cinquante-cinq, il faudra ſe courber comme une Vache, ou Cheval, qui paſſe, laiſſant traîner les bouts des manches, lettre Z, à bas, preſenter toûjours le but du fuſil en marchaot de côté & d'autre, & aprocher peu à peu pour les tirer à bas, & s'ils ſe levent, rien ne vous empêchera de les tirer en volant.

ARB

ARBRES *à fruit.* Si le choix ſe fait dans les pepinieres, ce qui ſeroit toûjours à ſouhaiter, & qu'on le fit à la mi-Septembre, pour marquer les Arbres qu'on choiſit, & qu'on pretend eolever; mais cela n'eſt pas toûjours faiſable, à cauſe de l'éloignement des lieux, ou ſont les bonnes pepinieres, lors donc qu'on peut aller ſur les lieux, il ne faut faire cas, que des Arbres qui ont pouſſé vigoureuſement dans l'année, & qui paroiſſent ſains, tant à la feüille & à l'extrêmité du jet, qu'à leur écorce unie, & luiſante; ſi bien que les arbres qui n'ont que des jets de l'année fort foibles, ou qui peut-être n'en ont point du tout: ceux qui devant la ſaiſon de la chûte des feüilles, ont les leurs jaunes, & toutes plus petites, qu'elles ne devroient être, ceux qui ont l'extrêmité du jet noir, & amortie, où l'écorce rude & ridée, & pleioe de mouſſe, & ſi ce ſont Poiriers, Pommiers, ou Pruniers, qu'uu y voye des chaocres, où ſi ce ſoot fruits à noyau, qu'on y voye de la gomme à la tige, ou aux raeioes: tout cela ſont autaot de marques du rebut qu'il en faut faire, joint à ces autres marques particulieres, que je vous vais expliquer, & qui ſont encore tres-importantes.

Les Peſchers qui ont plus d'un an de greffe, où plus de deux ſans avoir été recepez en bas, ne valent rien, ils ont grand peine à pouſſer ſur le vieux bois: il en eſt de même de ceux qui par en bas ont une groſſeur de plus de trois pouces, ou qui n'en ont pas une de deux, & de ceux qui ſont greffez ſor des arbres vieux, & eoviroo gros de quatre à cioq pouces; les Pruniers, les Abricots, les Azeroliers, les Poiriers, ſont paſſables à deux pouces & demi, & ſont admirables de trois à quatre; n'importe que la greffe ſoit d'un an, do deux ou de trois, & qu'elle ſoit recouverte, ou noo, il ſeroit eucore mieux qu'elle le fût; mais je ne les veux ni plus menus, ni plus vieux.

Ces ſortes d'Arbres qui ont une bonne groſſeur dés la premiere, où au moins dés la deuxiéme anoée, ſont d'ordinaire admirables, paree qu'ils marquent un fort bon pied.

Les Pommiers ſur paradis, & les Cerifiers preeoces ſont bons d'un pouce & demi à deux pouces. Les Arbres de tige doivent être bien droits, avoir au moins ſix bons pieds de hauteur, avec cinq à ſix pouees par bas, & trois à quatre pae haut, ayant toûjours l'écorce peu raboteuſe; mais au contraire luiſante, pour marquer de leur jeuneſſe, & du boo fond, d'où ils ſortent: pour ce qui eſt de la maniere dout les arbres doivent être bâtis, j'eſtime que pour toutes ſortes de Nains, oo D'eſpaliers, il eſt mieux qu'ils ſoient droits d'un ſeul brin, & d'une ſeule greffe, que s'ils avoient deux ou trois greffes, ou pluſieurs branches; les jets nouveaux qui vieodroot à ſortir aotour de la tige unique de l'arbre étronçouné, & nouveau planté, ſeront plus propres à tourner comme on voudra pour faire un bel Arbre, que s'ils avoient deux brins, ou de vieilles branches, paree qu'on ne peut aſſeurer de quel endroit de ces vieilles branches, de l'arbre nouveau planté, il en ſortira de nouveaux jets, & d'ordinaire ils viennent aſſez mal à propos, s'entre-laſſant & faiſant confuſion; enſorte qu'on eſt obligé de les ôter tout à fait, & par conſequent leur faire des playes, & c'eſt du tems perdu pour la beauté de l'arbre, & pour la production du fruit; je veux donc que mon Arbre ſoit ſans aucunes branches par bas; mais je veux qu'il y paroiſſe de bons

yeux, qui promettent par conſequent de bonnes branches, & ſur tout pour les Peſches; enſorte qu'il ne faut jamais prendre celui où tous les yeux ſont éborgnez; c'eſt-à-dire, les iſſuës bouchées, parce que rarement en ſort-il de nouvelles branches; & il eſt ſi vrai que l'on ne veut qu'un brin, que d'ordinaire, s'il y a deux greffes, on en ôte la plus foible, pour ne conſerver que la plus forte, & la mieux placée.

Pour ce qui eſt des Arbres de tige à planter en plein air, on veut bien qu'ils aient à leur tête, quelques branches, leſquelles on racourcit en plantant; nous ne demandons pas une exactitude ſi reguliere, pour la beauté de ceux-cy, que pour la beauté des petits Arbres; il ſuffit que ceux-là faſſent une tête à peu prés roode, pour être raiſonnablement beaux.

Que ſi les Arbres ſont déja arrachez, il faut non-ſeulement avoir tous les égards cy-deſſus, ſans en negliger aneun, mais encore il faut prendre garde, ſi tels Arbres ne ſont point trop vieux arrachez; enſorte qu'ils ayent l'écoree ridée, & le bois ſec, & peut-être mort, où l'écorce beaucoup écorchée, ou l'endroit de la greffe étranglé de fillaſſe, ou qu'ils ſoient greffez trop bas, & ſur tout en fait de Pêcher; enſorte que pour bien placer les raeines, comme il le faut abſolument, on ſeroit reduit à enterrer la greffe en les plantant, ou qu'ils ſoient greffez trop haut; enſorte qu'ils ne ſçauroient eommencer un bel Eſpalier, ou un buiſſon, l'un & l'autre devant eommencera à ſix ou ſept pouces de terre.

Ce n'eſt pas tout, il faut particulierement prendre garde aux raeines: car quaod toutes les autres conditions s'y trouveroient toutes parfaites, s'il y avoit de grands défauts aux racines, il faudroit compter l'arbre pour ne valoir rien.

Or pour pouvoir dire qu'un arbre eſt bien conditionné à l'égard de ſes racines, il faut en premier lieu, qu'elles ſoient greffée à proportion de la groſſeur de l'Arbre, c'eſt-à dire, qu'il en ait au moins quelqu'une qui ſoit à peu prés groſſe comme la tige; car quand elles ſont toutes petites, & en forme de chevelure, c'eſt un ſigne preſque infaillible de la foibleſſe de l'Arbre, & de la mort prochaine, ou au moins qu'il ne fera pas un bon effet, la trop grande quantité de chevelure n'eſt pas même un fort bon ſigne.

Il faut en ſecond lieu, que les principales ne ſoient ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées, ou fort rongées, ni ſeches ni dures; car ſi elles ſont pourries, elles marquent une grande infirmité dans le principe de vie de tout l'Arbre; les racines ne pourriſſant jamais quand l'arbre ſe porte bien; ſi elles ſont éclatées daus l'endroit d'ou elles ſortent, c'eſt une playe, pour ainſi dire, incurable, la pourriture, & la gangrene s'y mettront, c'eſt un ouvrier ſans mains, & ſans outils.

C'eſt pourquoi ceux qui arrachent des Arbres, doivent être grandement ſoigneux de le faire adroitement, & doucement, & pour cela faire de bous trous, afin de ne rien tirer de force en arrachant, autrement ils ne manqueront point d'éclater, où rompre quelques bonnes racines.

Si pareillement elles ſont fort rongées ou écorchées aux endroits qu'il faudroit conſerver, ce ſont encore des playes tres-dangereuſes; parricnlierement pour les fruits à noyaux, la gomme ne manque gueres de s'y former.

Et ſi enfin, les racines ſont ſeches ſoit pour avoir été gelées, ſoit pour être trop vieilles arrachées, & trop long-tems, enſuitte expoſées à l'air, c'eſt-à-dire, que l'Arbre doit abſolument être rejetté, étant certain qu'il ne reprendra pas.

Et par deſſus tout cela, il eſt à ſouhaiter que l'Arbre, qu'on doit choiſir, ait ſes raeines ſi bien diſpoſées, qu'on y en puiſſe trouver un étage de bonnes, & ſur tout de nouvelles, & que cét étage, ſoit en quelque façon parfait, de ſorte qu'ôtant toutes les mauvaiſes, ſoit hautes, ſoit baſſes, il en reſte environ deux ou trois, ou quatre, qui faſſent à peu prés le tour de la tige, où qui ſoient au moins ſi bien ſituées, qu'en plantant l'Arbre, on les puiſſe heureuſement tourner du eôté de la bonne terre; on fait cas particulierement des raeines jeunes, c'eſt-à-dire, nouvelles faites; elles viennent communement à la partie la plus aprochante de la ſuperficie de la terre, & on ne fait que peu de cas des vieilles, ceiles-cy ſont d'ordinaire rabouteuſes, & en fait de Poiriers, Pruniers, Sauvageons, &c. elles ſont noirâtres, au lieu que les jennes ſont rougeâtres, & affez unies en Amandiers; elles ſont blanchâtres, en Mruriers, jaunâtres, & en Geriſiers, rougeâtres.

La preparation eſt d'une ſi grande conſequence, pour la repriſe des Arbres, que ſouvent ils ne reprennent, & ne ſont un bel effet, que parce qu'ils ont été bien preparez devant que d'être plantez, & que ſouvent auſſi ils manquent de reprendre, & de faire une belle tête, pour avoir été mal preparez.

Il y a icé deux choſes à preparer, l'une moins principale, & c'eſt la tête, l'autre princioale au dernier point, & c'eſt le pied, c'eſt-à-dire, les racines.

A l'égard de la tête, il y a pen de myſtere, ſoit en Arbres de tyge, ſoit en Arbres nains, il n'eſt queſtion pour cela que de ſe ſouvenir de deux points.

Le premier, que comme on fait, ce ſemble, un grand préjudice à un Arbre qu'on arrache, en ce que conſtamment l'on affoiblit, ou l'on diminuë ſa vigueur, & ſon action tout au moins pour quelque-tems; il faut qu'on lui ôte de la tête à proportion qu'on lui ôte de cette action, & de cette force, comme on lui en ôte ſans doute en les changeant de place, & lui retranchant des racines; c'eſt une maxime qui n'a pas beſoin de preuve. Le ſecond point dont il faut ſe ſouvenir eſt, qu'il ne faut lui laiſſer de tige, que ſelon auquel un Arbre eſt deſtiné; car l'un eſt pour faire ſon effet fort bas; tels ſont les Buiſſons, & les Eſpaliers, & ainſi il les faut couper aſſez court; l'autre eſt pour faire ſon effet aſſez haut, tels ſont les arbres de tige, à qui par conſequent il faut laiſſer une hauteur conſiderable; mais on ne racourcit gueres, ni les uns, ni les autres à la hauteur qu'ils doivent demeurer; que premierement, ils n'ayent fait toute l'operation qui eſt à faire aux racines; & voici comme on s'y prend, on fait premierement couper tout le cheveln le plus prés qu'il ſe peut du lieu d'où il ſort, à moins que ce ne ſoit un Arbre, qu'on replante, auſſi-tôt qu'il eſt arraché; c'eſt-à-dire, ſur le champ ſans le quiter un moment, qu'il ne ſoit replanté, autrement pour peu qu'il ſoit à l'air, tout ce qui ſeroit bon à conſerver; c'eſt-à-dire, de certains cheveux blancs, vient à noircir, & par conſequent perir,

perir, il ſemble qu'il ne puiſſe pas davantage ſouffrir l'air, comme de certains poiſſons, qui meurent au moment qu'ils ſont hors de l'eau.

L'occaſion de conſerver ce chevelu blanc ne peut gueres arriver que quand d'un endroit du jardin on arrache un Arbre, pour le replanter à un autre endroit du même jardin; on peut donc pour lors conſerver quelque chevelu, qui n'a point été rompû, dont l'extrêmité paroit encore agiſſante, & qui ſort de bon lieu; autrement ſi toutes ces conditions ne s'y trouvent, il n'en faut faire nul cas, & même pour le conſerver plus utilement, il faut, s'il eſt poſſible, conſerver en même-tems quelque peu de la vieille terre qui tient auprés, comme une eſpece de motte, & prendre ſoin en plantant l'arbre, de bien placer & étendre ce chevelu.

Revenons à l'Arbre un peu plus vieux arraché, on fait donc ôter tout ce chevelu, que beaucoup de Jardiniers conſervent avec tant de ſoin, & ſi peu de raiſon, & même quand on a à faire quelque plant aſſez grand, on fait tout d'un coup travailler à retrancher à tous les Arbres, ce qui leur doit-être retranché devant que de les planter, & cela ſoit de jour en quelque endroit du jardin à l'écart, ſoit particulierement de nuit à la chandelle, à quelque endroit de la maiſon, pour ne pas differer de faire quelque autre ouvrage qui preſſe, & qui ne ſe peut faire que dehors, & cependant on tire l'avantage de la nuit, qui vient ſi-tôt, & ſi importunement au tems des plants.

Le retranchement du chevelu étant fait, & par ce moyen les groſſes racines étant tout à plein découvertes, on a plus de facilité à voir les mauvaiſes pour les ôter entierement, & à voir les bonnes pour les conſerver, & enſuite regler à chacune la longueur juſte que l'on prétend leur laiſſer; aſſez ſouvent quand les racines de tels arbres paroiſſent un peu alterées de ſechereſſe, on prend ſoin de les faire tremper durant ſept ou huit heures, devant que de les replanter.

Quand on parle de bonnes, & de méchantes racines, il ſemble qu'on ne veüille dire que des racines rompuës ou écorchées, ou pourries, ou ſeches; mais cependant on veut dire quelque choſe de plus important, & c'eſt que tout arbre planté, & particulierement un arbre de pepiniere, fait quelquefois ou toutes racines bonnes, ou toutes racines mauvaiſes, ou en même tems il en fait quelques unes bonnes, & quelques unes mauvaiſes; & voici comment.

Un Arbre planté avec les preparations que l'on recommande, s'il vient à prendre, il doit faire de nouvelles racines, autrement il meurt, toutes les racines anciennes lui étant inutiles, s'il n'en fait de nouvelles; or de ces nouvelles les unes ſont belles & groſſes, les autres ſont foibles, & menuës, ces belles viendront toutes ou de l'extrêmité de celles qu'on a laiſſées, & voilà ce qui eſt à ſouhaiter, ou elles viendront d'ailleurs, c'eſt à dire, ou du corps de l'arbre, & par conſequent au deſſus des vieilles racines, car celles-ci faiſoient l'extrêmité de l'arbre, ou elles viendront de la partie des vieilles, qui approche le plus prés du corps de l'arbre, pendant que ces vieilles ou n'auront rien fait dans toute leur étenduë, ou n'auront fait que de fort petites racines à leur extrêmité, & quelques-unes de groſſes un peu loin de cette extrêmité.

En ces deux cas les groſſes venuës du corps de l'arbre, ou venuës des vieilles; mais non pas de l'extrêmité, ſont inſenſiblement perir toutes les autres, ſoit vieilles, ſoit nouvelles, & par conſequent, il faut compter celles-ci pour mauvaiſes, comme étant celles qui font jaunir & languir l'arbre en quelque endroit de ſa tête.

Il n'eſt pas difficile de connoître ces bonnes d'avec ces mauvaiſes, parce que ſupoſant, comme il eſt vrai, que le bas de la tige de l'arbre qu'on plante, auquel bas tiennent les racines qu'on y a conſervées, ſupoſant, dit-on, que ſelon l'ordre de la nature, ce bas ſoit toûjours plus gros que tout le reſte de la tige; il doit auſſi toûjours ſe maintenir en cét état; ſi cependant on s'aperçoit que cét endroit, bien loin d'avoir conſervé, depuis que l'arbre a été planté, cét avantage de groſſeur, qu'il avoit en ce tems-là, & que ſelon le même ordre de la nature, il devoit avoir conſervé en groſſiſſant à proportion de tout le reſte; ſi toute fois on remarque, que cét endroit demeure au contraire plus menu, que quelque endroit un peu plus haut, d'où ſortent en effet quelques belles racines, pour lors il faut regarder cét endroit malheureux, & demeurer comme une partie abandonnée par la nature, qui prend, ce ſemble, plaiſir d'en favoriſer une autre, & par conſequent il faut retrancher entierement cette partie plus menuë avec tout ce qu'elle avoit pû faire auparavant, bien des Jardiniers l'apellent pivot, & ſe trompent, comme on fera voir cy-aprés.

La premiere choſe, qui eſt ici à faire, c'eſt donc d'ôter entierement tout ce qui paroît ainſi abandonné, & pour ainſi dire diſgracié, l'ôter tout le plus prés qu'on peut de l'endroit bien nourri, & qui, pour ainſi dire, eſt en faveur, pour ne conſerver uniquement que les racines, qui viennent de cet endroit fortuné, quelles quelles ſoient & en quelque petit nombre quelles ſoient; car en effet le nombre n'en doit jamais être grand, & ſur tout comme on a déja dit, il faut entierement ôter la plûpart des vieilles, qui bien loin d'avoir un air de vigueur, & de jeuneſſe, & une couleur vive, & fraiche, paroiſſent noires, ridées, raboteuſes, uſées, & ainſi il ne faut faire état que des nouvelles, qui ſe trouvent en même-tems bien placées.

Et celles-ci, il les faut tenir courtes à proportion de leur longueur, la plus longue en fait d'arbres nains, quelque groſſeur qu'elle ait, qui d'ordinaire n'eſt pas grande, ne devant jamais avoir plus de huit à neuf pouces, & en Arbres de rige ne devant gueres avoir plus d'un pied: on peut laiſſer un peu plus d'étenduë aux racines de Meurier & d'Amandier, parce que les premieres, comme fort moles, & les ſecondes comme fort ſeches, & fort dures, courent riſque de perir, ſi on les taille trop courtes.

Aprés avoir fixé la longueur des plus groſſes racines de nos fruitiers, il faut ſçavoir, que les foibles ſe contenteront de deux, ou de trois, ou quatre pouces de longueur, & cela chacune à proportion de ſa groſſeur, c'eſt-à-dire, les plus petites devant toûjours être les plus courtes; il eſt en ceci, comme on dit ailleurs, tout à rebours de ce qu'on a dit de la taille des branches.

Un ſeul étage de racines ſuffit, & même on fait plus de cas de deux, ou trois bonnes racines bien plantées, que d'une vintaine de mediocres, on apelle racines bien placées, quand étant au tour du

pied, elles ſont à peu prés comme autant de lignes, qui ſortant du centre, viennent à la circonferenee, on veut, que tous les Arbres, autant que faire ee peut, ſoient préparés, de maniere que ſans être plantez, ils ſe puiſſeot tenir droits, comme autant de quilles, & ſur tout ceux qui ſont pour faire Buiſſons, ou Arbres de tige en plein air; car pour ſervir en Eſpalier, comme il faut toûjours les tenir un peu couchez, & qu'il eſt à propos qu'aueunes racines ne ſoient tnurnées du côté de la muraille, il faut entierement retrancher toutes celles, qui pourroient ſe ttouver tournées de ce côté-là, & qui aparemment étoient les moins bonnes, ear ayant beſoin de eooſerver les meilleures, pour les tourner du côté des terres, on ne fait ſans doute retrancher que celles, qui étoient les moins bonnes, & les plus mal placées, ces maximrs ſont, ce me ſemble, aiſées à entendre, & le ſont tellement à pratiquer, que quiconque a veu préparer un Arbre ſelon leur doctrine, comme il paroit dans les fignres, eſt capable de ptéparer toutes ſortes d'Arbres, & ſur tout en fait d'arbrs, qui ne picotent gueres, comme funr, par exemple, les Coignaſſiers, Ceriſiers, Pruniers, Sauvageuns de bois, &c. Mais eo fait d'arbres qui picotent, par exemple Sauvageons venus de pepin, Arbres venus de noyaux, &c. il y a nn peu plus de difficulté.

On n'a que faire de craindre, que la gelée gâte rien par l'endroit ou l'arbre a été racourci, il n'en arrive ſurement jamais d'inconvenient; c'eſt une experience ttes-ſure, & de laquelle ou peut bien s'en raporter à la bonne foy.

Cette longueur de tige à regler pour le dehors en toute ſorte d'Arbres, eſt, s'ils ſont petits, & à planter en terre ſeche, qu'il leur faut ſix à ſept pouces, afin qu'en été la tete couvre le pied contre l'ardeur du Soleil, & eo terres humides, cela pourra étre de neuf à dix, ou d'onze à douze au plus, afin que la tête n'empêche pas la chaleur de donner au pied, qui en a beſoin; pour ce qui eſt des Arbrrs de tige, elle eſt toûjours de ſix à ſept pieds en toures ſortes de terres, de plus grands ſeroient trop ſujets a être ébranlez, ou arrachez par les vents: de plus courts auſſi ſeroient deſagreables à voir, à moins que ce ne fût un plant tout entier d'arbres à demi tige, comme on en fait aſſez ſouvent pour des Pruniers, des Ceriſiers, &c.

Il faut grandement prendre garde en fait de Pêcher, qu'ils ayent deux on trois bons yeux, dans la longueur qu'on leur laiſſe; autremeot ils eourroient riſque de ne pouſſer que des ſauvageons.

On a déja dit, que pour toutes ſortes d'arbres; mais particulierement pour les nains, on n'y vouloit qu'un brin tout droit; à l'égard des arbres de tige, on ne truuve pas mauvais qu'ils aient quelques branches, on conſetve volontiers longues celles, qui s'y trouvant foibles, ne peuvent contribuër à la beauté de la figure, mais peuveor dooner du fruit plûtôt: pour ce qui eſt drs groſſes, on en conſerve deux ou trois, ou même quatre, qui ſe trouvant bien placées, peuvent eommencer un beau rond, & on laiſſera coutir chacune à ſept où huit pouces.

Les manieres de les planter. Premiere obſervation, qui eſt ici à faire eſt, que dans le tems de planter, que tout le monde ſçait être depuis la fin d'Octobre juſqu'à la mi-Mars, c'eſt-à-dire, depuis que les Arbres quittent leurs feüilles, juſques à ce qu'ils ſoient ſur le point de recommencer à en pouſſer de noovelles; La premiere obſervation, eſt de choiſir un tems ſec, & aſſez doux, ſans ſe mettre aueunement en peine des égards, qu'on avoit autrefois pour les Lunes; les tems pluvieux ſont ici, non-ſeulement incommodes pour le Jardinier qui ttavaille; mais auſſi ils ſont prejudiciables aux Arbres, qu'on plante, attendu que les terres ſe mettent aiſément en mortier, & ne ſont pas propres à ſe gliſſer tout autour des racines, pour n'y laiſſer aucun vuide; comme il eſt ttes expedient de l'empêcher; or quoique touts ces mois-là ſoient également propres pour planter, ſi bien même que le plûtôt fait eſt toûjours, ce ſemble, le meilleur: cependant comme on affecte volontiers de planter dés la ſaint Martin, dans les tettes ſeches & legeres; on affecte auſſi de ne planter qu'à la fin de Fevrier, dans les terres froides & humidrs; les arbres n'y ſçauroient rien faire pendaot l'Hyver, & ainſi ils poorroient plûtôt s'y gâter, que s'y conſerver, au lieu que dans les terres lrgeres, ils pruvent dés l'automne commencer à faire quelqnes petites racines, & c'eſt toûjours une grande avance pour eux, & pour les mettre en train de faire merveilles au Printems.

La ſeconde obſetvarion eſt, de regler juſte toutes les diſtances, qui doivent être entre chaque arbre, ſoit en Eſpaliers, ſoit en Buiſſons, ſoit en Arbres de tige, afin de ſçavoir au vrai & le nombre en general, qu'on a a planter, & le nombre parrieulier de chaque eſpece.

La troiſiéme obſervation eſt, de regler exactement les places qu'on deſtine, & à chaque eſpece d'Arbre, & à chaque arbre en particuliet: on aime mieux que les fruits d'une même ſaiſon ſoient tous dans un même canton.

La quattiéme obſervation eſt, de faire faire au cordeau des trous de la grandeur de la forme d'un chapeau; ear on ſupoſe, que les tranchées ont été bien faites, ſi bien que pour petit que ſoit le trou, il eſt aſſez grand pour planter l'Arbre, & ee ne ſeroit que du tems, de la peine, & de la dépenſe perduë de le faire plus grand.

La einquiéme obſervation eſt, de faire porter chaque Arbre prés de ſon trou, devant que eommencer d'en planter aucun, & s'il eſt queſtion de planter des Buiſſons autour de quelques quarrez, ou de faire un quinconce, on veut qu'on ait ſoin de mettre particulierement les plus beaux, & les mieux eonditionnés aux encoignures des quarrées, ou aux eneognures des rangres, & pareillement, s'il eſt queſtion d'un Eſpalier, il eſt à propos de mettre toûjours les plus beaux Arbres, & ceux qui ſont les plus beaux fruits aux endroits les plos aparens, & les plus vſitez, par exemple prés des portes, & le long des Eſpaliers, ou ſont les plus belles allées.

Quoi que l'on faſſe ici un choix des plus beaux, il ne s'enſuit pas, qu'il n'en faille jamais planter aucun, qui ne ſoit beau, & aecompagné de tresbelles aparences de reptiſe; mais cependant il eſt vrai, que quelque ſoin qu'on prenne de n'en choiſir que de beaux, il y en a toûjours de plus beaux les nns que les autres.

Les Arbres étant donc ainſi tous portez chacun prés de ſa place, qui lui eſt déſtinée, s'il eſt queſtion de planter des buiſſons, on commence pat plauter ceux des encoignures de chaque quarrée, afin qu'ils ſervent d'allignemens pour tous

les autres, & ſi les terres ſont fraîchement remuées, & mêlées d'aſſez grande quantité de fumier long; en ſorte qu'elles ne paroiſſent pas autant affaiſſées, qu'elles le doivent être, on prend ſoin de n'enfoncer les Arbres qu'environ d'un demi-pied: c'eſt-à-dire, que l'extrêmité de la plus baſſe racine, n'eſt pas plus avant d'un demi-pied dans la terre, parceque comme on fait état, que les terres s'affaiſſeront au moins d'un demi-pied, & qu'il y a beaucoup plus d'inconvenient de planter les arbres un peu haut, que de les planter bas, il ſe trouvera au bout de quelques mois, que les Arbres ſeront environ d'un pied dans la terre, qui eſt la meſure la plus juſte, qu'on puiſſe regler a cét égard: des arbres plantez plus bas, ne manqueront gueres de perir en peu d'années.

Ayant donc planté les Arbres des encoignures, on met un homme à celle de la rangée, que l'on veut planter, afin qu'il aligne les Arbres, pour qu'ils ſe trouvent toûjours bien plantez en ligne droite: on prend un autre homme avec une Beche, pour couvrir les racines des Arbres, à meſure qu'on les preſente en place, & qu'un Aligneur avertit, qu'ils ſont bien dans la ligne, & en une matinée, ou plantera facilement quatre, ou cinq cens pieds de Buiſſons.

Il eſt encore plus aiſé d'en planter en peu de tems beaucoup en Eſpalier, parce qu'il n'eſt pas queſtion d'aligner; mais pour un Quinconce, on ne peut pas aller ſi vite parceque, comme il faut que chaque Arbre réponde juſte à deux rangs; il faut deux Aligneurs; ſçavoir on pour chaque rang, & il ſe perd toûjours un peu de tems, devant que l'arbre ſoit juſtement placé pour répondre aux deux rangs également.

Or il ne faut pas ſeulement être ſoigneux de planter un peu haut, & fort droit, mais il le faut être partieulierement de tourner les principales racines du côté de la bonne terre: c'eſt ici le point le plus important, enſorte que, quoi qu'il ſoit fort à ſouhaiter que tous les arbres deſtinez pour être en Buiſſon, paroiſſent droits ſur leur pied, aprés avoir été plantés, ſi neanmoins la diſpoſition de leurs racines, qui peut être vont naturellement à pivoter, demande que l'arbre ſoit un peu couché pour avoir la bonne aſſiette, que l'on ſouhaite à ſes racines, c'eſt-à-dire, afin qu'il pouſſe plûtôt entre deux terres, que de pouſſer en fond, non-ſeulement on ne fait nulle difficulté de tenir la tête de l'arbre un peu coubée, & toûjours ſur la ligne du cordeau tiré; mais même on le conſeille comme une choſe neceſſaire: autrement comme les racines qui ſortent, ſuivent toûjours la plante de celles d'ou elles ſortent, il arrivera bien-tôt que ces racines, ayant enfin penetré juſqu'aux méchantes terres du fond, où même étant deſcenduës trop bas, & ſur tout hors de la portée de l'eau des pluyes, l'arbre en deviendra malade, & languira, fera une vilaine figure, & de vilains fruits, & enfin mourra.

De ce que l'on vient de dire, pour la bonne ſituation des racines, il s'enſuit que, ſi on a à planter le long de quelques allées, on évitera de tourner les principales racines du côté de cette allée, a plus forte raiſon fera-t'on la même choſe, quand on plantera des Eſpaliers, pour ne laiſſer aucune bonne racine, qui puiſſe pouſſer du côté des murailles, ce panchement de tête aux petits Arbres ne doit faire aucun ſcrupule, ni aucune apprehenſion pour la beauté de leur figure particuliere, que de leur plan en general, parce qu'il n'eſt pas des branches qui ont à ſortir, comme des racines; les branches ne ſuivent nullement la diſpoſition de la tête couchée: au contraire elles naiſſent regulierement toutes droites au tour de la tige, & auſſi comme leur origine eſt fort prés de terre, les Arbres font une figure auſſi bien tournée, que s'ils avoient été plantés droits ſur leur centre; c'eſt aux Arbres de tige en plein air, qu'on eſt neceſſairement obligé de les planter ſur leur centre tout le plus droit qu'il eſt poſſible, autrement cette tige demeureroit toûjours courbée, & par conſequent feroit une vilaine figure: joint qu'elle ſe tronveroit davantage en priſe à la violence des vents, & par conſequent l'arbre courroit riſque d'être renverſé, & par la même conſideration des vents, il les faut planter un peu plus avant que d'autres Arbres, c'eſt-à-dire, qu'en les plantant, il les faut mettre un bon pied avant dans la terre, & même quoi qu'on recommande de ne point trepigner ſur nos petits arbres de peur de les enfoncer trop, & qu'auſſi bien ils n'ont rien à craindre du côté des vents, on recommande au contraire de preſſer la terre contre le pied de ceux-là, afin de les raſſeurer, & de les mettre en état de reſiſter à l'effort des vents.

Chaque arbre étant planté; ſi on n'a la commodité des fumiers, on met un lit de deux, ou trois poignées ſur chaque pied, & on le recouvre en même-tems, d'un peu de terre pour en ôter la vûë qui n'eſt pas agreable: ce lit de fumier ne ſert pas tant pour abonnir la terre, car on ſuppoſe qu'elle eſt bonne, & bien preparée, comme il ſert particulierement pour empêcher que le hâlé du mois d'Avril, May & Juin, ne penetre juſqu'aux racines, & par conſequent ne les altere, & ne les empêche d'agir, ce qui ne cauſeroit rien moins que la mort.

Que ſi ou manque de fumier, on ſe contente pendant ces premiers mois dangereux de couvrir de méchantes herbes, ou de fougere les pieds des arbres, cela empêche qu'il n'y vienne rien qui offuſque les jeunes jets, & ſi la ſechereſſe eſt fort grande, comme elle l'eſt aſſez ſouvent, on fait pendant les trois, ou quatre mois, & cela tous les quinze jours, donner une eruchée d'eau à chaque pied, aprés avoir fait un cercle tout autour, afin que l'eau penetre entierement, & auſſi tôt qu'elle paroît imbibée, on fait remplir & racommoder ce cercle, enſorte qu'il n'y paroit plus rien.

Que ſi la ſaiſon eſt un peu pluvieuſe, les arroſemens ne ſont point neceſſaires: avec de tels apprêts, & de telles précautions on eſt d'ordinaire aſſez heureux à faire des plans, ſi bien qu'il n'y meurt gueres d'arbres.

Maxime pour preparer un Arbre, avant que de le planter. Pour preparer un Arbre tant par la tête, que par la racine devant que de le planter; on eſtime qu'il faut ôter tout le chevelu, ne conſerver que tres-peu de groſſes racines, & que ce ſoit ſur tout les plus jeunes, c'eſt-à-dire, les plus nouvelles.

Celles-ci d'ordinaire ſont rougeâtres, & ont un teint plus vif que les vielles faites; il les faut tenir courtes à proportion de leur groſſeur; la plus longue en Arbres nains, ne doit pas excéder huit à neuf pouces, & en arbres de tige environ

un pied : on leur peut laiſſer un peu plus d'étenduë en fait de Muriers & de Ceriziers.

Les plus foibles racines ſe contenteront d'un, de deux, de trois, & de quatre pouces au plus ; cela ſelon le plus ou le moins de groſſeur.

C'eſt aſſez d'un ſeul étage de racines, quand il approche d'être parfait, c'eſt à-dire, quand il y a quatre ou cinq racines tout autour du pied, & que ſur tout elles ſont à peu-prés comme autant de lignes tirées d'un centre à la circonference, & même deux toutes ſeules, ou trois étant bonnes, valent mieux qu'une vingtaine de mediocres. On a ſouvent planté des Arbres avec une ſeule racine, qui étoit en effet tres-bonne, & ils ont bien réüſſi.

Planter les Arbres. Pour les bien plantez, il faut choiſir un tems ſec, afin que la terre étant bien ſéche, elle ſe gliſſe aiſément autour des racines, ſans y laiſſer aucun vuide, & que particulierement il ne s'y faſſe pas un eſpece de mortier, qui venant enſuite à s'endurcir, empêche la production & la ſortie des nouvelles racines.

La ſaiſon de planter eſt bonne depuis le commencement de Novembre juſqu'à la fin du mois de Mars ; mais en terres ſeiches, il eſt important de planter dés le commencement de Novembre ; & en terres humides, il vaut mieux attendre au commencement de Mars.

La diſpoſition des racines, demande que l'extrémité de la plus baſſe ne ſoit pas plus avant d'un bon pied dans la terre, & que celles qui approchent le plus de la ſuperficie, ſoit couverte de huit ou neuf pouces de hauteur ; on peut même faire comme une maniere de bâte ſur ces racines dans les terres ſeiches, pour empêcher que le Soleil ne les gâte, & quand l'Arbre eſt bien repris, on l'abat.

Devant que de planter, aprés avoir taillé les racines, il faut couper chaque tige d'Arbres de la longueur qu'elle doit demeurer, ſans ſtiendre à les rogner qu'ils ſoient plantez.

Aux Arbres nains, on régle cette hauteur à être de cinq à ſix pouces en terre ſeiche, & de huit à neuf en terre humide.

Et aux Arbres de tige une hautene de ſix à ſept pieds, fait une juſte meſure en toutes ſortes de terres.

Il faut en plantant, tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terre, & que pas une, autant qu'on peut, ne panche tout-à-fait en bas, mais plûtôt regarde l'orizon.

Ceux qui aprés avoir planté, ſecoüent, ou trépignent les petits Arbres, leur font grand tort ; il n'en eſt pas de même pour les grands, il eſt bon de les trépigner, & même de les bûter, pour les aſſûrer contre l'impetuoſité des vents.

Les Arbres en eſpalier doivent avoir la tête panchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extrêmité de la tête en ſoit éloignée de trois à quatre pouces, & que la playe n'en paroiſſe pas.

La diſtance entr'eux doit être réglée ſuivant la bonté de la terre, & particulierement ſuivant la hauteur des murailles ; ainſi on peut les mettre plus prés les uns des autres aux plus hautes murailles, & moins prés aux plus baſſes.

En ce fait particulier de diſtance ordinaire des Eſpaliers, cela ſe régle depuis cinq ou ſix pieds, juſqu'à dix, ou onze, ou douze ; bien entendu que les murailles étant d'une hauteur qui eſt de douze pieds, ou davantage, il faut toûjours laiſſer monter un Arbre pour garnir le haut entre-deux qui garniront le bas ; & ainſi en tel cas, on peut mettre les Arbres à cinq ou ſix pieds les uns des autres ; mais pour les murailles qui n'ont que ſix à ſept pieds, il les faut eſpacer d'environ neuf pieds. La diſtance des Buiſſons doit être depuis huit à neuf pieds, juſqu'à douze, ou même un peu plus, ſi ce ſont Pruniers, ou fruits à pepin ſur franc.

Et en Arbre de tige, depuis quatre toiſes juſqu'à ſept, ou huit pour les grands plants.

Prenant garde que dans les bonnes terres, il faut plus éloignez les Arbres que dans les mauvaiſes, parce que les têtes y acquierent plus d'étenduë.

Si les tranchées ſont nouvelles faites, la terre s'affaiſſera de trois ou quatre bons pouces au moins.

Obſervation neceſſaire à faire pour tenir les terres plus hautes que la ſuperficie voiſine, & pour ne pas tombez dans l'inconvenient d'avoir des Arbres qui ſoient enfoncez trop avant.

Que la greffe ſoit dedans ou dehors, il n'importe gueres pour le ſuccés des fruits à pepin.

Mais pour les fruits à noyau, il eſt mieux qu'elle ne ſoit aucunement couverte de terre.

Cependant pour la beauté des uns & des autres, il eſt à ſouhaiter qu'elle paroiſſe ; mais le principal eſt que les racines ſoient bien placées, en ſorte que ni le grand chaud, ni le grand froid, ni le fer de la bêche ne les puiſſe incommoder.

A l'égard de l'intelligence des expoſitions qui conviennent le mieux aux eſpeces, c'eſt un détail qu'il eſt bon d'étudier, particulierement dans le traité qui eſt fait exprés ; mais cependant on doit ſçavoir que generalement parlant, la meilleure de toutes dans nos climats, eſt celle du midy, & la plus mauvaiſe eſt celle du nord : l'expoſition du levant n'eſt gueres moins bonne que celle du midy, & ſur tout dans les terres chaudes : & enfin, l'expoſition du couchant n'eſt point mauvaiſe pour les pêches, les prunes, les poires, &c. mais elle ne vaut rien ni pour les muſcats, ni pour le chaſſelas, ni pour tout le raiſin de groſſe eſpece.

Taille des Arbres. Pour entendre raiſonnablement la taille des Arbres, il faut au moins ſçavoir le tems & la cauſe, & ſur-tout, s'il eſt poſſible, en ſçavoir la maniere.

A l'égard du tems, conſtamment il faut bon tailler dés que les feüilles tombent, juſqu'à ce que les autres commencent de revenir ; & il ne faut tailler qu'une fois par an quelque Arbre que ce puiſſe être.

Avec cette précaution, qu'il n'eſt pas mal de tailler plûtôt ceux qui ſont les plus foibles, & plus tard ceux qui ſont les plus vigoureux.

A l'égard de la cauſe, on taille pour deux raiſons : La premiere, pour diſpoſer les Arbres à donner de plus beaux fruits ; & la ſeconde, pour les rendre en tout tems plus agréables à la vûë qu'ils ne ſeroient, s'ils n'étoient pas taillez.

Pour parvenir à l'effet de cette ſeconde conditon, il faut que ce ſoit par le moyen de la figure qu'on donne à chaque Arbre.

Cette figure doit être differente ſelon la difference des plants ; & cette différence ne s'étend qu'à des Arbres en Buiſſons, & à des Arbres en Eſpalier ; car pour les Arbres de tige, on ne s'attache pas d'ordinaire à les tailler ſouvent.

Il n'y a que les groſſes branches qui puiſſent

donner cette figure, laquelle il eſt infiniment neceſſaire de bien entendre : en ſorte qu'on l'ait toûjours préſente devant les yeux.

Un Buiſſon pour être de belle figure, doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans ſa circonference, & également garni ſur les côtez : de ces quatre conditions, la plus importante eſt celle qui preſcrit l'ouverture du milieu ; comme le plus grand défaut eſt celui de la confuſion de trop de bois dans le milieu, il le faut évitee préferablement à tous les autres.

Et un Eſpalier pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir ſa force & ſes branches également partagées aux deux côtez oppoſez, afin qu'il ſoit également garni par toute ſon étenduë, en quelque endroit que ſa tête commence, ſoit qu'il ſoit bas de tige ; & en ce cas, il doit commencer à un demi pied de terre, ſoit qu'il ait la tige haute ; & pour lors il commence à l'extrêmité de ſa tige, qui eſt d'ordinaire de ſix à ſept pieds.

Le ſecret en ceci dépend de la diſtinction à faire parmi les branches, & du bon uſage qu'il y faut pratiquer : les branches ſont ou groſſes & fortes, ou menuës & foibles ; chacune ayant ſa raiſon, ſoit pour demeurer longue, ſoit pour être taillée courte ; parmi les unes & les autres il y en a de bonnes & de mauvaiſes, ſoit groſſes, ſoit menuës.

Les bonnes ſont celles qui ſont venuës dans l'ordre de la nature ; & pour lors elles ont les yeux plats, & fort éloignez : ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois.

Pour entendre cet ordre de la nature, il faut ſçavoir premierement, que les branches ne doivent venir que ſur celles qui ont été racourcies à la derniere taille ; & ainſi toutes celles qui viennent en d'autres endroits, ſont branches de faux bois.

En ſecond lieu, il faut ſçavoir ; que l'ordre des branches nouvelles eſt, que s'il y en a plus d'une, celle de l'extrémité ſoit plus groſſe, & plus longue que celle qui eſt immédiatement au-deſſous ; & celle-ci plus groſſe & plus longue que la troiſiéme, & ainſi de toutes les autres : & par conſequent ſi quelqu'une ſe trouve groſſe à l'endroit où elle devroit être menuë, elle eſt branche de faux bois : il y a ſur cela quelques petites exceptions, qui arrivent tres-rarement.

Les bonnes petites en fruits à noyau, & à pepin, ſont pour le fruit ; & les bonnes groſſes, ſont pour le bois : & le contraire eſt pour les figuiers, & pour les vignes.

Pour ce qui eſt de la maniere de tailler, on la croit beaucoup plus difficile qu'elle n'eſt ; dés qu'on en peut ſçavoir les principes, qui ſont aiſez à entendre, on trouve une grande facilité à faire cette operation, qui eſt en effet le chef-d'œuvre du Jardinage.

Ses principales maximes ſont premierement, que les jeunes Arbres ſont plus aiſez à tailler que les vieux, & ſur tout que ceux qui ont été ſouvent mal-taillez, & n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir. Les plus habiles Jardiniers ſont fort empêchez à corriger les vieux défauts. Je donne en ſon lieu des régles particulieres pour de tels inconveniens.

En ſecond lieu, que les branches fortes doivent être coupées courtes, & d'ordinaire réduites à la longueur de cinq, ſix, ou ſept pouces ; il y a pourtant de certains cas où on les tient un peu plus longues ; mais ils ſont rares.

En troiſiéme lieu, que parmi les autres il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laiſſer plus longues, c'eſt à-dire, juſqu'à huit, neuf & dix pouces, & même juſqu'à un pied & demi, ou peut-être davantage, & ſur tout pour les Pêchers, Pruniers, & Cerixiers en Eſpalier, cela ſe régle ſelon la force ou groſſeur dont elles ſont pour être capables de bien nourrir & porter, ſans rompre les fruits dont elles ſe trouveront chargées.

Dans les Arbres qui ſont vigoureux, & qui ſont en même temps d'une belle figure, il n'y ſçauroit gueres avoir trop de celles que nous appellons branches à fruit, pourvû qu'elles n'y faſſent point de confuſion : mais à l'égard des groſſes, que nous appellons branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laiſſer en toutes ſortes d'Arbres, qu'une de toutes celles qui ſont ſorties de chaque taille de l'année précedente.

A moins que les Arbres, étant tres-vigoureux, les extrêmitez des branches nouvelles ne ſe trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne regardent des endroits oppoſez, & qui ſoient vuides ſur les côtez : ſi bien qu'il eſt neceſſaire de remplir au plûtôt les côtez, pour achever la perfection de la figure ; & en ce cas, on en peut laiſſer deux branches, & même trois, à condition qu'elles ſoient toutes de differentes longueurs, & que jamais elles ne faſſent une figure de fourche.

Les branches à fruit periſſent aprés avoir fait leur devoir, avec cette diſtinction, qu'en fruit à noyau, cela ſe fait au bout d'un an, ou de deux, ou de trois au plus.

Et en fruit à pepin, cela n'arrive qu'aprés avoir ſervi pendant quatre ou cinq ans.

Et partant, la prévoyance eſt grandement neceſſaire pour penſer à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous ſçavons devoir perir ; ou autrement on tombera dans l'inconvenient du vuide, & de la ſterilité.

Ces ſortes de branches à fruit ſont bonnes, en quelque endroit que l'Arbre les pouſſe, ſoit dedans, ſoit dehors

Mais une groſſe eſt toûjours mal, quand elle entre en dedans du buiſſon, ſi ce n'eſt peut-être pour reſſerrer celui qui s'évaſe trop, comme il arrive d'ordinaire aux beurrez.

La beauté des Arbres, & l'abondance & beauté des fruits, dépendent donc principalement de bien tailler, & bien conduire certaines branches, qui ſont en même tems groſſes & bonnes, & de retrancher entierement celles qui ſont groſſes & mauvaiſes.

Et parce qu'il arrive quelquefois qu'une branche, qui, l'année paſſée, avoit été laiſſée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & que partant elle devient groſſe, & en pouſſe d'autres groſſes : un des principaux ſoins de la taille conſiſte non-ſeulement à traiter cette branche, comme les autres branches à bois, mais ſur tout à ne lui en laiſſer aucune groſſe venuë à ſon extrêmité, à moins qu'on n'ait deſſein de laiſſer échaper tout l'arbre, & le faire de tige ; cette bonne conduite apprend à tailler d'ordinaire les Arbres, c'eſt-à-dire, qu'il eſt mieux à la taille d'ôter tout à fait les plus

hautes branches, qui ſont groſſes ; & conſerver ſeulement les plus baſſes, que de faire le contraire.

Pourvû que les plus hautes ne ſe trouvent pas mieux placées pour contribuër à la beauté des Arbres, que ne font pas les plus baſſes, ce qui n'eſt pas d'ordinaire ; car en tel cas il faut ôter les plus baſſes, & conſerver les plus hautes : la premiere intention en ceci aboutit extrêmement à avoir de beaux Arbres, étant aſſeuré que l'abondance do beau fruit ne manque jamais de ſuivre une telle diſpoſition de belle figure, puiſqu'on n'ôte aucune des petites branches,qui font ce fruit, & qu'au contraire on cherche à les multiplier, & à les délivrer en ſuite de tout ce qui leur pourroit nuire.

Le ravalement fait, que dans la branche qui ſe trouve à l'extremité de celle qui a été ravallée, il sorte tout ce qui ſeroit allé de ſeve dans la ſuperieure, ou dans les ſuperieures, qu'on a ôté, & ainſi cette branche conſervée devient beaucoup plus forte, & par conſequent capable de plus grandes productions, qu'elle n'auroit été ſans cela, & parce que quelquefois contre l'ordre accoûtumé de la nature, il ſe forme des branches foibles à l'extrêmité de la groſſe, qui avoit été raccourcie à conſerver ces branches foibles ; & pour-lors on fait ſa taille ſur celle des groſſes, qui etant au deſſous de cette foible, ou de ces foibles, ſe preſente le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille dont nous venons de parler,on vient encore quelquefois à une autre operation, qu'on apelle pincer, & d'ordinaire cela eſt plus utile aux Pêchers qu'aux autres arbres, qui ſont gros & vigoureux ; l'effet de ce pincer eſt d'empêcher que les branches ne deviennent trop groſſes, & par conſequent inutiles à fruit, & ne deviennent auſſi trop longues, & par conſequent ne faſſent échaper un arbre trop tôt, ou ne viennent a être rompuës par les grands vents.

Son effet eſt encore de faire, qu'au lieu d'une branche il s'en faſſe pluſieurs, parmi leſquelles il s'en rencontrera de petites pour le fruit,& quelques groſſes pour le bois, ſun uſage, ou plutôt le tems de s'en ſervir, eſt au mois de May & de Juin, & ſa maniere eſt de rompre pour lors avec l'ongle la branche, qui étant de la longueur d'un demi-pied, ou un peu plus,commence à paroître groſſe.

Pour pincer à propos, il faut reduire cette groſſe branche à trois ou quatre yeux, & ſi la branche pincée s'opiniâtre à repouſſer gros, il faut pareillement s'opiniâtrer à la repincer toûjours, & ne pincer jamais les foibles.

On trouvera dans le mot de jardin d'autres inſtructions, ſur la taille des Arbres, & ſur toute la conduite des Arbres fruitiers.

Taille de la Vigne. Voyez le mot *Vigne*.

Taille des Figuiers. Voyez *Figuier*.

On paliſſe les Arbres. C'eſt d'ordinaire à la mi-May,que les Eſpaliers commencent d'avoir beſoin d'être paliſſez.

La beauté de paliſſer conſiſte à ranger avec ordre à droit & à gauche les branches qui peuvent venir à chaque côté, enſorte qu'il n'y ait rien ni de confus, ni de vuide, ni de croiſé.

Mais comme le défaut du vuide eſt plus grand que les autres, il ne faut faire aucun ſcrupule de croiſer quand on ne peut autrement éviter le vuide.

Il faut ſoigneuſement recommencer à paliſſer autant de fois qu'il paroit des branches aſſez longues pour pouvoir être liées, & qui courroient riſque d'être rompuës, ſi elles reſtoient ſans lier, ſur toutes choſes, il eſt grandement expedient de conſerver toutes les belles branches, que les Pêchers pouſſent l'Eté, a moins qu'il n'en ſoit ſurti une ſi grande abondance, qu'elles ſe faſſent de la confuſion les unes aux autres, ce qui eſt aſſez rare dans un Arbre bien conduit.

Mais en tout cas ſi la neceſſité y oblige, il faut avec grande ſageſſe arracher, ou couper tout prés quelques-unes des plus furieuſes, ce qui ſe fait pour empêcher que celles qui ſont cachées ne s'alongent trop, & deviennent mauvaiſes, comme auſſi, il n'eſt pas mal d'ôter aux Poiriers d'eſpalier les branches de faux bois, qui quelquefois viennent ſur le devant,& aux buiſſons, celles qui viennent dans le milieu : & voilà ce qui s'appelle ébourgeonner.

Arbres à haute tige. Les Arbres à haute tige, doivent être plantez à l'abri des vents du midy, s'il ſe peut, parce que leſdits vents au mois de Septembre, jettent bas les trois quarts & demi de leurs fruits; c'eſt pourquoi les eſpaliers & contres-eſpaliers ont l'avantage ſur les hauts Arbres pour cela, à cauſe de leur baſſeſſe & fermeté.

Aux vieux arbres, on doit ôter les vieilles écorces juſqu'au vif, avec la ſerpe, ou une bêche bien tranchante durant l'hyver ; & les déchargeo do trop de bois en pleine lune de Fevrier és trois jours ci-devant dits.

On peut couper la tête aux vieux Arbres a un pied au deſſus des fourches de bas pour les rajeunir, cela ſe doit auſſi faire à vos eſpaliers, contr'eſpaliers & buiſſons ſur Coignaſſiers ou ſauvages, quand ils ſont trop vieux & que les feüilles jauniſſent extraordinairement (ce qui fait voir qu'il ſont malades ou ſur leur declin) & ſur les playes, il y faut mettre un cataplame fait de forte terre, & de crottins de Cheval, ou de bouze de Vache bien liez, & mêlez enſemble, cela fait que les Arbres ne s'éventent pas, & qu'ils ſe recouvrent avec le tems ſans peril de pourrir.

Il faut toûjours couper toutes ſortes de branches tout contre le corps de l'arbre ; pour les couper nettement, il faut avoir un cizeau de Menuiſier, qu'ils apellent fermoir & un maillet de bois pour fraper deſſus, celà eſt neceſſaire à ceux qui veulent faire les choſes proprement & bien. Cette compoſition de forte terre, devant dite, eſt propre pour greffer en fente, & mettre à toutes les tailles qu'on fait au corps des arbres ; particulierement celle avec la bouze de Vaches que l'on met auſſi aux chancres qui y viennent, leſquels ils faut decerner juſques à la vive écorce.

Ceux qui deſirent plus de propreté & faire un peu davantage de dépenſe, pour mettre ſur leurs greffes en fente & ſur les playes des jeunes arbres.

Prendront un tiers de cire, un tiers de poix-reſine, un tiers de ſuif de chandelle, & le tout étant fondu & allié bien enſemble.

Ils feront une compoſition qu'il appliqueront ſur leſdits greffes & playes, ainſi qu'ils voudront.

Mais il faut qu'ils ayent un peu d'huile pour en frotter leurs doigts auparavant, afin que cette compoſition étant refroidie & maniée, n'adhere & ne s'attache point à leurs mains, comme elle feroit ſans cette precaution.

Aux grands Arbres greffez ſurfrances, quand on recoonoit qu'il eſt neceſſaire de les fumer, il faut au mois de Novembre les déchauſſer d'un demi-pied de profondeur, quarre ou cinq pieds autour de la tige, & ſelon ſa groſſeur, en ſuite répandre deſſus du fumier bien gras, & à demi pourri, de demi-pied de hauteur, à un pied ſeulement proche de la rige : l'on rejette au mois d'aprés la terre deſſus le fumier, en mettant les gazons deſſous.

Ce déchauſſement & amandement frequent, fait avoir la quantité & la qualité des fruits en groſſeur ; c'eſt pourquoi il le faut faire ſouvent, comme de deux ans en deux ans.

Quand on ne veut point fumer les Arbres, on ſe conteote de les déchauſſer en Novembre, comme il eſt dit, & on attend auſſi en Mars à les rechauſſer, & jetter la terre, comme deſſus ; & ainſi toutes les humidités de l'hyver engraiſſent le fond de leur terre, & penetrent juſques au deſſous de leurs racines.

Cela ſe peut, & doit auſſi ſe faire aux Arbres greffez ſur Coignaſſiers ; mais quand vous les voulez rajeunir, comme il a été dit, vous taillez encore, ſi bon vous ſemble, leurs racines à trois pieds oo plus de leurs troncs & tiges en pied de Chevre par deſſous, aprés les avoir découverts, le plus adroitement que pourrez.

Cela fait, vous les amanderez & recouvrirez comme deſſus, par ce moien vous conſerverez vos Arbres tant qu'il vous plaira.

Cette ſorte d'ouvrage eſt bon à faire au renouveau, quand on doit tailler les Arbres.

Il faut nettoyer la mouſſe, qui vient aux Arbres avec un couteau de bois, quand il a pleu, cette mouſſe eſt la gâle des Arbres, qui leur nuit extrêmement & à leurs fruits.

A R G.

ARGENTERIE, *pour la netoyer ſans boüillitoire.* Prenéz quatre onces de ſavon blanc rappé dans un plat, avec chopine d'eau chaude, pour un ſol de pain & de lie de vin, dans un autre plat, avec autant d'eau chaude, que dans l'autre : & dans un troiſiéme plat, pour un ſol de cendres gravelées, avec pareille quantité d'eau que dans les autres ; puis prendre une broſſe de poil, que vous tremperez premierement dans vôtre liqueur de pain de lie, ſecondement dans vôtre gravelée, puis dans vôtre ſavon : enſuite la lavez avec eau chaude, & l'eſſuyez avec un linge propre & ſec.

ARGENTINE plante. Elle eſt nommée non-ſeulement argentine, à raiſon que la feüille eſt par deſſous argentée ; mais par ſes vertus elle en merite encore plus le titre, elle eſt aſtringente, & deſſicative ; ſon eau embellit non-ſeulement le teint des Dames ; elle ſervira auſſi en mélant de ſa poudre dans quatre onces de ſon eau, avec un peu de Corail, à arrêter leurs flux exceſſifs, tant rouges que blancs, & pareillement le cours de ventre, & la dyſenterie ; ſa decoction avec un peu de vinaigre affermit les dents, en apaiſe les douleurs, & remet la luette relachée, y mélant un peu d'alun ; elle a encore cela de propre, qu'à quelque fiévre que ce ſoit, elle en apaiſe l'extrême chaleur en la tenant dans la main & l'apliquant à la plante des pieds.

ARGENTINE *ou Agrimoine ſauvage.* Elle a les feüilles comme l'Agrimoine ; elles ſont veluës, vertes deſſus, & blanches deſſous, ſes tiges rampent par terre, comme celles de la Piloſelle ; elle produit ſes fleurs jaunes, qui tiennent à une longue queuë, & qui reſſemblent à celles du Ranuncule des jardins, ſa racine eſt rouge en dehors & blanche en dedans.

Elle croit és lieux humides, & auprés des chemins & fleurit en Juin & Juillet.

Elle eſt extrêmement aſtringente, auſſi elle eſt bonne pour la dyſenterie, la diarrhée & pour arrêter les mois ; ce qu'elle fait la mettant dans les ſoüillers ſous la plante des pieds, ſans rien entre deux.

ARGENTINE. Elle a une vertu excellente ſur toutes autres herbes, pour rompre la pierre, guerir les ulceres & playes malignes dedans le corps, arrête le flux, la dyſenterie, & diſſout le ſang caillé, priſe en breuvage.

A R I.

L'ARISARON vrai eſt une petite herbe qui a la racine groſſe comme une Olive ; mais plus acre de beaucoup, & plus forte que celle de l'Aron ; elle a les feuilles de l'Aron ; mais plus petites, ſa tige eſt menuë, au ſommet de laquelle elle a une petite graine ouverte d'un côté, d'où ſort une petite langue de couleur pâle. Elle vient dans le Portugal & dans l'Andalouſie, dans les coline, lieux pierreux & le long des hayes & chemins. Elle fleurit en Novembre, Decembre, Janvier & Fevriet. Elle eſt beaucoup plus piquante que l'Aron ; enduite elle arrête les ulceres corroſifs, on en fait des collyres excellens pour les fiſtules des yeux, mis en emplâtre ſur les parties genitales de quelque animal que ce ſoit, elle les corrompt.

A R M.

ARMOISE *ou herbe de ſaint Jean.* L'Armoiſe a les feüilles larges fort découpées, comme l'Aluine, mais plus petites, particulierement celles qui ſont auprés de la tige, d'un vert obſcur par deſſus, & griſâtre par deſſous, la tige longue & droite, fort branchûë, les fleurs ſont en des petits boutons ronds croiſſans le long des branches comme l'Aluine ; la racine eſt ligneuſe, & fibreuſe. L'Armoiſe croit dans les lieux Maritimes, & eaux croupiſſantes. Elle fleurit en Juillet & Aouſt. L'Armoiſe échauffe & deſſeche mediocrement, étant boüillie elle eſt bonne pour étuver les femmes, faire venir les mois & faire ſortir l'arriere-faix & l'enfant ; elle eſt ſinguliere contre l'oppilation & l'inflammation de la matrice. Elle rompt la pierre & guerit la ſuppreſſion d'urine.

ARMOISE *entre toutes les herbes* ; L'Armoiſe eſt celle qui eſt une des plus amies de la matrice ; elle n'y ſçauroit ſoufrir aucune impureté ; c'eſt pourquoi en étuvant de ſa decoction les parties ſecretes, elle en fait venir les mois, & ſortir tout ce qui eſt de mauvais au dedans, même l'enfant s'il étoit mort, avec l'arriere-faix ; elle échauffe au ſecond degré, & deſſeche à la fin du premier ; elle a auſſi quelque peu de parties ſubtiles, ce qui fait qu'elle eſt bonne à la gravelle.

ARMOISE. L'Armoiſe a une ſinguliere vertu contre la morſure des ſerpens, uſée tant dedans que dehors, même contre la peſte, ſes feüilles pilées avec huile d'amendes ameres apliquées ſur l'eſtomac, apaiſent les douleurs, ſon jus eſt bon heureuſement contre l'opion : la poudre de ſes feüilles deſſechées beuë avec vin, le poids de trois dragmes, ſert infiniment à la goute ſciatique, l'on dit que le voyageur qui porte de l'Armoiſe entre-liée aux jambes ou cuiſſes ne ſe trouve aucunement las.

A R P.

ARPENTAGE, pour arpenter toute ſorte de terres, prez, vignes, îles, cours, jardins, terres à grains, places & autres lieux; on ſe ſert en France du pied, de la toiſe & de la perche. Le pied contient douze pouces & le pouce, douze lignes & doit égaler en longueur douze grains d'orge bien nourris joints enſemble en large, non en long. La troiſiéme partie du pied s'apelle Dour. La toiſe & la perche ſe meſure par pieds. On ne convient pas de combien de pieds ſont compoſées la toiſe & la perche. En certaines Provinces la toiſe a ſix pieds & quatre pouces; en d'autres, la toiſe contient ſept pieds & quatre pouces & la perche vingt-deux pieds. Il eſt vrai que dans toute la France, le pied contient douze pouces & que la perche contient trois toiſes. Donc pour arpenter, on doit ſe contenter des meſures principales, à ſavoir, du pied & de la perche, ſans omettre leurs parties : parce que ces meſures étoient petites, on y a ajouté l'arpent, que les Bourguignons, les Champenois & autres apelleot Journal, du mot latin *jugerum*. C'eſt ce que deux Bœufs ou deux Chevaux acouplez peuvent labourer dans un jour. L'Arpent eſt de diſerente longueur en diferens endroits; autant de païs aurant d'arpents. En Franche il y a pluſieurs meſures; Voici les plus ordinaires; La premiere eſt celle du Roi, on s'en ſert ordinairement pour arpenter les Bois. Elle a vingt-deux pieds pour perche, douze pouces pour pied & cent perches pour arpent. La ſeconde eſt la plus commune; elle eſt de vingt pieds pour perche, de douze pouces pour pied & de cent perches pour arpent. La troiſiéme eſt la moins commune de toutes; elle contient dix & neuf pieds, un Dour, qui ſont quatre pouces pour perche, douze pouces pour pied, & cent perches pour arpent. La quatriéme qui eſt la plus commune de toutes a dix-huit pieds pour perche, douze pouces, pour pied, & cent perches pour arpent. Un Arpenteur habile, avant que de commencer, s'informera de quelle meſure on ſe ſert dans la contrée, ou il ſera, pour ne pas faire un faux arpentage.

L'Arpenteur doit être muni de dix ou douze fleches ferrées au bout, longues de deux pieds ou environ. Le ſecond inſtrumeur qui lui eſt fort neceſſaire pour être bien aſſeuré de ſes meſures, c'eſt une chaine faite de fil d'archal, parce qu'elle ne s'étend pas. Sa longueur doit-être d'une perche, meſure de France, ou pour mieux dire, elle ſera faite comme l'Arpenteur le jugera à propos. Elle doit avoir à chacun de ſes bouts une anoeau aſſez grand pour que l'Arpenteur puiſſe y paſſer ſans peine le doigt du milieu. Si elle eſt diviſée en tiers & quarts par quelques mailles diffetentes, l'Arpenteur en reconnoîtra plus facilement les tiers & les quarts, & par conſequent il ſe trompera plus rarement. Il lui ſera ſouvent utile d'en avoir une autre de trois ou quatre pieds, pour alonger ſa chaine, s'il eſt neceſſaire, ou pour s'en ſervir, en cas que la ſienne vint à rompre.

L'Arpenteur doit auſſi avoir deux ſortes de tablettes, l'une qui ſoit faite d'ardoiſe aſſez épaiſſe, avec une petite touche attachée au boot d'un lacet, qui ſoit de même ardoiſe, afin qu'il ne grave pas en faiſant ſon calcul. L'autre tablette ſera de boüis, ou d'autre matiere ſemblable; telles que ſont celles qu'on apporte d'Allemagne, ayant une touche de cuivre, qui lui ſervira pour rediger par écrit les tenans & les aboutiſſans, & le contenu de la piece de terre, qu'il aura meſorée. Il doit auſſi avoir deux hommes; l'un pour aller devant lui, pour porter un bout de la chaîne & planter les fleches, & l'autre ſera celui qui fait arpenter ſa terre ou quelqu'un pour lui, qui doit montrer à l'Arpenteur les bornes de ladite piece.

L'Arpenteur muni de ſes outils & aſſiſté de ces deux perſonnes, doit, avant que de commencer, s'informer ſoigneuſement de la maniere de meſurer, du lieu, de quelle longueur doit-être la chaîne, combien de perches contient l'arpent de ce païs-là & la perche combien de pieds; car comme on a dit, ci-deſſus, autant de païs, autant de ſortes de meſures; il doit auſſi ſe mettre à l'un des bouts de la piece de terre, qu'il veut meſurer, ayant ſes fleches à ſa ceinture du côté gauche & ſon équierre penduë au côté droit. Il fichera là ſon bâton de Geometrie & ajuſtera ſon équierre au bout dudit bâton, donnera ſes fleches à un de ceux qui l'accompagnent, & viſera, la tête panchée au travers de ſon équierre, la longueur & la largeur de la piece qu'il va arpenter. Si la piece eſt carrée, où de perite étenduë, il n'aura pas beſoin ni de ſon équierre, ni de ſon bâton. Il ſe ſervira ſeulement de ſa chaîne, de ſes fleches. Son aide portera ſes fleches & l'Arpenteur tiendra un bout de la chaîne à ſa bouche, & donnera l'autre à ſon aide, qui ira devant pour ficher ſes fleches à chaque bout de la chaîne, agiſſant tous deux de cette maniere. L'aide ira devant, tiendra de ſa main gauche les dix fleches & laiſſera l'onziéme à l'Arpenteur pour la ficher au lieu où il commencera ſon arpentage, s'il n'aime mieux y mettre ſon bâton. L'aide dudit Arpenteur tiendra l'un des bouts de la chaîne par ſon anneau, avec le maître doigt de ſa main droite, fichera en terre une fleche que la main gauche aura donnée à la main droite, au bout de la chaîne étenduë de ſon long. L'Arpenteur le ſuivant, levera la fleche que ſon aide aura fiché en terre; enſuite l'aide continuera ſon chemin, portant toûjours la chaîne & y fichant une fleche au bout, que l'Arpenteur levera comme la premiere, & continueront de même, l'un portant la chaine & fichant les fleches & l'autre les levant, juſqu'à ce que l'Arpenteur aura recueilli toutes les fleches, ce qui ſera dix perches. Il ne ſera pas dificile de conclurre de là, que la terre qu'on arpente a dix perches de longuent. Cela fait, ils iront tous deux aux deux autres bouts de cette piece de terre & en feront comme ci-devant. Ou bien l'Arpenteur, ayant meſuré la longueur de la piece, en meſurera la largeur; il ne

meſurera

mesurera pas l'autre longueur, ni l'autre largeur, ayant reconnu par son équierre que la piece est quarrée, s'il n'aime mieux, pour en être bien seur, & contenter celui qui le met en œuvre, arpenter à part les deux longueurs & les deux largeurs. De là il arrivera, que si la piece de terre a d'un bout à l'autre de tous les côtez, dix perches, en multipliant un côté par l'autre, à sçavoir dix par dix; ils auront la somme totale des perches du quarré, qui est cent perches, & cent perches font l'Arpent; ainsi l'Arpenteur jugera que ce lieu contient un Arpent: & au cas que la terre fut plus spacieuse & de plus longue étenduë que de dix perches en quarré, ils continueront d'un bout à l'autre, comptant le surplus, & reduisant toûjours ce qu'ils auront mesuré avec leur chaîne, à cent toises par Arpent. Voilà un moien facile pour mesurer les terres de petite étenduë & quarrée, & pour lors on n'a pas bien besoin d'Equierre. Que si la piece de terre est d'une grande étenduë, étant de droit fil de tous côtez, il faut que l'Arpenteur se serve de son Equierre, qu'il mettra sur son bâton de geometrie, à l'un des bouts de ladite piece, & visera au travers de ses lumieres l'autre bout de la terre, si la vûë & l'étenduë de la terre le lui permettent; ou autrement selon que sa vûë portera; & à l'endroit où regardera la ligne de l'Equierre, il envoiera son Aide, ou un autre homme, ficher un échalas ou autre chose, à une telle distance que l'Arpenteur la puisse voir du bout de ladite piece, dont il fait sa visée, même plusieurs en plusieurs lieux, vis-à-vis le premier, si la piece de terre est d'une si grande étenduë qu'un échalas ne suffise pas. Ces échalas ainsi plantez serviront à l'Arpenteur pour réüssir dans son Arpentage: la piece étant ainsi divisée en plusieurs portions égales. Si c'est un bois taillis qu'on veüille arpenter, il faudra que l'Arpenteur fasse couper par des bucherons assez de ce bois pour faire une voie de telle largeur que l'Arpenteur & son Aide puissent passer aisément. Si c'est un bois de haute-futaie de longue étenduë, les gros arbres serviront d'échalas; s'il n'est pas bien étendu, on n'en aura que faire. Les alignements étant faits, l'Arpenteur donnera à son Aide dix fleches, & retiendra l'onziéme pour lui; à la place de cette onziéme fleche, il peut se servir de son bâton.

Comme toutes les terres n'ont pas la même forme, de même les mesures ne peuvent pas être les mêmes; c'est pourquoi il faut remarquer que presque tous les lieux sont inégaux, tant en longueur, qu'en largeur, il y en a de toute sorte de figures, même des plus irregulieres, quelques-unes sont même enclavées les unes dans les autres; pour les mesurer juste, il faut suivre la régle de Policlete, c'est-à-dire, qu'il les faut réduire au quarré. La mesure du quarré est facile à faire; vous n'avez qu'à multiplier un côté par l'autre; par exemple, supposez que le côté de vôtre terre est de dix perches en quarré, multipliez ces dix perches par dix, & vous trouverez cent; cent perches font l'Arpent en France.

Si l'Arpenteur trouve, aprés avoir mesuré, que la terre soit plus longue, que large, ainsi cependant les deux longueurs & les deux largeurs égales pour reduire cette terre en quarré, il n'y a qu'à multiplier la longueur par la largeur, c'est-à-dire, les perches de la longueur par celles de la largeur. Par exemple, si l'Arpenteur dans la longueur égale d'une terre vingt-cinq perches, & dans la largeur égale quatre perches, il multipliera vingt-cinq par quatre, & dira, quatre fois vingt-cinq font cent; cette terre contient donc cent perches, & par consequent un Arpent, à cent perches pour un Arpent, & dix-huit pieds pour une perche.

Si la terre se trouve inégale, tant en longueur de deux côtez, qu'en largeur: si l'un des bouts est plus large, & l'un des côtez plus long que l'autre, il faut mettre en écrit dans ses tablettes le nombre des deux largeurs, & celui de deux longueurs inégales, puis reduire les deux longueurs & les deux largeurs en égalité, & enfin multiplier le longueur égale par la largeur égale; par exemple, si d'un des bouts larges de cette terre quatre perches, & l'autre deux perches seulement, & l'un des côtez de la longueur contient seize perches, & l'autre dix perches, pour mettre la chose en quarrure, il faut de deux perches, dont l'un des deux bouts largos surmonte l'autre, prendre la moitié, à sçavoir une perche, & les ajoûter avec les deux perches de l'autre bout, & seront ainsi trois perches de chaque bout large, & de six perches, dont l'un des côtez longs surmonte l'autre, & prendre aussi la moitié, qui sont trois perches, & les ajoûter avec les dix, & ainsi seront treize perches de chaque côté long: prendre ensuite le nombre d'une largeur, ainsi égalée à l'autre, comme nous avons dit, qui est trois perches, pour multiplier une longueur aussi égalée à l'autre, qui est treize perches, & compter trois fois treize sont trente-neuf; l'on aura trente-neuf perches, qui font un quartier & demi avec une perche & demie, d'un Arpent à cent perches pour Arpent, & dix-huit pieds pour perche. Voici une régle que vous devez suivre en mesurant une terre inégale, tant en longueur des deux côtez, qu'en largeur; il faut que le bout qui contient le plus, secoure le moindre, & faire qu'ils soient en nombre pareil, pour les tamener à la quarrure.

Si la terre est en forme de coin, c'est-à-dire, longue également de deux côtez, & l'un des bouts plus large que l'autre, par exemple, lorsque de vingt perches & large par un des bouts de sept perches, & de l'autre trois; pour lors il faudra assembler les deux largeurs, qui feront ensemble dix perches, prenant la moitié de cela, seront cinq pour multiplier la longueur, puis compter cinq fois vingt, vous aurez cent perches, qui font un Arpent, à cent perches pour Arpent, & dix-huit pieds pour perche.

Si la terre étoit de forme triangulaire, il faut sçavoir combien il y a de perches à chaque côté du triangle, & ensuite multiplier le nombre d'un côté, par le nombre de la moitié de l'autre côté; ce qui en résultera, sera le nombre total des perches du champ. Je suppose que le champ a dix perches de chaque côté, je multiplierai le nombre d'un côté par la moitié du nombre de l'un des autres côtez; à sçavoir dix par cinq, qui font cinquante perches, qui est un demi Arpent, à cent perches pour Arpent, dix-huit pieds pour perche, & douze pouces pour pied.

Si la terre avoit la forme d'une tête de bœuf, c'est-à-dire, de deux triangles joints ensemble, & que chaque côté, par exemple, contienne vingt perches, on multipliera le nombre d'un côté par le nombre de l'autre côté, à sçavoir par vingt, & on dira, vingt fois vingt perches font quatre

cens perches ; quatre cens perches valent quatre Arpens, à cent perches pour Arpent.

Si la terre étoit ronde comme un cercle, il faut diviſer ce cercle en deux diametres, qui faſſent quatre quarts égaux de cercle, à ſçavoir le nombre des perches de chaque quart, puis multiplier, on trouvera la ſomme de toute la rondeur de la terre ; par exemple, chaque quart du rond contient vingt perches, nous multiplierons vingt par vingt, & nous trouverons quatre cens ; ainſi cette terre contiendra quatre Arpens.

Si la terre eſt de pluſieurs figures, le meilleur ſera de reduire, par le moien de l'Equierre, toutes ces figures differentes, en figurer quarrées. Il faut chercher le nombre de perches, & ajoûter ces nombres l'un avec l'autre ; & ſi en les réduiſant en figures quarrées, vous empruntez quelque choſe, il faudra reduire les nombres empruntez ſur le nombre total que vous aurez recueilli ; par ce moien vous aurez le nombre emier de la terre qu'on arpente.

Si la terre que vous voulez arpenter eſt enclavée dans quelqu'autre terre, il faut meſurer tout enſemble, puis ôter l'enclaveure, ſeparer l'un d'avec l'autre, & la meſurer à part.

Voilà ce que le Laboureur doit ſçavoir de l'Arpentage ; s'il lui ſurvient quelque Arpentage de plus grande conſequence, il doit avoir recours aux Maîtres Arpenteurs.

A R R.

ARROCHE plante des Jardins a les feüilles larges au pied de la tige, & pointoës à la cime, en façon de fleches, graſſes & remplies d'un ſuc qui eſt plûtôt jaune que verd : ſa tige qui d'ordinaire eſt noirâtre, croit de la hauteur de trois ou quatre coudées, chargée de quantité de petits rameaux, ſur leſquels naît la graine ſemblable à celle du Creſſon, mais beaucoup plus groſſe ; on la ſeme & cultive dans les Jardins, & dans quinze jours elle eſt en état d'être mangée & fleurit en Juin & Juillet. Elle eſt ennemie de l'eſtomac, ſa graine eſt bonne contre l'épanchement de Bile, l'opilation de Foye, & provoque à vomir, il ne la faut donner qu'aux gens robuſtes : L'Herbe autant cuite que crue, apliquée guerit les froideles, & toutes les duretez, & elle fait tomber les ongles gâtées : elle ramolit le ventre ; ſa graine priſe avec eau miellée guerit la jauniſſe provenant de l'opilation du Foye.

A R T

LES ARTICHAUX ſe multiplient, par le moien des Oeilletons que chaque pied pouſſe d'ordinaire tous les ans au printems autour de ſa vieille racine, & qu'il faut ôter dés qu'ils ſont aſſez forts ; en ſorte qu'on n'en laiſſe en chaque endroit que les trois meilleurs, & les plus éloignez. Pour en planter, on fait communément de petites foſſes creuſes d'un demi pied, éloignées de trois pieds l'une de l'autre, & remplies de terreau ; & on fait deux rangs dreſſez en cordeau dans chaque planche, qui doit être large de quatre bons pieds, & ſeparée de ſa voiſine par un ſentier d'un grand pied : Ces foſſes ſe font à demi pied du bord de la planche, & en échiquier entr'elles. On met deux Oeilletons en ligne droite dans chaque eſpace d'environ neuf à dix pouces : il les faut renouveller tous les trois ans, au moins leur couper les feüilles à l'entrée de l'hiver, & les couvrir de grand fumier ſec pendant tout le grand froid, juſqu'à la fin de Mars : il les faut pour lors découvrir, les œilletonner, ſi les œilletons ſont aſſez forts, ou attendre qu'il le ſoient devenus au bout d'environ trois ſemaines, ou un mois ; les bien labourer & fumer de ce qu'il y a du plus pourri dans le fumier qui leur a ſervi de couverture : on les arroſe raiſonnablement une fois ou deux la ſemaine, en attendant qu'à la fin de Mai, les pommes commencent à ſortir ; & c'eſt dés ce temps-là qu'il faut arroſer amplement, c'eſt-à-dire, deux ou trois fois la ſemaine, & continuer pendant l'Eté à une demie cruchée d'eau dans chaque pied, & ſur tout dans les terres naturellement ſeches : ceux qui ſont plantez au Printems, doivent faire du fruit à l'auſomne enſuite, s'ils ſont bien arroſez ; & ceux qui n'en font point, donnent les premieres pommes au printems ſuivant, s'ils ſont aſſez forts pour reſiſter au froid de l'hiver : les Artichaux n'ont pas ſeulement le grand froid & la grande humidité à craindre, ils ont encore les mulots pour ennemis ; ces méchans petits animaux rongent leurs racines pendant l'hiver, qu'ils ne trouvent rien de meilleur dans les Jardins ; & il eſt bon de planter un rang de cardes de portée entre deux rangs d'Artichaux, afin que les mulots trouvant les racines de celles-là plus tendres, s'y attachent au lieu des autres, comme ils ne manquent pas de faire : il en eſt de trois façons, de verts, ou autrement blancs, & ce ſont les plus hâtifs ; de violets qui ont la pomme un peu en pirамide, & de rouges qui l'ont ronde & camuſe, comme les blancs, & les deux dernieres ſortes ſont les plus délicates.

Les gelées étant entierement paſſées, au mois de Mai, on plantera ces Oeilletons, les aiant ſeparez de leur mere, avec le plus de racines que l'on pourra, à cauſe de la facilité de la repriſe ; & s'ils ſont forts, ils porteront des pommes dés l'Automne en ſuivant.

Vous les planterez à quatre ou cinq pieds l'un de l'autre, ſelon la bonté de la terre : car ſi elle eſt ſablonneuſe & legere, il les faudra planter plus drû : ſi elle eſt forte, d'autant que les feüilles en viendront plus grandes, le fruit plus gros, & qu'ils jetteront plus de Regains, auſſi faudra-t-il qu'ils ſoient plantez à plus grande diſtance.

Ils ne veulent autre culture avant l'hiver, que d'être labourez par fois, pour empêcher l'herbe d'y venir.

L'hiver, vous les couvrirez pour les préſerver de la gelée ; pour ce faire, l'on s'y gouverne de diverſes façons : les uns aprés avoir coupé toutes les plantes à un pied prés de terre, & raſſemblé ce qui reſte des feüilles, comme on fait la chicorée pour la blanchir, ſe contentent de les bûter en forme de groſſe taulpiniere, laiſſant paſſer le haut des feüilles de deux doigts ſeulement, pour ne pas étouffer la plante, & mettent par-deſſus de grand fumier, les préſervant ainſi de la gelée, & que l'eau des pluies n'entre dedans. Les autres font des raions entre-deux rangées, & jettent la terre en forme de dos d'âne ſur les plantes, les couvrant à deux doigts prés, comme je viens de dire.

Et les autres n'y mettent que de grands fumiers autour de chaque plante, & s'ils ne laiſſent pas de leur faire paſſer l'hiver ſans peril : toutes ces

trois façons ſont fort bonnes, chacune aiant taiſon pourquoi.

Vous les bûterez le plus tard que vous pourrez, de crainte qu'ils ne pourriſſent; mais auſſi prenez garde que quelques fortes gelées ne vous ſurprenent, ſi vous en avez beaucoup à gouverner; ſi vous voulez avoir du fruit dans l'automne, il ne faudra que couper la tige des premiers qui auront porté du fruit au printems, pour l'empêcher qu'elle ne jette des rejaios: & dans l'automne, ces forts pieds ne manqueront de jetter de belles pommes, pourvû que vous les entreteniez bien de labour, & les arroſiez en leur neceſſité, & auſſi que vous leur ôtiez les œilletons des côtez, qui titetoient toute la ſubſtance de la plante.

L'hiver étant paſſé, vous découvrirez vos Artichaux, non pas tout d'un coup, mais peu-à-peu; de crainte que les fraîchtuts ne les gâtent, de la tendreſſe qu'ils ont, aiant été étouffez dans la terre: il faudra s'y mettre à trois reprifes de quatre en quatre jours, au bout deſquels vous les labourerez & déchauſſerez bien, les déchargeant de pluſieurs petits œilletons, & n'en laiſſant à chaque pied que trois des plus forts, pour porter du fruit: pour tirer des Cardes d'Artichaux, vous vous ſervirez des vieux pieds que vous voulez ruiner; car il eſt bon de cinq en cinq ans de planter un nouveau quarré d'Artichaux, à cauſe que la plante a effruité la terre, & ne produit plus que de petites pommes.

Les premiers fruits étant cueillis, vous rognerez les plantes à demi pied prés de terre, & couperez la tige le plus bas que vous pourrez: les œilletons pouſſeront de tres grande force, & étant à trois pieds de haut ou environ, vous les lierez avec du grand foarre, ſans les terrer beaucoup, puis les entourrerez avec du grand fumier; cela les fera blanchir.

Vous les pourtez laiſſer juſqu'aux grandes gelées, que vous cueillerez & ferrerez dedans la cave, ou autres lieux exemts du froid.

La racine de l'Artichaux cuite dans le vin; bûë, eſt ſouveraine pour la difficulté d'urine, pour la puanteur des aiſſelles, & pour les hidropiques.

Pour manger des Artichaux frits, coupez-les par tranches, ôtez-en le foin, faites-les boüillir, faites-les tremper dans du vinaigre, aſſaiſonné de ſel, de poivre, & de eiboules, farinez-les, faites-les frire au ſaindoux, ou au beurre, & étant frits, ſervez-les avec du perſil frit.

On accommode des cardes d'Artichaux, en les épluchant bien, & n'y laiſſant rien que de bon: cela fait, on les coupe par morceaux, & aprés qu'on les a lavées & blanchies dans l'eau, avec du ſel, du poivre, & quelques tranches de lard, on les tire pour être ſervies, avec une ſauce faite avec du beurre lié avec de la farine, du ſel & du vinaigre, ou bien on prend d'un jus de mouton, dans lequel on les met dans une caſſerole, avec des fines herbes, de la moëlle de bœuf hachée; le tout aſſaiſonné de ſel & de poivre: étant cuites, on dreſſe ces Cardes dans un plat, aprés y avoir mis un filet de vinaigre.

On ſçait que pour prépater des Artichaux, on les fait premierement cuire à l'eau, aprés quoi on les laiſſe égoûter le cul en haut: & quand ils ſont un peu froids, & qu'ils ſont maniables, ſans qu'ils nous brûlent, on les ouvre pour en tirer le foin de dedans, puis on les ſert avec une ſauce compoſée de beure, de ſel, de vinaigre & muſcade.

A S P.

LES ASPERGES cultivées jettent une tige qui a la cime groſſe faite en apointillant, laquelle venant à s'ouvrir jette quantité de rameaux, donc les feüilles ſont deliées, comme celles du Fenoüil; mais plus courtes; il en ſort une petite fleur, d'où naiſſent quelques perles, qui ſont vertes d'abord puis rouges, dans leſquelles eſt la ſemence, la racine eſt ſpongieuſe d'où ſortent quantité de capillatures, comme à l'Ellebore: les Aſperges de montagne, & de marais ſont du tout ſemblables aux cultivées.

Elles croiſſeot en tous les jardins; elles ſont abſterſives, & en ſuite fort bonnes contre l'opilation du foye & pour les reins; elles lachent le ventre, purgent la poitrine, provoquent l'urine, augmentent la ſemence, & ſur tout quand elles ſoot mangées chaudes dans du beurre: elles donnent une bonne ſenteur au corps; mais rendent l'urine puante, en manger trop rend ſterile.

Quiconque mange des Aſperges, en reconnoit auſſi-tôt la qualité, qui eſt qu'elles font urinet, cependant ſi on en mangeoit par excez & trop ſouvent, la veſſie s'en pourroit ulcerer: Elles gueriſſent toutefois la jauniſſe & apaiſent les douleurs de la ſciatique; ſa racine fait la même choſe, mais encore la porter ſur ſoi, ou boire de ſa decoction, elle empêchera de concevoir & d'engendrer, ſa graine provoque auſſi l'urine, & arrête la dyſſenterie, que ſi les chiens viennent à boire de leur decoction, ils en meurent.

L'ASPERGE eſt un fruit delicat & ſain à chacun, & ſur tout quand elle eſt groſſe & tendre, douce & non trop cuite, elle rend l'apetit à un malade, s'il en uſe avant le repas, fait urinet, ôte les obſtructions de reins & du foye; ſa racine apliquée ſur les dents, ſapaiſe la douleur, ſeche, & fichée és dents les déracine, miſe en decoction, & beuë ſouvent, diſſout la pierre & calcul, fait avoir bonne couleur au viſage, & bonne odeur à tout le corps, ſauf qu'elle rend l'urine puante.

ASPERGES. Pour en manger on les met cuire à l'eau, dont on les tire pour les laiſſer égouter, puis on a ſoin de les poudret de ſel menu: cela fait, on les arrange dans un plat, on les preſente ſur table, avec une ſauce au beurre, vinaigre, ſel, & muſcade, le tout bien lié.

ASPERGES *en guiſe de petit pois.* Ayez des aſperges, coupez-les en petits morceaux, faites-les blanchir dans de l'eau boüillante, paſſez-les à la caſſerole avec du beurre, aprés cela mettez-y du lait & de la crême, aſſaiſonnez le tout de ſel, un peu de poivre, & de fines herbes, & ſi-tôt que vous jugerez que vôtre ragoût ſera cuit, delayez-y deux jaunes d'œufs, avec de la crême de lait, jettez-les dedans vos aſperges, & lorſque la liaiſon de la ſauce ſera faite, vous pourrez les ſervir.

On ſe ſert auſſi d'aſperges pour garnir les potages, ſoit en gras, ſoit en maigre.

LES ASPERGES ſe ſement à l'entrée du Printems, comme les autres graines, c'eſt-à-dire, qu'on les ſeme dans quelque planche bien préparée; il les faut ſemer aſſez claires, & pour les couvrir de terre, on les herſe avec la fourche

de fer, cela ſe fait un an aprés ; ſi elles ſont aſſez fortes, ce qui ſera, ſi la terre eſt bonne, & bien preparée, ou au moins deux ans aprés, on les doit replanter, ce qui ſe fait à la fin de Mars, & même pendant tout le mois d'Avril : Et pour cela il faut des planches larges de trois à quatre pieds, & ſeparées d'autant les unes des autres : Si c'eſt dans les terres ordinaires, on creuſe les planches d'un bon fer de bêche, mettant ſur les ſentiers ce qu'on enleve de la planche, & a l'égard des terres fortes & humides, il eſt bon qu'on ne les creuſe aucunement, & au contraire qu'on les tienne un peu plus elevées que les ſentiers, la grande humidité leur eſt mortelle : les Aſperges ainſi ſemées font des touffes de racines au tour de l'œil, c'eſt-à-dire, autour de l'endroit d'où doivent ſortir les montans ; ces racines s'étendent entre deux terres, & pour les replanter, ſoit en planche creuſe, ou en plante élevée, on donne un bon grand labour au fond de la tranchée, & ſi la terre n'eſt guere bonne, on y met un peu de fumier, enſuite on y met encore deux ou trois pieds de ce jeune plant, & on les range proprement, ſur la ſuperficie de la planche dreſſée, ſans avoir beſoin de leurs ronger les extrémitez des racines, ou au moins que tres-peu ; ſi l'intention eſt de rechauffer ces aſperges, quand elles ſeront aſſez fortes, on les eſpace à un pied, les unes des autres, & ſi elles doivent demeurer à l'ordinaire, on les eſpace à un bon pied & demi, & dans l'un & l'autre cas, on les place en échiquier ; quand elles ſont ainſi placées, on les recouvre d'environ deux à trois pouces de terre ; que ſi quelqu'une manque de pouſſer, on peut un mois ou deux aprés les regarnir, ce qui ſe fait de la même façon, qu'on a planté les autres, prenant ſoin à l'égard de ces nouvelles replantées de les arroſer quelques fois pendant les groſſes chaleurs, & de les tenir toutes en tout tems bien ſarclées & bien bequillées, ou bien on marque avec des petits bâtons, les endroits degarnis, & on attend au Printems enſuite pour les garnir. Tous les ans on recouvre la planche entiere d'un peu de terre qu'on prend dans le ſentier par ce que bien loin de s'enfonçer, elles s'élevent toûjours petit à petit : on les fume raiſonnablement de deux en deux ans : on les laiſſe pouſſer les trois ou quatre premieres années, ſans en recueillir, juſque à ce qu'on voit quelles viennent groſſes, & pour lors on la peut rechauffer, ce qu'on en voudra ; ſinon on commencera d'en recueillir, pour continuer de même pendant une quinzaine d'années, ſans qu'il ſoit neceſſaire de les renouveller : Car tous les ans, à la ſaint Martin, on coupe tous les montans, chaque pied en fait pluſieurs : on prend de la graine des plus beaux, pour en ſemer, ſi on veut dans le tems, ci-devant marqué. Pour les arracher de la planche de pepiniere, On ſe ſert d'une fourche de fer, la bêche eſt trop dangereuſe pour cette ſorte d'ouvrage, parce qu'elle bleſſeroit & coupetoit les petites plantes.

Il ne faut pas manquer tous les ans à la fin de Mars, ou au commencement d'Avril, c'eſt-à-dire, un peu devant que les aſperges commencent à pouſſer naturellement, il ne faut, dis-je, pas manquer de donner un petit labour de trois à quatre pouces à chaque planche ; enſorte que la bêche n'aille pas juſqu'à bleſſer ces plantes, ce petit labour ſert, tant pour faire mourir les méchantes herbes, que pour rendre la ſuperficie de la terre meuble, & faciliter par ce moyen, non ſeulement l'entrée des bonnes pluyes d'Avril, & des roſées de May, qui nourriſſent le pied, mais auſſi faciliter la ſortie des aſperges : l'ennemi particulier & redoutable des aſperges, ce ſont des petits pucerons, qui s'attachant au montans, les font avorter, & les empêchent de profiter ; c'eſt particulierement les années ſeches, & fort chaudes, car les autres années, il n'en paroit pas, on n'a point encore trouvé de remede a ce mal.

A S P.

ASPIC *ou Nard d'Italie.* L'Aſpic a quantité de branches dures comme du bois, & comme celles du Rômarin, ſes feüilles ſont longuettes, étroittes épaiſſes, & copieuſes, plus fortes, plus larges, & plus blanches que celles de la Lavande. A la cime des branches naiſſent les fleurs en épis de couleur rouge, avec un long pied, quarré & mince, &c. Il naît de lui-même ſur des collines pierreuſes & ſeches, & expoſées au Soleil, particulierement en Languedoc ; on le ſeme auſſi, on le tranſporte dans les jardins. Il fleurit au mois de Join & de Juillet ; il eſt aperitif ; digeſtif, compoſé de parties ſubtiles. Il eſt bon aux maladies froides du cerveau, comme à l'apoplexie, l'épilepſie, paraliſie, lethargie & convulſion, les fleurs fortifient l'eſtomac, deſopilent la rate, & échauffent la matrice, leur decoction dans du vin provoque l'urine, les mois & arriere-faix.

ASPIC *d'outre mer.* Ce n'eſt pas un épy, qui naiſſe à la cime du nard, mais c'eſt la racine, qui a la figure d'un épy, parce qu'elle tire ſa nourriture de certaines petites fibres, qui ſont attachées à la racine, comme nous voyons dans l'Ail & dans les racines du Lys : Cét épy eſt de couleur de fer, d'un goût amer, & a une odeur qui n'eſt pas deſagreable. Il naît dans les montagnes de l'Inde. Il eſt aſtringent, abſterſif, apetitif & fortifiant. Il eſt bon pour digerer les humeurs froides, il provoque l'urine, étant beu il arrête le flux de ventre, pris avec de l'eau, il ôte le dégoût, les douleurs d'eſtomac, & les ventoſitez ; il guerit la jauniſſe ou épanchement de bile, & les incommoditez des reins, par phlegmes arrêtez ; on le met parmi les contrepoiſons ; il empêche le poil des paupieres de tomber, le fait revenir plus épais, on le donne avec de la rhubarbe, pour l'empêcher de reſter, & quand on veut guerir les opilations.

ASPIC, *remede ſouverain pour les Brebis malades de la peſte.* L'huile d'Aſpic eſt ſouverain contre les maladies des Brebis, lorſquelles ont des obſtructions qui les font mourir, on prend une plume de poule ou d'autre animal, qu'on trempe dans d'huile d'Aſpic, on met avec cette plume de cét huile dans les narines, cette plume ne doit point ſervir pour un autre Brebis ; ſi la Brebis n'avoit point de mal, elle ſeroit capable de le communiquer à un autre Brebis, ainſi à chaque Brebis, il faut une plume particuliere pour en frotter le dedans des narines avec cette huile.

A S S.

ASSOCIEZ dans le negoce. *Maniere & ordre que doivent tenir deux Aſſociez en leurs af-*

faires. La premiere choſe que doivent avoir deux Aſſociez, eſt l'amitié, & la deference l'un pour l'autre ; car c'eſt d'ou dépend tout le bonheur, ou le malheur de leurs affaires communes. La deference procede de l'amitié reſpective, que des Aſſociez ont l'un pour l'autre, ſans laquelle ils n'agiſſent qu'avec deſordre, & confuſion, parce que la deference, qui eſt entre eux, fait qu'il ne s'entreprend rien ſans l'avis, & le conſentement mutuel de l'un & de l'autre, & cette bonne intelligence fait qu'ils travaillent, & agiſſent chacun en particulier pour le bien commun de la ſocirté. Au contraire, s'il n'y a point d'amitié ni de deference entre les Aſſociez, ils ne s'accorderont jamais bien enſemble, en toutes les entrepriſes qu'ils font pour leur negociation, ils n'y réüſſiſſent jamais, la raiſon en eſt, que ſe contrariant toûjours l'un & l'autre, & ne faiſant jamais rien de concert, ils ne ſçavent ce qu'ils font, & l'un défait, ce que l'autre a fait ; ainſi toutes leurs afaires vont en deſordre & en confuſion.

La ſeconde choſe à obſerver, eſt de ſi bien regler les choſes par l'Acte de ſocieté, que rien ne puiſſe alterer l'amitié, & la bonne intelligence, qui doit être entre eux, & pour cela j'eſtimerois à propos qu'ils vecuſſent chacun en leur particulier ; parce que rarement les femmes s'accordent-elles enſemble ; ſur les heures du manger, & ſur la qualité des viandes ; dont chacune d'elles voudroit avoir le choix.

La troiſiéme eſt, de prendre une bonne, & ferme reſolution, que quelques differens qui ſurviennent pendant le tems de la ſocieté entre leurs femmes, cela ne ſera pas capable de rompre, ni d'alterer l'amitié, & la bonne intelligence, qui doit être entre eux ; car il eſt vrai de dire, que la plûpart des Aſſociez finiſſent avant le tems de leur écheance, par le caprice, & la meſintelligence des femmes, dont bien ſouvent les maris veulent, par une ſotte complaiſance, prendre inconſiderement le parti.

La quatriéme, eſt de partager entre eux les choſes à quoi ils doivent être employez, tant en l'achat, qu'en la vente des marchandiſes, à tenir la caiſſe & le livre de raiſon, & à regarder à quoi l'un & l'autre ſeront plus propres.

Celui qui eſt d'une humeur active, eſt plus propre à l'achat, & à la vente que non pas celui qui l'eſt moins, & qui aime le repos, c'eſt pourquoi le plus actif des deux Aſſociez, doit être employé à l'achat, & à la vente des marchandiſes, & l'autre à tenir le grand livre de raiſon, & la caiſſe ; parce qu'ayant moins de feu, il eſt plus ſage & moderé en la conduite des afaires ſedentaires, que s'il avoit plus d'activité.

Et en effet, c'eſt ſur la conduite & le bon ordre de celui qui tient les livres, & la caiſſe d'où dépend tout le bonheur de la ſocieté, & cet ordre conſiſte à tenir des livres ſans confuſion, de ſçavoir en un moment ce qui eſt dû & ce que l'on doit, & à faire bien ſolliciter ſes dettes. Le plus important de tout, eſt le gouvernement de la caiſſe, parce que tout dépend de là, cét ordre ne conſiſte ſeulement pas à recevoir & payer, cela eſt bien aiſé : mais celui qui la gouverne, doit avoir bien d'autres ſoins, d'où reſulte tout le bonheur, ou le malheur de la ſocieté ; c'eſt pourquoi il doit veiller particulierement à deux choſes.

La premiere, qu'il y ait toûjours ſuffiſamment d'argent en caiſſe pour paier les lettres de change que leurs Correſpondans & Manufacturiers tirent ſur eux, & les billets qu'ils autont faits pour les lettres que l'on a fournies, ou s'ils tiennent des Manufactures pour argent prêté, afin d'acheter les matieres qui y ſont propres, pour ne pas faire ceſſer le travail des ouvriers, où l'argent ne doit jamais manquer.

Secondement, de faire ſolliciter les debiteurs, parce que ſi l'argent de la caiſſe s'eſt écoulé par les paiemens qui ont été faits pour l'achat des marchandiſes, il faut qu'il revienne, & qu'elle ſe rempliſſe par le moyen de la vente qui s'en fait, l'Argent étant un mouvement perpetuel, découlement & de retour.

Enfin, celui qui tient la caiſſe, eſt comme un bon pilote, qui doit prévoir tous les orages qui peuvent ſurvenir pendant le cours de la ſocieté, particulierement quand on tient des Manufactures de marchandiſes ſujettes à la mode, comme des étoffes façonnées qui ſont au caprice du monde, dont le debit ne ſe fait pas toûjours en tous tems ; par exemple, ceux qui font commerce de draps d'or, d'argent & ſoie façonnez, & de points de france, s'il ſurvient des deüils cauſez par la mort des Princes & des Rois ; la vente ceſſe, & il ne faut pas laiſſer de payer ce que l'on doit, & d'entretenir les Manufactures, qui ne doivent pas ceſſer pour cela. C'eſt un tems bien fâcheux pour ces ſortes de Negocians ; car les marchandiſes demeurent ſans mouvement dans le magazin : les debiteurs qui ſont Marchands en détail, ne peuvent paier ce qu'ils leur doivent, parce que le commerce a auſſi ceſſé ; leurs creanciers veulent être ſatisfaits, ainſi la caiſſe demeure ſterile & ſans fonds. Quand ces tems-là arrivent, c'eſt à celui qui tient la caiſſe d'avoir des reſſources pour trouver de l'argent. Il y en a de trois ſortes ; la premiere, ceux qui doivent à la ſocieté ; la ſeconde, la place ; & la troiſiéme, les amis particuliers. Il ne faut pas faire beaucoup d'état des débiteurs, parce qu'ils ne peuvent pas paier par la même raiſon de ceſſation de leur commerce, c'eſt un tems où ils doivent être traités doucement, pour ne les pas reduire à faire faillite. Le crédit de la place eſt incertain, parce qu'il dépend du caprice des hommes, ainſi il ne faut pas tout-à-fait s'y attendre.

La plus grande reſſource eſt celle des amis particuliers qui ſont puiſſans en argent, qui n'en refuſent pas quand ils y trouvent leur ſûreté ; toutes les conſiderations ci-deſſus repreſentées que doit avoir un Caiſſier pour la manutention du commerce, l'obligent à pourvoir de bonne-heure à toutes choſes pour n'être pas ſurpris, & pour cela l'ordre qu'il doit tenir, eſt d'avoir toûjours devant les yeux un carnet ou bilan des debiteurs, & créditeurs de la ſocieté, à l'effet de connoître l'état des affaires, ſoit pour ſolliciter les dettes actives, ou pour renouveller les billets des paſſives, lorſque le tems du paiement eſt échû ; & en cas que le fond manque, il faut être diligent dans l'un & dans l'autre, & prendre ſoigneuſement garde ſi ceux à qui on a prêté les marchandiſes, ſont ponctuels au paiement, & s'ils ſont ſages & prudens dans leur negociation, pour ne pas s'engager imprudemment à leur trop prêter ; car il eſt important de connoître le ſujet ſur lequel l'on agit. Celui des Aſſociez qui a la caiſſe en gouvernement, doit ſçavoir que, s'il eſt negligent à

la ſollicitation des dettes actives, qu'il fait deux notables préjudices à la Societé, qui ne ſe peuvent reparer : Le premier, qu'un Marchand eſt bon ſujourd'hui, & ne le ſera peut-être pas demain, & qu'il peut faire faillite, par quelque diſgrace imprévûë, qui emporte une partie du profit qui peut avoir été fait par la Compagnie. Le ſecond, qui n'aiant point d'argent en caiſſe, il en faut emprunter, dont les gros interêts que la compagnie paie, achevent d'abſorber tout le profit, & bien ſouvent le fond capital.

La cinquiéme choſe que doivent avoir de bons Aſſociez, eſt la fidelité, qui conſiſte à ne point tirer d'autres avantages, que ceux qui ont été convenus entr'eux par l'acte de Societé, que toute leur induſtrie, & leurs ſoins, n'aient pour but que le profit & l'avantage commun de la ſocieté; c'eſt à quoi s'obligent ordinairement des Aſſociez par le dernier article de l'acte de Societé, ainſi que l'on peut voir dans les formulaires qu'on en a donné ci-devant.

La ſixiéme choſe, eſt de tenir des livres en partie double, s'il ſe peut; car comme ils auront à tirer & remettre des lettres de change en pluſieurs endroits, il ſera plus facile à donner rencontre de toutes les parties, & de tenir des comptes en participation, c'eſt-à-dire des ſocietez anonymes, ainſi qu'il a été expliqué ci-devant, de marchandiſes generales ou particulieres, de chaque nature de marchandiſes, de profits & de pertes, & de caiſſe, ainſi il n'y aura point de confuſion dans leurs affaires.

Ils connoîtroot par les comptes qu'ils tiendront de chaque nature de marchandiſes dont ils feront commerce, celles qui leur donnera plus de profit, afin de pouvoir deliberer, s'ils en continueront le negoce ou non.

Par le compte de profits & pertes, ils auront connoiſſance en un moment de tous les intereſts, changes, & autres frais qu'ils paieront, depuis un inventaire juſqu'à l'autre, comme auſſi de ceux qu'ils auront reçûs, & les profits qu'ils auront faits ſur les marchandiſes venduës pendant ledit tems, ce compte étant celui qui rend raiſon des profits & des pertes qui ſe font dans le commerce.

Les livres doubles ne ſont pas ſi difficiles à tenir que l'on penſe, pour peu qu'on s'y applique, on les tiendra fort bien, car quatre livres ſuffiſent; Le premier, eſt le Journal ſur lequel ſont écrits, les achats & les ventes qui ſe font journellement, les parties reçûës & payées, les traittes & remiſes des lettres & billets de change, & autres payables à ordre, ou au porteur; & generalement tout ce qui ſe fait dans le commerce.

Le ſecond, eſt le livre extrait, ou de raiſon ſur lequel l'on porte en debit, & credit toutes les parties qui ſont écrites ſur le Journal.

Il y a un troiſiéme livre, que l'on appelle ſecret, ſur lequel les Aſſociez écrivent le fond capital de la ſocieté, mais depuis la nouvelle Ordonnance, j'eſtime qu'il eſt inutile, puiſque par l'article premier du titre trois ci-devant allegué, il eſt dit que *Les Negocians tant en gros qu'en détail, auront un livre qui contiendra tout leur negoce.*

Les Negocians, particuliérement ceux qui font le commerce en gros, tiennent des livres de copies de lettres, qu'ils écrivent à ceux à qui ils ont affaire concernant le negoce ſeulement; cela eſt conforme au ſeptiéme article dudit titre trois de l'Ordonnance, qui porte que *Tous Negocians & Marchands, tant en gros qu'en détail, mettront en liaſſe les lettres miſſives qu'ils recevront, & en regiſtre la copie de celles qu'ils écriront.*

La diſpoſition de cet article, eſt pour faire ceſſer tous differens entre Negocians, parce que leur negociation ſe fait ordinairement par des lettres qu'ils s'écrivent reſpectivement les uns aux autres, & quand il arrive quelque difficulté entre eux, & que l'un demande la repreſentation des lettres qu'il lui a écrites touchant quelque commiſſion d'achat, & de vente de marchandiſes, ou bien de traittes & remiſes de lettres de change, s'il refuſe de les repreſenter, en diſant qu'elles ſont perduës, parce qu'elles ſerviroient de conviction & de preuve contre lui, celui qui en demande la repreſentation, aiant un livre de copie de lettres dans lequel elles ſont écrites, il eſt certain que la copie de la lettre ſera crûë en juſtice, comme ſi c'étoit l'original même; c'eſt la raiſon pour laquelle l'article porte que les Negocians mettroot les lettres qu'ils recevront en liaſſe, afin qu'ils n'aient point d'excuſe de les repreſenter quand l'un en demandera la repreſentation.

Le livre de copie de lettres, ne ſert ſeulement pas pour juſtifier en juſtice les lettres qui auront été écrites à ceux qui refuſeront de les repreſenter, mais encore pour empêcher la contrarieté qui ſe peut faire dans les ordres que les Negocians donnent par lettres qu'ils écrivent à leurs correſpondans & à leurs commiſſionnaires, parce qu'il eſt impoſſible de pouvoir ſe reſſouvenir de toutes les circonſtances d'une commiſſion d'achat, & de vente de marchandiſes, de traittes & remiſes de lettres de change qu'ils auront données; car quand ils leur écrivent la ſeconde & troiſiéme fois des mêmes affaires, il faut que les dernieres ſoient uniformes à la premiere, & le manque de memoire fait qu'il y a preſque toûjours contradiction, & c'eſt de là que la plûpart des procez prennent naiſſance entre les Negocians.

Ce n'eſt point une choſe nouvelle que l'Ordonnance introduit dans le commerce, d'obliger les Negocians d'avoir des livres de copie de lettres, car c'eſt un uſage ancien qui s'eſt toûjours pratiqué par tous les plus habiles Negocians, qui ont voulu tenir un bon ordre dans leur negociation, dont pluſieurs ſe ſont bien trouvez dans les occaſions où ils ont eu à faire à d'autres Negocians de mauvaiſe foi, deſquels ils avoient reçû des ordres qui dans le tems de l'execution, les choſes étant venuës à changer, ont voulu par ces paroles écrites à double ſens, rendre leurs ordres illuſoires, voulant faire croire que les réponſes à leurs lettres, parloient d'une maniere qui leur étoit avantageuſe, afin de tirer une ſeconde réponſe qui parlât d'une autre façon que la premiere; & s'ils n'euſſent point copié leurs lettres ſur le livre, ils auroient donné facilement dans le panneau.

Il y a une infinité d'exemples de ce qui vient d'être dit, qui ſeroient trop longs à rapporter; je me contenterai ſeulement de dire aux jeunes Negocians, qu'ils prennent bien garde quand ils écriront pour une ſeconde & troiſiéme fois, pour les choſes qu'ils auroot commiſes, ou quand ils feront réponſe aux lettres qui leur ſeront écrites, que leurs lettres ſoient toûjours uniformes aux premieres; & pour cela il eſt neceſſai-

re auparavant que d'écrire, de voir dans le livre de copie de lettres celles qu'ils auront déja écrites, afin de s'y conformer.

Il est encore nécessaire aux Negocians en gros de tenir un livre de numero en debit & crédit, pour la reconnoissance de leurs marchandises, de la maniere qu'il a été dit ci-devant, suivant le formole qu'on en a donné, lequel est plus facile à tenir par des grossiers, que par des détailleurs; parce qu'ils ne vendent que des pieces entieres.

Les Negocians en gros qui font aussi la banque, doivent avoir un livre de traittes, sur lequel ils écriront toutes les lettres qu'ils tireront sur leurs correspondans, comme aussi un livre d'acceptation de lettres de change, sur lequel ils doivent écrire par ordre de datte toutes les lettres qu'ils accepteront, en accusant le tireur, la somme, le tems de l'échéance, & le nom de ceux qui les leur auront presentées, afin qu'ils se puissent régler sur les sommes qu'ils auront à paier dans les tems de leur échéance, autrement ils se trouvent surpris.

Outre les livres ci-dessus, il est necessaire que Negocians en gros aient aussi un livre de carnet, pour les raisons qui ont été ci-devant dites.

A S T.

L'ASTHME, est une indisposition des poûmons, qui est souvent sans fiévre, avec une toux causée par une humeur crasse, épaisse, & visqueuse, amassée depuis long-tems dans des cavités, qui bouche, embarrasse & rétrecit les conduits de l'air. Ceux qui sont sujets aux fluxions, & aux catarres; comme aussi les personnes âgées, & ceux qui ont la poitrine étroite, & mal formée, y sont sujets, & n'en guerissent point.

Cette maladie a ses intervalles; car toutes les fois qu'il se fait une nouvelle chute d'humeurs dans les arteres des poûmons, & que la matiere se trouve resserrée, par un tems humide, ou pour avoir trop bû, vient à se détremper, & à se répandre, l'on est si violemment tourmenté que l'on croit à tout moment étouffer.

L'ASTHME est un mal fort dangereux, & quelquefois si prompt qu'il donne la mort. Plusieurs se peuvent tromper sur la difficulté de respirer, & se figurer mal à propos qu'ils sont *Asthmatiques*; mais ils remarqueront que le foye, la rate, la matrice, les hypocondres, ou d'autres parties naturelles, aussi-bien que l'hidropisie, les ulceres, ou les abscez des poûmons, ou leurs flétrissûres, ou lors qu'ils s'attachent aux côtes, peuvent rendre la respiration difficile, ainsi on regardera telles dispositions, non pas comme un *Asthme*, mais comme des maladies, qui ont leurs cures particulieres.

Les vieilles gens qui en sont attaquez n'en guarissent point, aussi ils ne faudra point les saigner à moins qu'il n'y ait supression des hémoroïdes, ou qu'il ne soient menacés de quelque inflammation, & qu'ils n'ayent la fiévre.

Pour les femmes, elles sont peu sujetes à l'Asthme, & lors qu'elles en sont attaquées, elles en guerissent plûtôt que les hommes, & si les ordinaires sont arrêtés, l'on les saignera du pied. Les autres qui seront à la fleur de leur âge, se feront tirer du sang de fois à autre, & l'on les purgera également avec des pilules d'aloës, d'agaric, ou de rhubarbe en se mettant au lit ou à table, pour souper, ou le matin, elles prendront six dragmes de diaphenic, dans un verre de décoction de polipode, de jour à autre; elles se feront donner des lavemens, ainsi composez. Prenez le boüillon d'un vieux Coq, demie once d'aloës en poudre, quatre cueillerées d'huile commune, une pincée de sel commun, deux onces de miel; mêlez-le tout ensemble. Sinon dissoudez quatre onces de miel commun dans une chopine d'oxérat.

L'on fera tirer par le nez, les matins en se levant du jus de poirée, mêlez avec du jus de feüilles de sureau, & avec demie dragme de noix muscade rapée. Quelquefois on leur fera user de thériaque mêlée dans un verre d'eau de scabieuse, ou demie once de thérébentine avalée dans un œuf, & par fois le soir un julep, ainsi composé.

Prenez du sel armoniac une dragme, des semences ou grains de cresson alenois, & des poûmons de renard, preparés de chacun une once; de saffran quatre grains, tout cela reduit en poudre, l'on délayera dans six onces d'eau miellée, pour en faire deux prises, soir & matin.

Dans une soif pressante l'on donnera de l'eau d'orge, sucrée, ou un peu de sucre de reglisse, pour tenir dans la bouche, sinon, l'on leur fera user de la boisson suivante.

Prenez environ une poignée de eloportes vulgairement apellés *Pourceaux de saint Antoine*, que l'on enveloppera dans un linge en maniere de petit sachet. Faites-les tremper dans une pinte de vin blanc; au bout de quatre heures donnez-en à boire par intervalles un demi-verre à la fois.

L'on ne donnera pas au fort de l'accez, des remedes violens. Les suivans y seront propres.

Prenez un porreau bien nourri, & bien blanc, hâchez-le bien, & le mêlez avec deux onces de beurre frais; une once & demie de sucre, & un jaune d'œuf, faites-les infuser l'espace d'une heure, & en donnez de la grosseur d'une muscade à la fois.

Sinon dans trois onces d'eau d'orge, melez-y demi-once de sucre, cinq grains de Saffran en poudre, & en faites avaler de petites gorgées à la fois.

Dans le fort de l'accez, si l'on y voyoit un peril évident, l'on apliquera un cautére sur le creux de l'estomac, ou des ventouses aux épaules & aux cuisses; où l'on fera des frictions, & des ligatures aux extrémitez, ou un cautére au bras & à la jambe.

Dans les accez ordinaires, l'on prendra du mastic, de l'encens, du storax, du soufre vif, une dragme de chacun, reduits en poudre, & mêlés avec un jaune d'œuf, & une dragme de thérébentine; l'on en fera une pâte, de laquelle on en attachera un peu au bout d'un bâton, & aprés y avoir mis le feu, l'on en recevra la vapeur, & la fumée par la bouche, sinon l'on composera cette recepte, pour en prendre soir & matin. Dans cinq pintes de bon vin mettez-y, cinq quarterons de miel, une once & demie de tabac en poudre, trois onces de polipode concassé, & autant de racines d'enula campana, de laquelle l'on ôtera le cœur, faites tremper le tout ensemble pendant huit jours, ensuite passez-le par une chausse d'hypocras, ou par un linge un peu serré. Enfermez cette liqueur dans une bouteille bien bouchée, & en donnés six onces à chaque fois, ou bien pres

nez un quarteron de feüilles de tabac, faites-les boüillir dans trois chopines d'eau, jusques à moitié, que vous le couleres, & dans la décoction ajoûtez-y une livre de sucre, puis remettez la sur le feu, & la laissez cuire en syrop. La duze sera d'une once avec un verre d'eau miellée.

L'on défendra les masticatoires, mais non pas de fumer, soit de la sauge, soit du tabac, comme aussi de ne point manger des choses grossieres, ni viandes indigestes, ni de boire froid, ou de grands coups à la fois.

L'usage de la décoction de gayac est souveraine à cette maladie, l'on en pourra prendre un verre le soir & le matin.

Autres Remedes de Chimie contre l'asthme, la phtisie, & les autres maladies du Poumon & de la Poitrine. Soufre tiré du cinabre d'antimoine, la dose est depuis deux jusques à huit grains.

Huile de brique appliquée exterieurement.

Fleur de soufre, la dose est depuis 10. jusques à 30. grains.

Cinabre, la dose est depuis deux grains jusques à douze.

Teinture de Mars tirée par le sel armoniac, la dose est depuis quatre gouttes jusques à vingt.

Æthiops mineralis, la dose est depuis deux grains jusques à douze.

Magistere de soufre, la dose est depuis 6. jusques à 16. grains.

Baume de soufre, la dose est depuis une goutte jusques à 6.

AVA.

AVANCER *ou retarder les Plantes.* Le germe des Plantes se peut avancer en fomentant la chaleur de la terre, ou bien excitant les esprits de la graine, ou de la plante. On y peut travailler en trois diverses sortes.

La premiere est, par l'opposition du fumier, dont le sel éveille la vertu generative de la terre, & l'oblige à faire pousser les herbes en beaucoup moins de tems que l'ordinaire.

La seconde est, en remuant la terre; ou bien en changeant la Plante de la place, d'autant que par ce moyen la nourriture se porte plus facilment dans les racines; outre que le mouvement excite les esprits de la terre, mais ces deux sortes se pratiquent assez communement.

La troisiéme, & qui est la moins en usage, bien qu'elle soit plus asseurée, que toutes les autres, est d'arroser les graines, avec des essences chaudes. On a souvent éprouvé que des Laitués, ou d'autres herbes étant arrosées d'eau de vie, ou de l'essence de canelle, croissent plus en un jour qu'elles ne font en huit par les voyes ordinaires.

On trouve plusieurs moyens dont l'on se peut servir pour retarder l'accroissement des Plantes; comme si vous coupez aux arbres les sommitez des branches, lesquelles commencent à pousser la seve, il est certain que cette incision empêchera qu'ils ne s'augmentent. Une transplantation trop frequente empêche aussi l'avancement des Plantes, d'autant que par ce changement elles n'ont pas loisir de prendre nourriture, & de s'attacher à la terre, pareillement l'ombrage est fort nuisible aux herbes, & retarde leur germe par la privation des rayons du Soleil; car il est bien certain que la chaleur temperée de cet Astre fait enfanter la terre, & donne la naissance à tous les vegetaux. C'est par cette même raison que les fruits de ces arbres, qui ne voyent point le Soleil, meurissent beaucoup plus tard que les autres; semblablement si vous entez la gresse d'un arbre qui jette ses fruits de bonne heure, dessus un autre qui les produit plus tard, vous en aurez en un temps extraordinaire, & le cours du premier arbre se reglera sur le dernier. Je me souviens d'avoir lû en divers Autheurs, que les anciens étoient fort curieux d'avoir des fleurs en l'arriere-saison, & s'efforçoient par diverses inventions d'en retarder le germe, afin de posseder les plaisirs du Printems dedans l'Hyver; les Romains principalement faisoient fort grand état des Roses tardives; comme plusieurs de leurs Poëtes nous le témoignent.

AUB.

AUBIFOIN *ou Bluet.* Le petit Aubifoin à les fleurs bleuës, desquelles les enfans se servent à faire des couronnes; il croit parmi les bleds, & autres mêmes grains, il se seme en May & Juin.

Le grand a ses feüilles plus larges, qui se plaist sur les montagnes. Ses fleurs sont quelquefois blanches l'un & l'autre sont froids & secs, souverains pour les inflammations des yeux. L'eau que l'on tireroit de toute sa plante, digerée pendant deux ou trois jours dans une quantité suffisante d'eau de pluye, ou de nege, avant qu'elle soit entierement seche fortifieroit la vûë, en sorte qu'on se passeroit volontiers de lunettes; il faudra pour cela s'en bassiner les yeux, & en faire entrer un peu dedans. Boire un verre de sa décoction mêlée avec autant de celle de Plantain, ou de Prêle, ou de grande consoude, arrête le crachement de sang.

Le grand Aubifoin a les feüilles plus larges que le petit, plus velues & toutes entieres, semblables à celles de la *Lychnis coronaria*. Ses tiges sont plus grosses, plus blanches, plus velues & plus longues: ses fleurs sont bleuës, beaucoup plus grandes & plus larges, pour le reste il est comme le petit.

Il nait plus souvent sur les montagnes, que dans les plaines, & fleurit depuis May jusques en Août.

Il est refrigeratif: Sa graine pilée & prise au poids d'une demi dragme, purge la bile & l'estomac. Cette Plante est excellente dans les fievres pestilentielles, & contre les venins. On donne à boire la poudre des feüilles mêlée avec de l'eau de Plantain à ceux qui crachent le sang: l'eau distilée est bonne contre les inflammations des yeux & des autres parties.

AUL.

AULMULSIER, divers moyens pour conserver leurs biens & les augmenter. Voyez *Bonnetier*.

AULNAYE, *les soins qu'on doit prendre apres l'Aulnaye.* Si-tôt que cette sorte de plante est mise en terre, il n'y a point d'autres soins à lui donner que de le garantir des inconveniens où il peut tomber, & dont le plus grand & le plus dangereux est d'être brouté par les Bestiaux: & le souverain remede pour le prevenir est, même avant que de planter

planter l'Aulnaye, de l'enceindre de bons foſſez, qui dans ces endroits marécageux ne manqueront pas de s'emplir d'eau, & de devenir par là un obſtacle pour empêcher qu'aucun animal y entre.

On ne fait rien aprés cela à cette eſpece de bois, depuis qu'il eſt plaoté, juſqu'à ce qu'on le coupe, & il demeure en cét etat pendant neuf à dix ans, qu'étant devenu gros comme la jambe, on le coupe pour l'employer, ou à brûler, ou à d'autres uſages, qui lui ſont propres.

Mais ce bois coupé nous prepare un nouveau travail pour l'aoocée ſuivante, qu'ayant pouſſé quantité de rejettons ſur ſes ſouches, qui ſe ſont groſſies, il demande de nous que nous l'en déchargioos, de ce que nous pouvons juger à propos lui être nuiſible: on entend aſſez ce que cela veut dire, & il ne reſte done plus en cela que de ſçavoir uſer de ſa prudence.

A U M.

AUMONE. *L'aumône qu'on fait aux Mandians eſt entierement prejudiciable à l'Hôpital general de la Charité, & la mendicité ruine les maiſons, où la veritable Charité doit être exercée.*

AUMONE. L'Ecriture Saiote & toute la Theologie morale enſeignent, qu'on eſt obligé ſur peine de peché d'obéir aux Superieurs Eccleſiaſtiques & temporels, lors ſur tout, quand ils ſont des Ordonnances en vûë de la gloire do Dieu, du bien public; & du ſalut des Ames. C'eſt dans cette même vûë que le Concile de Tours ordonne, que les Parroiſſiens riches & commodes de chaque Parroiſſe aſſiſtent, & ſecoorent dans leurs neceſſitez les pauvres de leur même Parroiſſe. Obéiſſez à vos Superieurs Eccleſiaſtiques & temporels. *Obedite prepoſitis veſtris, &c.*

La Theologie morale nous aprend aoſſi cette obligation principalement, quand on nous ordonne des choſes qui regardent la gloire de Dieu, le bien publie & le ſalut de nôtre Prochain. C'eſt pour cette raiſon que ſi le Concile de Tours veut que les Pauvres de chaque Parroiſſe ſoient aſſiſtez par les Parroiſſiens commodes, ce même Concile deffend par là la mendicité comme tres prejudiciable au ſalut de leurs ames; & cette deffence eſt conforme à toutes les Loix divines & humaines. Dieu ordonna au peuple d'Iſraël de pourvoir en telle ſorte au beſoin des Pauvres qu'aucun d'eux ne fut obligé de mandier. *Omninò indigens & mendicus non erit inter vos.* Deuter. 15. c.

Les Papes qooiqué charitables ont deffendu ſous des griefves peines de donner l'aumône aux Pauvres dans les Egliſes.

Le Roy veut qu'on envoye les Mandians valides dans les Galeres, & que les femmes & les filles ſoient punies du fouër, quand elles ſeront ſurpriſes à mandier, ſa Majeſté deffend aux Riches de donner l'aumône aux Mandians ſous peine de quelques amandes, & feu Monſeigneur l'Archevêque de Lyon, comme Gouverneur fit pareilles deffenſes, contre ces ſortes de faux aumôniers d'une amande de cent ſols. Le Roy Charles IX. dans l'Ordonnance de Moulins en l'année 1566. article 73. Henri III. dans ſon Ordonnance du 22. May, l'an 1586. A Fontaine-Bleau, l'Ordonnance de Moulins, de l'an 1566. portent qoe les Pauvres de chaque Ville, Bourg, & Village, dont ils ſont natifs & habitans ſeront nourris & entretenus par ceux de la Ville, Bourg & Village, dont ils ſont natifs, ſaos qu'ils puiſſent vaguer ni demander l'aumône ailleurs qu'au lieu de leur naiſſance.

Toutes ces Ordonnances & deffenſes ont été faites pour la gloire de Dieu, pour le bien publie & pour le ſalut de nôtre prochain, nous y devons donc obéir ſur peine de peché. Ainſi celui qui donoe l'aumône aux Mandians, loin qo'elle ſoit agreable à Dieo, & pour ſa gloire, elle peut l'abolir.

A U N

AUNE arbre qui a les feüilles comme le Boüillon, quoi que plus longues & plus larges, & aiguës à l'extremité avec une côte épaiſſe: Elle a une groſſe tige; haute de deux coudées, & quelquefois davantage, & veluë, à la cime de laquelle naiſſent de petites branches, qui portent des fleurs comme celles du *Cryſanthemon*, mais beaucoup plus grandes. Sa racine reſſemble à celle du Boüillon, qui cauſe de la demangeaiſon, quand on la touche. Sa racine eſt grande, ſolide, tortuë, noire par dehors, & blanche au dedans, amere & piquante, il naît d'ordinaire dans les lieux humides, il fleurit en Juillet, & on le ſeme en Fevrier.

La racine eſt fort utile; elle eſt chaude & ſeche, avec une humidité ſuperfluë: Elle eſt apcritive & inciſive; elle provoque les mois aux femmes & digere; elle eſt bonne aux aſtmatiques & aux eſtomacs froids.

AUNE, *autrement dit Verne.* Il n'y a point d'Arbre qui aime plus avoir le pied dans l'eau que l'Aune, aoctement dit le Veroe: car telle eſt ſa nature, que ſi la plûpart de ſes racioes ne baignent dedans, il a peine à croître comme il faut; ainſi on peut inferer de là, que la terre la plus humide eſt toûjours la meilleure pour les placer.

Ce bois devient extrémement haut, a ſa feüille comme le Coudrier, & comme lui, jette de ſouche; & les Aolnayes ou Vernayes ſe dreſſent ordinairement dans des fonds, dont on ne ſçait que faire, à caoſe de la trop grande humidité qui y regne, & qu'on apelle à cauſe de cela des Marécages.

LES AUNES ſe plaotent de la maniere ſuivante. Ayant choiſi le plant propre à planter les Aunes, on y fait de alignemens de deux pieds, l'un de l'autre, & le long deſquels on creuſe des rigoles, de la profondeur d'un pied ſeulement, où l'on poſe le plant, à un pied & demi de diſtance, & qu'on recouvre auſſi-tôt en dos d'âne; obſervant de lui couper l'extrémité à deux doigts de terre, pour l'obliger à jetter pluſieurs tiges.

A V O

AVOCATS, s'ils ne ſont fidelles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils ſont en daoger de le perdre, car David dit, *Niſi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam. Pietas ad omnia utilis, promiſſionem habens vitæ hujus, & futuræ.*

AVOCATS. I. Qu'ils regardent dooe s'ils ſe ſont ingerea de plaider avant que de ſçavoir le Droit, que d'être experimentez en fait de prati-

que, que d'avoir prêté le ſerment, que d'être inſcrits dans la Matricule, étant reſponſables de tous les torts & dommages qu'ils ont fait à leurs parties par leur ignorance, & pour s'être ingerez d'entreprendre leurs cauſes, avant que d'en avoir la capacité & l'experience neceſſaire. François I. en 1535. *chap.* 4. *art.* 1. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 76. *art.* 1. *in corp.*

II. S'ils ont conſulté pour deux parties en la même cauſe, leur étant étroitement deffendu par les Ordonnances. François I. comme cy-deſſus, *art.* 33.

III. S'ils ont toûjours plaidé & ſoûtenu des cauſes juſtes, & non pas des mauvaiſes: leur étant deffendu par les Loix divines & humaines, ſur peine de tous dépens, dommages & interêts, *S. Auguſt. ep.* 54. *ad Maced.* Charles IX. 1560. *art.* 56.

IV. Si aprés s'être chargez de quelque cauſe qu'ils avoient crû juſte au commencement, ils l'ont abandonnée, lors qu'ils l'ont connuë injuſte: autrement il y a obligation reſtituer ſolidairement les dommages & interêts, qu'ils ont cauſé par leur conſeil & par leur apui. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 72. *art.* 3. *ad* 2.

V. S'ils n'ont point ſuivi une maxime tres-fauſſe, mais tres commune, qu'ils ne ſont point obligez d'examiner: ſi dans le fond les parties qui s'adreſſent à eux, ont droit, ou n'ont pas droit: que c'eſt à elles à avoir ſoin de leur conſcience, & pour eux tout leur devoir conſiſte à trouver des moiens legitimes, pour faire réüſſir les cauſes dont on les a chargez. Cette maxime eſt la ſource d'une infinité d'injuſtices: car il y a grand nombre de parties qui n'ont aucun égard à leur conſcience, & d'autres qui étant aveuglées par leur paſſion, croyent que tout ce qu'elles deſirent, eſt juſte: Or c'eſt un devoir indiſpenſable aux Avocats de les détromper en ces occaſions, ou au moins de ne ſe rendre pas miniſtres de leur injuſtice.

VI. S'ils ne ſont point de ceux qui en ſe raillant, diſent qu'ils ont tant gagné de mauvaiſes cauſes, & tant perdu de bonnes, qu'ils ne ſçauroient plus diſcerner celles qui ſont bonnes ou mauvaiſes dans l'eſprit des Juges. Mais ces railleries ne juſtifient pas leur injuſtice: & ils doivent même conſiderer qu'ils ſont ordinairement cauſe que les Juges ſe méprennent: car ils embarraſſent ſouvent les affaires, par tant de chicaneries, qu'on ne peut plus que tres malaiſement diſcerner, qui a droit, ou qui ne l'a pas: & ſouvent une partie qui avoit bon droit au commencement de ſon procés, ſe voit condamnée à la fin, parce qu'elle a manqué à des ſurmalitez, & qu'elle n'a pas été aſſez habile pour éviter les pieges qu'on lui a tendus: Or qui ſont les auteurs de ces pieges & de ces chicanes, ſinon les Avocats?

VII. S'ils ont allegué des raiſons de Droit, dans leurs interdits, écritures, additions & réponſes, quand il s'agiſſoit de matieres reglées, ou preuves & enqueſtes, & ne ſe ſont pas contentez d'allegues leurs faits poſitifs, & probatifs. François I. en 1535. *chap.* 4. *art.* 11. & 1539. *art.* 40. 42. 44. & 45.

VIII. S'ils ont plaidé & fait les écritures pour leurs parties, briévement & ſubſtantiellement, & ne les ont pas étenduës ſans neceſſité: car outre qu'ils ſe rendent parjures en n'obſervant pas le ſerment qu'ils en font tous les ans à l'entrée de la Cour, ils ſont obligez de reſtituer tout ce qu'ils ſe ſont fait donner injuſtement. Jean, 1563. Charles V. 1534. *art.* 3.

IX. S'ils ont empêché par malice, ou pareſſe que les cauſes qui devoient être vuidées en Audiance ſur le champ, ne l'ont pas été, ils ſont obligez en ce cas à reſtituer les dommages & interêts qu'ils ont cauſé par là, & condamnez à l'amande par les Ordonnances. *Ordonnance de Blois, touchant la Juſtice, art.* 125. François I. 1535. *art.* 82.

X. S'ils ſe ſont communiquez les faits & pieces les uns aux autres, avant que de plaider: & ſi depuis l'Ordonnance de Loüis XIV. ils l'ont obſervée en toutes choſes exactement. François I. 1539. *art.* 30. *Ordon. de Loüis XIV.* 1667. *tit. de l'obſervation des Ordonnances.*

XI. S'ils ont allegué ſciemment en plaidant aucunes raiſons ou faits faux, inutiles & impertinens. *Ordonnance de Blois, art.* 125. *François I. en* 1535. *chap.* 4. *art.* 3. *& en* 1539. *art.* 28.

XII. S'ils ont pris pour leur conſeil, écritures & autres peines plus qu'il ne leur apartient. *Charles III. en* 1499. *art.* 90. *Ordonn. de Blois, ſuſdite, art.* 161.

XIII. S'ils ont eu le ſoin qu'ils devoient des cauſes des pauvres, *S. Thom. ſupra, art.* 2. *ad* 1. *& art.* 4. *ad* 1.

XIV. S'ils ſe ſont emportez contre les parties, ou autres perſonnes, en paroles injurieuſes & calomnieuſes. *Philippe VI.* 1344. *Charles VII.* 1453. *art.* 54.

XV. S'ils ont gardé le ſecret de leurs parties, *S. Thom.* 2. 2. *q.* 70. *art.* 1. *Ad* 2.

XVI. S'ils n'ont point ſervi par leurs conſultations la paſſion injuſte des parties: S. Charles deffend aux Confeſſeurs de les abſoudre, tandis qu'ils perſeverent dans ce peché. *S. Caroli, Acta, part.* 4. *Inſtruct. Confeſſariorum.*

XVII. S'ils ont travaillé les Fêtes & les Dimanches, par eſprit d'avarice, ou s'ils ſe ſont tellement occupez aux affaires temporelles, qu'ils n'ayent pas pris tout le tems qu'il falloit, pour s'acquiter de ce qu'ils doivent à Dieu, & des obligations de leurs conſciences. *Deuter.* 6. *in* 7. *decret. lib. tit.* 9. *Pius V. cap.* 2. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 55. *art.* 6. *in corp. & art.* 8. *in corp.*

AVOINE. L'avoine a ſa tige partagée en pluſieurs nœuds; elle reſſemble au froment dans ſa feüille & dans ſon chaume. A la cime elle porte comme de petites ſauterelles de deux pieds, au dedans deſquelles eſt le grain, qui eſt longuet & blanchâtre: on la ſeme dans les étangs mis à ſec, & elle aime les lieux froids & humides.

Elle a une partie des vertus de l'orge: est en emplâtre, elle deſſéche legerement, étant gruée elle rafraîchit en nourriture les hommes; mais elle échauffe les cheveaux qui la mangent avec l'écorce. La boüillie faite avec la farine, reſſerre le ventre & nourrit mediocrement. La farine eſt bonne en emplâtre pour les inflammations des membres; étant cuite dans du vin, elle ôte les taches du corps.

L'AVOINE *ſauvage* eſt ſemblable à la coquiole & à l'autre Avoine en toutes choſes, excepté que ſes grains ſont plus grands & plus noirs. Elle procede des bleds corrompus, comme le chambuele ou *uſtilago*, fait du ſegle niélé, & d'orge quelquefois. On la met boüillir avec ſa racine

en l'eau, & on la laiſſe cuire juſqu'à la conſomption de la troiſiéme partie ; puis on coule le tout : & il y faut ajoûter autant de miel qu'il y a de colilé, & après il faut recuire le tout juſqu'à ce qu'il devienne auſſi épais que le miel fondu, & tremper un linge dans cette décoction & le mettant au nez, c'eſt un remede ſingulier contre la puanteur des ulceres qui y viennent : d'autres y mettent d'aloé pulveriſé, & s'en ſervent comme deſſus : cuite dans du vin avec des roſes ſeches, elle corrige la puanteur de la bouche.

AVR

AVRIL. *Ce qui peut profiter en ce mois d'Avril.* Dans ce mois qui nous ouvre la belle ſaiſon, on aura achevé de vendre les fromages ſecs, les beurres ſalez & fondus ; ainſi l'on n'envoyera plus au marché que les frais, & les œufs, que les poules pondront alors en abondance, ſi elles ſont bien nourries.

Les petits poulets ne ſe vendent pas mal encore dans ce tems, & quand on les vendroit tous, ſans en garder pour élever, on ne feroit pas mal, la ſaiſon n'étant point encore trop avancée pour en avoir d'autres pendant toute l'année.

On ne fait plus de cas au marché de la groſſe volaille, lorſque le mois d'Avril eſt venu, à cauſe que ces animaux entrent en amour, ce qui leur fait perdre tout leur goût ; ainſi il faut vuider ſa baſſe cour de tout ce qu'on a de ſuperflus de chapons, de dindes, & de poules, avant ce tems-là.

Les pigeonneaux pâtus, ſi l'on en a, ne reſteront pas au marché, pour peu qu'il y ait de délicats dans les villes où vous les envoiez.

Le pere de famille reſervera juſqu'à ce tems-là ſes moutons pour être vendus, & ne s'en défera qu'à trois ou quatre ans : ce bêtail eſt cher pour lors, & de l'argent qu'il en retire, ce pere de famille en bon œconome, commençant de ſe remuer, va aux foires, & en rachetera quelque geniſſe pour nourrir.

S'il y croît quelque veau en ce tems là dans les endroits des bons pâturages, ou ne les vendra point du tout, à cauſe que pour lors ils ſe donnent à trop bon prix : mais ſi le pays eſt ingrat, & qu'il n'y ait pas dequoi les nourrir, il vaut mieux les vendre aux bouchers à bon marché, que de vouloir mettre à les nourrir plus qu'ils ne valent dans la ſuite, ſi l'on ne veut riſquer de les perdre tout-à-fait.

Sur la fin de ce mois, ſi l'on a de bonnes pâtures, on pourra acheter quelques bœufs ou vâches maigres à bon marché, pour nourrir juſqu'aux vendanges qu'on vend ces animaux, qui doivent pour lors être gras : mais qu'on prenne garde lors qu'on ſe donnera de cette ſorte de bêtail, qu'on prenne garde, dis je, que cette maigreur ne ſoit point cauſée ou par trop de vieilleſſe, ou par quelqu'autre infirmité ; pour l'âge, cela ſe connoît aiſément : pour l'infirmité, ou il en eſt gueri, ou il n'en a pas, & s'il en eſt gueri, & qu'après l'avoir bien examiné, on ne remarque plus ſur lui aucune marque de maladie, ſinon cette maigreur qui en provient, on pourra l'acheter, & commençant à traiter cette maigreur dans ſa ſource, comme on l'a enſeigné en ſon lieu, on pourra eſperer d'en tirer un bon profit, n'imaginant qu'un ne l'aura pas acheté cherement ; mais ſi par l'examen qu'on fera de tels animaux, on reconnoît encore en eux quelque maladie, qu'on ſe garde bien de les acheter, quelque bon medecin en beſtiaux qu'on puiſſe être ; devant toûjours ſçavoir pour bonne maxime, que le tems d'un pere de famille lui eſt toûjours trop cher pour l'employer ſi inutilement.

S'il eſt encore des fruits en ce tems, ce ne peut être que du bon-chrétien, & des pommes de reinette, qui ſe vendent pour lors bien cher : & l'on peut dire que la mere de famille qui aura ſçû garder de ces fruits juſqu'à ce tems-là, n'aura pas perdu ſa peine.

Si l'on a dans ces mois des cochons pour élever, & qu'on les veüille vendre, on le pourra faire, à cauſe que pour lors ils ſont aſſez recherchez.

Les bœufs & les vâches graſſes ſont encore rares dans cette ſaiſon ; c'eſt pourquoi je conſeille à la mere de famille, pendant l'hyver, d'avoir toûjours quelqu'un de ces animaux qu'elle traite mieux que les autres, afin d'en avoir dans tous les mois en état d'être envoiez à la boucherie : ſon tems ni ſes ſoins ne ſeront point perdus ; elle envoyera auſſi vendre ſes chevreaux dans ce mois, ſi-tôt qu'ils auront quinze jours ou trois ſemaines.

AVRIL. *Des ouvrages à faire pour un Laboureur en ce mois.* Dés que nous entrons dans le mois d'Avril, on commence à donner la premiere façon aux terres.

On ſe reſſouviendra qu'il faut ne point oublier de jetter à manger aux pigeons, car ils n'en trouvent plus en ce tems ; ni de nettoyer les ruches des mouches à miel.

Ouvrages à faire en ce mois dans les jardins : Il n'y a point de mois dans le cours de l'année où il y ait plus à travailler aux jardins, que dans celui-ci ; la terre commence d'être tres-propre, non ſeulement pour le labour, mais à recevoir tout ce qu'on y veut planter ou ſemer, comme laituës, porrées, chuux-pommez, bourrache, bugloſe, artichaux, eſtragon, baume, violette, &c. Avant le mois d'Avril, elle eſt encore trop froide ; aprés ce mois, elle commence d'être trop ſeche : on regarnit les places où les arbres nouveaux plantez ne promettent pas un bon ſuccés, ſoit par la gomme, ſi ce ſont des fruits à noyaux, ſoit par de miſerables petits jets en toute ſorte de fruitiers ; mais pour cette importante réparation, il faut avoir élevé des arbres en manequin ; l'habile curieux n'y manquera jamais, il aura même le plaiſir de mettre ces arbres tout auprés de ceux qui ne font pas bien leur devoir ; en cas que leur mort ne ſoit pas tout-à-fait aſſeurée ; car ſi elle eſt évidente, on les arrache abſolument, afin qu'ils faſſent place à ces nouveaux qu'on leur veut ſubſtituer, & pour cela on prend des tems ſombres & pluvieux.

On fait la ſeconde taille aux branches des pêchers, j'entens uniquement les branches à fruit, pour les racourcir juſques ſur l'endroit où il y a du fruit noüé ; & ſi quelques-uns de ces pêchers ont fait ſur des branches hautes de fort gros jets, comme il arrive quelquefois aprés la pleine-Lune de Mars, on les pince pour les faire multiplier en branches à fruit, & les tenir bas, quand on a beſoin qu'ils ne s'élevent pas ſi-tôt.

Les pois ſemés en bonne expoſition dés la mi-Octobre, doivent commencer vers la mi-Avril

au moins à faire leurs premieres fleurs, & par conſequent il les faut pincer, la fleur vient d'ordinaire aux pois du nombril de la cinq ou ſixiéme feüille, & du même endroit il en ſort un bras qui s'allonge infiniment, & fait à chaque feüille une couple de fleurs ſemblables aux premieres; & ainſi pour fortifier les premieres, on coupe ce nouveau bras immediatement au-deſſus de la ſeconde fleur.

On continuë de tailler les melons & les concombres, de réchauffer les vieilles couches, d'en faire de nouvelles, & de ſemer des concombres pour en avoir à replanter en pleine-terre, qui puiſſent donner ſur la fin de l'Eté, & ſur le commencement de l'Automne.

C'eſt dans ce mois qu'eſt la Lune qu'on appelle vulgairement la Lune rouſſe, elle eſt fort ſujette à être venteuſe, froide & ſeche, & il en perit beaucoup d'arbres nouveaux plantez, ſi on n'a grand ſoin de leur arroſer le pied une fois par ſemaine; & pour cela, on fait un cerne de trois ou quatre pouces de profondeur autour du pied, à l'endroit où on peut juger que ſont les extrémitez des racines, & on verſe dans ce cerne une cruche d'eau, ſi l'arbre eſt petit, ou deux & trois, s'il eſt plus grand; & quand l'eau eſt imbibée, on remet ſi on veut la terre dans le cerne, ou bien on le couvre de quelque fumier ſec, ou herbes nouvellement arrachées, pour recommencer une fois la ſemaine pendant les grandes ſechereſſes.

On ſarcle, c'eſt-à-dire, on arrache les méchantes herbes qui viennent dans les bonnes ſemences, on fait la même choſe aux fraiſiers, aux pois, aux Laituës replantées, & même on ſerfoüit tout cela pour ameublir la terre, & donner de l'ouverture aux premieres pluies qui viendront.

A la mi-Avril on commence à ſemer un peu de chicorée blanche en pleine terre, pour y blanchir en place, pourvû qu'elle ſuit bien clair-ſemée; rien ne monte ſi aiſément que cette chicorée. On ſeme en place à la mi-Avril les premiers cardons-d'Eſpagne, & on ſeme les ſeconds au commencement de Mai; les premiers ſont d'ordinaire un mois à lever, & les autres ſont environ quinze jours.

On ſeme encore de l'oſeille dans ce mois, ſi on n'en a pas ſa proviſion, & on la ſeme, ſoit en planche, & cela par rayon, ce qui eſt aſſez propre, ou à plain-champ, ce qui eſt le plus ordinaire, ou bien on en ſeme ſur le bord des quarrez pour ſervir de bordure.

On en replante auſſi par rayons, de celle qu'on a d'ailleurs, & qui n'a qu'environ un an, & ſur tout de la grande eſpece, ſoit que la neceſſité en ait fait détruire quelque planche, & qu'on ne la veüille pas perdre, ſoit qu'on le faſſe à deſſein.

On choiſit parmi les laituës pommées, tant celles d'hyver, qui ſont la coquille, & la Jeruſalem, que les crepeblondes élevées ſur couche & ſous-cloche, une partie de celles qui ſont les plus belles, pour les planter toutes enſemble dans quelques planches à un pied l'une de l'autre, afin qu'elles y montent en graine: cela ſe plante auſſi avec le plantoir.

On plante des bordures de Thim, Sauge, Marjolaine, Hyſope, Lavande Rhue, Abſinthe, &c.

On replante des laituës du Printems pour pommer, & voici à peu-prés leur ordre, & leur ſuite; la crepeblonde eſt la premiere, & la meilleure, comme la plus tendre, & la plus délicate; mais il lui faut de la terre douce & legere, ou ſur tout une couche pour y en planter ſous-cloche dés le mois de Fevrier, & pendant tout le mois de Mars, & le commencement d'Avril, la groſſe terre ne lui convient pas, elle n'y groſſit point, & au contraire elle y fond: la crepe verte, la laituë georges, la petite-rouge, la royale, la belle-garde, & la perpignanne ſuivent aprés; la royale eſt une tres-belle & groſſe laituë, qui ne differe de la belle garde, qu'en ce que celle-ci eſt un peu plus crépée, la capucine, la courte, & l'aubervilliers & l'autriche leur ſuccedent, & ne montent pas ſi aiſément en graine que les précedentes; enfin viennent les alfanges, les chicons, & les imperiales, qui ſont laituës à lier; la laituë de gennes, tant la rouge, que la blonde & la verte, ſont les dernieres pour l'Eté; il en faut replanter beaucoup dés le commencement de Mai, pour être bonnes vers la S. Jean, & tout le reſte de l'Eté: c'eſt de toutes les laituës celle qui reſiſte le mieux aux grandes chaleurs, & qui monte le plus difficilement, & ainſi pour en élever de la graine, il en faut avoir ſemé ſur couche, ſous-cloche dés la fin de Fevrier, pour en avoir de bonnes à replanter à la fin d'Avril.

La royale recommence d'être bonne à replanter à la mi-Septembre, pour fournir avec la gennes le reſte de l'Automne: on ſeme dés la fin d'Aouſt la coquille, ou laituë d'hyver, pour en avoir à replanter aux moins d'Octobre & de Novembre pour l'hyver.

Il eſt difficile de faire des deſcriptions de chacune de ces eſpeces de laituës, pour les faire connoître par là, leur difference ne conſiſtant gueres qu'à avoir la feüille un peu plus, ou un peu moins verte ou friſée: c'eſt aſſez que les curieux en ſçachent le nom, pour en demander de l'eſpece à leurs amis, ou en acheter aux marchands; l'uſage apprend à les connoître, les deux crépées ſont ainſi nommées, à cauſe que leurs feüilles ſont friſées: les laituës qu'on nomme rouges, ſont aiſées à connoître par leur couleur; la coquille a la feüille fort ronde, avec une grande diſpoſition à ſe fermer en coquille.

Il y a une infinité d'eſpeces de laituës, les plus miſerables ce ſont celles qu'on appelle langue de chat; elles ſont fort pointuës, & ne pomment point: la laituë d'aubervilliers devient extraordinairement dure, & n'eſt gueres bonne pour les ſalades, elle eſt meilleure pour le potage; elle a cependant une grande diſpoſition à être amere.

Il ne faut pas manquer de ſemer de quinze jours en quinze jours un peu de laituë de Gennes, pour en avoir toûjours de bonnes à replanter pendant tout l'Eté, juſqu'à la mi-Septembre.

Il faut ſoigneuſement, & ſur tout pendant la pluie, faire la guerre aux limaſſons, & aux limaſſes qui ſortent des murailles, où ils ſe forment de nouveau; ils font un grand ravage à brouter les nouveaux jets des arbres, les laituës nouvelles plantées, & les choux pareillement replantez tout de nouveau.

Si les ſous-vents regnent, comme c'eſt leur ordinaire pendant ce mois-ci, il faut arroſer amplement & ſoigneuſement tout ce qui eſt du potager, à la reſerve des aſperges.

On continuë de tailler les melons & les concombres, on en plante des nouveaux ſur des couches nouvelles au commencement du mois, &

même on en ſeme en pleine terre dans de petites foſſes pleines de terreau, & qui ſoient ſemblables à celles, dont on a ci-devant parlé pour les Cardous.

On cherche de jeunes Fraiſiers dans les bois, pour en faire des pepinieres à quelque endroit du jardin, on en plante deux ou trois pieds enſemble à quarre ou cinq pouces l'un de l'autre, & cela ſi on eſt en terre ſeche, dans une planche creuſe de deux ou trois pouces pour retenir, & conſerver l'eau de pluyes, & des arroſemens ou à quelque planche voiſine des murs du Nort. On œillotonne les Artichaux auſſi-tôt qu'ils ſont aſſez forts pour cela, & on plante tout ce qu'on a beſoin d'en planter, deux dans chaque foſſe creuſe de trois à quatre pouces, & éloignée l'une de l'autre de deux bons pieds & demi : chaque planche doit avoir quatre pieds de large; pour contenir deux rangées d'Artichaux.

On plante encore des Aſperges, & on regarnit les places qui ont manqué, ſi on peut les connoître d'abord, & on prend ſoin d'arroſer quelquefois les nouveaux pieds.

On lie encore les Laituës, qui ne pomment pas comme elles devroient.

On tient les fenêtres des ſerres d'Orangers ouvertes, pendant tous les beaux jours, pour les raccoutumer au grand air.

On ſort vers la fin du mois, les Jaſſemins, & on les taille.

On taille la Vigne dés les premiers jours du mois, ſi on ne l'a fait dans la mi-Mars, & on taille plûtôt celles des eſpaliers, que celle qui eſt en plein air.

On a mis au mois de Mars en terre les Amandes, qui ont germé de bonne heure, & on met en ce tems ci, celles qui n'ayant pas germé avec les autres, avoient été remiſes dans du terreau, ou de la terre, ou du ſable, &c.

Les Jardins dés le commencement du mois, doivent être preſque dans leur perfection, tant pour la propreté univerſelle, que pour voir la terre couverte, ſoit de toutes les graines, qui ont dû être ſemées, & avoir levé, ſoit de tous les plants qu'on y a mis, à la reſerve des Chicorées, Celeri, des Choux fleurs, &c. qu'on ne replante que vers la mi-May.

Enfin ſi on a manqué de faire en Mars tout ce qu'on devoit avoir fait, il le faut faire dés le commencement de ce mois, & particulierement, il faut ſemer le Perſil, la Chicorée ſauvage, les premiers Haricots; on ſeme les ſeconds à la mi-May, & les troiſiémes à la fin, c'eſt pour en avoir au bout de deux mois : on ſeme auſſi d'autres Féves dés la mi-Avril.

C'eſt dans ce tems-ci que les Fraiſiers en pleine terre font leurs montans, & qu'il y faut extrêmement prendre garde pour arracher tous les coucous, c'eſt-à-dire, les Fraiſiers qui fleuriſſent beaucoup, & ne noüent point, on veut même qu'on arrache les ſprons, à moins qu'on n'ait une amitié particuliere pour eux; ils ſont faciles à connoître par leurs gros montans courts, & velus, leur fleur tres large, leur feüille veluë, & preſque piquante; mais pour les coucous, il eſt difficile de les connoître, & ſur tout juſqu'à ce que leurs montans ſoient faits : la plûpart d'entr'eux ſont Fraiſiers, qui ont dégeneré, & ainſi les feüilles des bons, & des mauvais ſe reſſemblent aſſez; mais ces pieds degenerez en ſont enſuite par leurs traineſſes, une infinité d'autres qui ſont tres-beaux, & par conſequent fort trompeurs; ceux qui les connoiſſent s'aperçoivent bien qu'ils ſont un peu velus, & plus verdatres que les bons; mais enfin ſi on eſt extraordinairement apliqué à faire la guerre à ce malheureux plant, qui impoſe par ſa beauté, on ſe trouve en peu de tems reduit à n'en avoir plus d'autres, c'eſt à lui que convient particulierement le Proverbe, *de belle montre & peu de raport.*

Il faut beaucoup pincer les montans de Fraiſiers & en arracher même quelques-uns de ceux que les pieds foibles font en trop grande quantité; pincer c'eſt ôter les dernieres fleurs, & les derniers boutons, de l'extrêmité de chaque montant, pour n'y laiſſer que trois, ou quatre au plus de ceux qui ont paru les premiers ſur ces mêmes montans, & qui en effet ſont les plus prés de terre; c'eſt particulierement vers la fin du mois, que commence la Lune de May, qui eſt ſi feconde, & ſi vigoureuſe en ſes productions, qu'il faut avec tout le ſoin poſſible parcourir les eſpaliers, pour retirer de derriere les échalas, les branches qui s'y ſont gliſſées, ſoit les menuës, ſoit particulierement les groſſes : c'eſt pendant ce même tems, que ſe doit faire la troiſiéme taille des Pêchers, & des autres fruits à noyaux : la deuxiéme s'eſt faite pendant la fleur pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, comme on l'avoit eſperé. Dans celle-ci on conte que les fleurs qui doivent noüer, ſont noüées, & partant, il ne faut ici conter pour Pêches veritables, que celles qui ſont bien noüées, & même qui ſont aſſez groſſes; parce qu'enfin il en tombe aſſez juſques-là, quoi qu'elles paroiſſent être bien noüées, il eſt donc à propos de racourcir toutes les branches qui ont été laiſſées longues pour fruit, & qui non-ſeulement, ou n'en ont point retenu, ou n'en ont retenu que peu, & peut-être pouſſent foiblement, c'eſt-à-dire, font de tres-petits jets, ou ne font ſimplement que des feüilles : il faut reduire les plus foibles de ces branches à ne faire qu'un ſeul jet, ou deux au plus, & generalement racourcir toutes les branches qui ne paroiſſent pas vigoureuſes, ou paroiſſent brûlées par les roux-veuts; & enfin proportionner à l'état naturel de chaque Arbre, la charge qu'on lui doit, ſelon ſon plus, ou ſon moins de vigueur, & ainſi il en faut laiſſer beaucoup aux Arbres vigoureux, & ſur tout s'ils ſont venus de nouveaux, & en laiſſer peu à ceux qui ſont foibles, & toûjours avoir en vûë de faire ce qui s'apelle un bel Arbre, prenant ſoin que, tant que faire ſe pourra, chaque branche à fruit ait un fruit à ſon extrêmité : cette troiſiéme taille ſe doit faire devant que de paliſſer, ou au moins en paliſſant; c'eſt auſſi en ce tems-ci qu'il faut pincer, c'eſt-à-dire, rompre à quatre, ou cinq yeux les gros jets, qui en quelques Pêchers ſont venus ſur la groſſe taille de l'année, afin de leur en faire pouſſer trois ou quatre mediocres, qui ſoient en partie pour fruit, au lieu d'une qui ſeroit reſtée ſeule, & à bois; cela ſe doit faire particulierement ſur les fort groſſes qui pouſſent à l'extrêmité de l'arbre haut monté, quand en effet, il eſt déja aſſez élevé : cela ſe fait quelquefois, mais rarement ſur celles qui pouſſent en bas, quand on a beſoin de garnir quelque vuide qui s'eſt fait auprés de tres-groſſes branches, ſoit jeunes, ſoit vieilles, qu'on aura racourcies à la taille d'hyver : ces groſſes

ſont aſſez ſujettes à ne rien pooſſer, ou à devenir pleines de gomme, tant elles-mêmes, que les ouvalles qu'elles produiſent au Printems; il n'eſt pas à propos de pincer tous les autres fruitiers, à la reſerve des greffes, qui aiant été faites ſur de gros pieds, ont commencé de pouſſer avec beaucoup de vigueur; les jets de telles greffes en deviendroient trop grands, & trop garnis, ſi cette operation ne les arrêtoit, & ne leur faiſoit produire beaucoup de branches qui ſe trouveront bonnes, au lieu d'une qui auroit pû demeurer inutile; on a beau pincer hors de telles occaſions, il n'en arrive aucun avantage: le pincer s'étend auſſi quelquefois ſur les figuiers, mais cela ne ſe fait qu'à la fin de Mai.

B

BAGUENAUDIER. C'eſt un Arbre aſſez grand, qui porte un fruit dans une gouſſe, ſemblable à des lentilles. Il a les feüilles comme le ſenegré. Les trois premieres années, il n'a qu'une tige; la quatriéme, il produit des branches & devient un Arbre. On le ſeme dans un terroir bien gras, aprés avoir fait tremper ſa graine dans l'eau, afin qu'elle germe incontinent.

LIEU. Il naît en grande quantité dans la vallée d'Anania, & dans les montagnes de Gualdo, au rapport de *Durante*, & fleurit en Mai. Sa graine meurit en Aouſt.

PROPRIETEZ. Sa graine beuë, provoque le vomiſſement, émeut les humeurs, & tourmente le corps; il ne fait pas le même effet dans le bêtail, qu'il engraiſſe merveilleuſement.

BAGUENAUDIER, *l'Arbre du raiſin*. Cet Arbre eſt petit, & a ſa feüille comme le ſorean. Son bois eſt fort fresle, ſes feüilles ſont blanches, & rangées en grape, de même que le fruit, qui vient dans des petites gouſſes rouſſâtres, aſſez ſemblables aux pois-chiches, quoique plus gros. Il a au dedans un noyau tirant ſur le vert, qui eſt doux à manger (& qu'on appelle *Piſtache ſauvage*;) mais il excite à vomir.

LIEU. Il naît dans les foreſts. Les fleurs ſortent en Mai, & les noiſettes ſont meures en Septembre.

PROPRIETEZ. Les fruits ont preſque la même faculté que les Piſtaches.

BAN

BANCO DE VENISE, *ou virement de parties*. Il y a dans chaque ville une certaine quantité d'argent comptant qui roule dans le commerce, & qui ne fait que paſſer d'une main à l'autre, ſoit en paiement de lettres de change, ou en marchandiſes, ou en prêt; Jean, par exemple, doit à Pierre, lequel doit à Claude, & celui-ci à Jacques, lequel veut bien prêter à Jean. L'argent ne ſait en cela qu'une circulation inutile; car ſi ces deux perſonnes s'aſſembloient dans un même lieu, & ſe communiquoient l'état de ce qu'elles doivent, & de ce qui leur eſt dû, elles ſe trouveroient paiées, en s'aſſignant ſimplement les unes ſur les autres; Jean paieroit Pierre par Claude, lequel lui eſt aſſigné par Jacques: c'eſt ce qui ſe pratique dans les paiemens des Foires de Lyon, & c'eſt ce que l'on appelle *virement des parties*, ou *écrire en bilan*.

Mais comme cette maniere de paiement ne ſe peut pratiquer commodément en tout tems, on a penſé à un autre expedient plus aiſé, & qui, à mon avis, a été fondé ſur cette ſupoſition tres-ſimple.

Si Jean, Pierre, Claude, & Jacques, & conſecutivement tous les habitans de la même ville, n'avoient qu'un même Caiſſier, lequel tint un regiſtre pour chacun d'eux, ce Caiſſier feroit tous leurs paiemens reciproques, ſans mettre la main à la bourſe, puis qu'il ſuffiroit ſimplement d'écrire ſur le regiſtre le reçû & le paié des uns & des autres, & de là il en reſulteroit deux choſes.

L'une, qu'ils éviteroient l'embarras de recevoir & compter de l'argent, & la dépenſe d'avoir un Caiſſier, & un Teneur de livres à chacun d'eux.

L'autre, que la condition de ce Caiſſier ſeroit tres-avantageuſe, en ce qu'il pourroit ſe ſervir de l'argent des uns & des autres, ſans pour cela changer l'ordre de ſa deſtination, ni interrompre le cours de ſes paiemens, puis qu'il y ſuppleroit par le moien de ſes écritures. Et il naîtroit encore une troiſiéme utilité, ſi ce même Caiſſier prêtoit cet argent auſdits particuliers, leſquels en pourroient augmenter leur commerce, ou le faiſant valoir avec des Etrangers, ſoit en change, ou autrement.

C'eſt ce que la Republique de Veniſe a heureuſement pratiqué par l'établiſſement du *Banco*; car elle s'eſt érigée en Caiſſier perpetuel de ſes habitans. Elle a pris l'argent des uns & des autres qui ſervoit au paiement des marchandiſes en gros, & des lettres de change; & pour y parvenir, elle a ordonné par un Edit, que le paiement deſdites marchandiſes en gros, & des lettres de change, ne pourroit ſe faire qu'en *Banco*: par ce moien, tous les debiteurs, & creanciers étant obligez les uns de porter leur argent au *Banco*, & les autres de l'y recevoir, elle fait tous leurs paiemens par un ſimple tranſport des uns ſur les autres; celui qui étoit creancier ſur le livre du *Banco*, devient debiteur dés qu'il aſſigne ſa partie à un autre, lequel eſt couché pour creancier en ſa place, & ainſi des uns aux autres, les parties ne faiſant que changer de nom, ſans que pour cela il ſoit beſoin de faire aucun paiement réel & effectif.

Il eſt vrai qu'on a beſoin d'en faire quelquefois pour le détail: & outre cela, il y a des occaſions où il faut du comptant à l'égard des Etrangers qui veulent l'emporter en eſpece, & même à l'égard de quelques particuliers qui ſont bien-aiſes quelquefois de voir leur bien en argent comptant, & le faire valoir ailleurs par des lettres de change, ou autrement; & c'eſt pourquoi il a été neceſſaire d'ouvrir une Caiſſe de comptant, laquelle en donne à qui en veut; mais cela n'aporte aucune diminution conſiderable dans le fonds du *Banco*, au contraire cette liberté de le retirer quand on veut, eſt plûtôt capable de l'augmenter, que de le diminuer, tant parce que les occaſions ſe rencontrent auſſi ſouvent d'y en mettre comme d'en ôter, que parce que ce même argent qui en ſort, n'eſt que pour quelque tems, & y revient par circulation ordinaire du commerce: car le bien des Negocians eſt ſujet de s'écouler; mais ce n'eſt que pour revenir dans le lieu de ſa demeure avec profit, & pourvû que les habitans ne deſertent pas, le même fonds doit ſubſiſter dans le courant du commerce, & par conſequent dans le *Banco*.

Par ce moien, la Republique de Veniſe, ſans

gêner la liberté du commerce, s'eſt renduë la maîtreſſe de l'Argent des Habitans, & ſans être obligée de recourir à des impoſitions extraordinaires pour ſoûtenir la Guerre qu'elle a eu contre les Turcs pendant ſi long-tems, elle a puiſé dans ce fonds les ſommes dont elle a eu beſoin, ſans que ſes emprunts aient incommodé le commerce de ſes Habitans : Le même fonds y a ſubſiſté, quoi qu'imaginaire, mais équivalant à un réel, puiſqu'il avoit la même valeur : perſonne ne s'en eſt crû moins riche pour n'avoir ſon bien qu'en *Banco*, parce qu'avec ces parties de *Banco*, il avoit de l'argent quand il vouloit, pendant que la Republique pour ce bien d'imagination qu'elle leur donnoit, en tiroit un ſecours effectif pour ſes beſoins, ce qu'elle n'eût jamais pû faire par des impoſitions, il a fallu pour cela guerir l'opinion des Negocians, ce qu'elle a fait par le bon ordre qu'elle a établi par l'adminiſtration du *Banco*, dont elle s'eſt renduë le garand, & qui par conſequent eſt auſſi durable que les fondemens de ſon Gouvernement.

Mais auſſi en donnant cette liberté aparente de retirer le fond dudit *Banco* par le moyen de la caiſſe de comptant : Liberté auſſi imaginaire qu'eſt preſentement ledit fonds, puiſque la neceſſité qu'il y a d'aquiter les Lettres de Change, & les ventes des marchandiſes en gros au *Banco*, lui aſſurent pour toûjours la proprieté de ce fonds, & la poſſeſſion de tout l'argent comptant, qui ſert dans le courant deſdits payemens.

Pendant le fort de la Guerre contre les Turcs, la Republique ayant epuiſé ce fonds, fût contrainte de fermer ladite Caiſſe de comptant, ce qui cauſa quelque diminution du credit du *Banco*; neanmoins cela n'interrompit pas le cours; tout le mal qu'il produiſit, fut que ceux qui avoient peur, trouvoient des gens qui les gueriſſoient, moyenant dix juſqu'a quinze pour cent, en leur donnant de l'argent comptant, contre des parties de *Banco*; mais quelques années aprés la Republique ayant fait battre de la monnoye, ouvrit ladite Caiſſe de comptant; ce qui raſſura les eſprits, & guérit ce mal d'opinion; enſorte que les parties de *Banco*, ſe remirent au pair avec l'argent, & depuis les choſes ont continué en cette maniere.

Les écritures s'y tiennent en livres, ſols, & deniers de gros, la livre vaut dix Ducats de *Banco*, ou 240. gros, parce que le Ducat eſt compoſé de vingt quatre gros.

La monnoye de Change s'éntend toûjours Ducat de *Banco*, qui eſt imaginaire, cent deſquels font par decret public 120. Ducats monnoye courante, avec deffenſes aux Courretiers de traiter à plus haut prix.

Le *Banco* ſe ferme quatre fois l'année, ſçavoir le 20. Mars, le 20. Juin, le 20. Septembre, & le 20. Decembre, & chaque fois demeure fermé pendant vingt jours; pendant lequel tems on ne laiſſe pas de diſpoſer ſur la place du comptant, & des parties du *Banco*, pour l'écrire lors de l'ouverture. Il y a encore les clôtures extraordinaires de huit à dix jonts de Carnaval, & de la Semaine ſainte, quand elle ſe rencontre environ vers la fin de Mars, dans le tems que le *Banco* eſt ferme. On le ferme encore un jour de chaque ſemaine pour faire le Bilan, quand il n'y a point de Fête, qui eſt le Vendredy.

Les Lettres de Change, & les Changes, qui ſe font pour les places, ou pour les Foires, ſe doivent payer au *Banco*, & le payement qui s'en feroit en autre maniere, ne ſeroit pas juridique, le vendeur ne peut auſſi refuſer le payement de ſes marchandiſes en *Banco*, quand il n'y a point de pacte contraire.

Les Lettres de Change depuis l'écheance, ont, coûtume qui tient lieu de Loi, ſix jours de *riſpetto de Banco* ouvert, & par défaut de payement on n'eſt obligé de lever le proteſt qu'au troiſiéme jour, paſſé lequel on demeure chargé du riſque.

L'année ne ſe commence pour la datte des Lettres de Change qu'au premier Mars.

Depuis que le *Banco* eſt fermé, on ne peut contraindre le debiteur au payement des Lettres de Change au comptant, ni en autre maniere, ni faire le proteſt qu'à l'ouverture, & ſelon la coûtume, le ſixiéme jour, excepté pourtant en cas de faillite, auquel chacun peut faire ſes diligences; le tems de *l'uſo* des Lettres de Change, du *Banco* étant paſſé.

Les Lettres endoſſées ne peuvent être payées en *Banco* par decret public : celui à qui la Lettre eſt payable, doit envoyer procuration à ſon Correſpondant de Venize pour recevoir pour lui, ou doit faire la Lettre payable à druiture audit Correſpondant. C'eſt un artifice des Banquiers pour tirer leurs proviſions.

Il n'y a point de dépôt de deniers que par voye de places, ou d'une Foire à l'autre.

Il n'y a point de reglement précis touchant les ventes & achats, leſquels ſe pratiquent ſuivant les conjonctures d'abondance ou rareté des Marchandiſes.

Il y a de certaines ſortes de Marchandiſes qui pour l'ordinaire ſe vendent à un long terme : comme ſont les Laines d'Eſpagne qui ſe payent en trois ou quatre payemens, avec l'eſcompte de ſix Mois, & encore un an de *riſpetto* : & pour l'eſcompte on rabat à raiſon de neuf pour cent par an. Les draps de laine ſe payent à trois & ſix mois, & quelquefois un an à l'eſcompte : les draps d'or & de ſoye, ſe vendent au comptant pour l'ordinaire, & le vendeur fait bon deux pour cent, ſur la meſure : Toutes les Marchandiſes ſe contractent en monnoye courante hors du *Banco*, excepté l'Huile & l'Argent-vif, deſquels on traite toûjours en monnoye de *Banco*; les Marchandiſes en boutique depuis le tems écheu, ont accoûtumé de donner quelques mois : Cela ſe pratique encore pour les Merciers de Flandre, Allemagne, & autres lieux.

Pour les autres qui ſe vendent au comptant, cela s'entend pour le payement prompt d'un mois, ou environ, ſelon la qualité des Marchandiſes & des Debiteurs, en cas de faillite, le premier ſaiſiſſant eſt anterieur aux autres Creanciers, par decret publie : les repartiments ſe font également aux Etrangers comme aux Naturels du pais; mais cela arrive rarement, parce que les premiers ſaiſiſſans joüiſſent du benefice, comme les effets ne ſont pas en avance, qui n'a point ſaiſi, reſte exclus.

On a coûtume de juger ſuivant les Loix & Reglemens particuliers de la Republique. La Nation Allemande a ſon *Fontico*, ou Maiſon particuliere, & à quelques privileges, ſur tout à l'égard de Doüanes.

Les impôts qui étoient ci-devant ſur la mon-

noye, ont ceſſé, on en a créé d'autres ſur les Gabelles, du vin, Domaines, & autres revenus de la Republique dont on paye les interêts tous les ſix mois; ſçavoir ſix pour cent, pour les rentes perpetuelles, & dix pour cent de celles qui ſont à vie.

Le négoce ne déroge point à la Nobleſſe; mais peu de Nobleſſe s'y applique.

BANQUE. *Agent de Banque & de change, ſes maximes.* Premierement l'on doit ſçavoir que perſonne ne peut être *Agent de banque, & Banquier* enſemble: C'eſt-à-dire, qu'il doit ſeulement s'entremettre de negocier les affaires de la Banque, & du Change, entre les Marchands, Négocians, Banquiers, Traitans, Gens d'affaires, & autres ſortes de perſonnes qui voudront ſe ſervir de ſon miniſtere, ſans pouvoir faire directement, ou indirectement pour ſon compte particulier le commerce de la Banque, & du Change.

Maximes, & la conduite qu'il doit avoir. La premiere choſe que doit obſerver un Agent de Banque, eſt le ſecret, qui conſiſte en un ſeul point, qui eſt de tout voir, tout entendre, & ne rien dire, ni aiant rien de ſi important que le ſecret des affaires des Negocians, parce qu'un Agent de Banque d'une ſeule parole qu'il dira mal à propos, eſt capable d'ôter tout le credit, & par conſequent leur faire faire Banqueroute; de ſorte qu'un Agent de Banque a entre ſes mains la fortune de ceux qui ſe ſervent de ſon entremiſe en leurs affaires; c'eſt pourquoi il n'y doit jamais manquer: par exemple, un Agent de Banque ne doit jamais parler de negociations, qui ſeront faites entre les Negocians & les Banquiers par leur entremiſe; c'eſt-à-dire, ſi le Change qu'aura pris celui qui les aura fournies, eſt exorbitant, & bien au delà de ce qu'il vaut ſur la Place; de même à l'égard des interêts que prend un Banquier, ou un Negociant pour l'argent qu'il aura prêté à un autre; parce que c'eſt faire également tort à celui qui donne, & à celui qui prend, en ce que celui qui prend plus de Change, & d'interêt qu'il ne doit, pour les Lettres, les Billets, & l'Argent qu'il fournit, paſſe pour un uſurier: & celui qui les paye, pour un homme qui ne ſe ſoit pas bien dans ſes affaires, pour avoir pris des Lettres, ou de l'Argent à beaucoup plus haut qu'il ne vaudroit ſur la Place, n'appartenant point à un Agent de Banque de pénétrer les raiſons pour quoi, un Négociant paye un ſi gros change, ou interêt, & pourquoi l'autre les prend. Un Agent de Banque ne doit pas non plus raporter les mauvaiſes paroles qui auroient été dites contre celui qui lui donne ordre de prendre de l'Argent, ou de diſpoſer des Lettres ſur la Place, par ceux qui les auront dites, en refuſant de donner de l'Argent, ou de prendre les Lettres de ce Négociant, parce que cela produit quelquefois de ſi grands reſſentimens en celui qui s'en croit offenſé, qu'il s'en vange, lorſque les occaſions ſe preſentent de rendre la pareille; ce qui fait quelquefois de ſi mauvais effets, que cela eſt capable de ruïner un Négociant, qui bien ſouvent aura dit les choſes plûtôt par la mauvaiſe humeur où il étoit, que par aucun mauvais deſſein qu'il eût de l'offenſer. Un ſage Agent de Banque doit tout écouter, & ne rien dire, ainſi qu'il a été dit ci-deſſus.

La ſeconde Maxime, que doit obſerver un Agent de Banque, lorſqu'un Négociant lui donnera des Lettres, & Billets de Change à diſpoſer pour en recevoir de l'Argent, eſt d'éviter autant qu'il pourra de les propoſer aux Banquiers, ou Négocians qu'il croira n'être pas amis de ce Négociant, ou qui ſe trouvent engagez dans les mêmes affaires, parce qu'outre qu'ils refuſeroient d'en prendre, & donner leur Argent, c'eſt qu'ils en pourroient tirer avantage contre lui, & s'ils ſont indiſcrets & malfaiſans, ils ne manqueroient pas de dire dans des occaſions, qu'ils ont refuſé de prendre les Lettres de ce Négociant, & de lui donner de l'Argent, ce qui lui ôteroit ſon credit.

La troiſiéme Maxime que doit obſerver un Agent de Banque, eſt, avant de propoſer les Lettres de Change, ou Billets qu'il aura à diſpoſer, de demander à celui auquel il s'adreſſera, s'il a beſoin de Lettres pour tel endroit, ou bien s'il a de l'Argent à diſpoſer; ſi ce Négociant lui demande à qui ſont les Lettres, ou Billets qu'il a à diſpoſer, il ne lui doit pas dire juſqu'à ce qu'il ait répondu s'il en a beſoin, ou non, parce qu'il y a des Négocians ſi curieux des affaires d'autrui, qu'encore qu'ils n'aient pas beſoin de Lettres, ni d'Argent à diſpoſer, ils veulent ſçavoir par les demandes qu'ils font, ceux qui ſont dans le beſoin: or il eſt de la prudence d'un Agent de Banque de ne point propoſer les Lettres, & Billets qu'il a à diſpoſer, que celui à qui il aura demandé, s'il en a affaire, ou s'il a de l'Argent à diſpoſer, ne lui ait répondu oüi; ſinon il faut ſe retirer, & aller autre part ſans répondre à ſa demande.

La quatriéme Maxime eſt, que lorſque les Banquiers, ou Negocians auront dit qu'ils ont beſoin de Lettres, ou d'Argent à diſpoſer, alors il propoſera les Lettres de Change, ou Billets purement & ſimplement, ſans exiger s'ils ſont bons, ou non; & ſi celui à qui il les propoſe, les refuſe, en diſant qu'ils ne lui ſont pas propres, il n'eſt pas neceſſaire de demander la raiſon de ce refus, ni de vouloir exagerer la bonté & la ſolvabilité de ceux à qui elles appartiennent, pour les obliger d'en prendre; parce que ſi dans la ſuite les Lettres, ou Billets par lui diſpoſez n'étoient pas payez à leur échéance, par ceux ſur qui ils ſont tirez, ou ſi ceux qui les doivent par leur acceptation, venoient à faire faillite, ou que ceux qui les auroient fournies, devinſſent inſolvables, ce Négociant, ou ce Banquier auroit juſte ſujet de ſe plaindre de l'Agent de Banque, pour l'avoir engagé par ſes perſuaſions à prendre les Lettres ou Billets, ou à donner ſon argent à un homme qu'il ſçavoit n'être pas ſolvable, & cela ſeroit peut-être cauſe qu'il ne ſe ſerviroit jamais de ſon miniſtére: C'eſt pourquoi il faut qu'un Agent de Banque propoſe les Lettres, ou Billets de Change qu'il a à diſpoſer, ſans aucune exagetation, & qu'il laiſſe agir volontairement ceux auſquels il les propoſe pour les prendre, ou non.

La cinquiéme Maxime que doit avoir un Agent de Banque, eſt lors que les Lettres, ou Billets, ou ceux qui demandent de l'Argent agréeront à celui auquel il les aura propoſez, de ménager les interêts de ceux qui lui ont donné leur Argent, ou leurs Lettres à diſpoſer, ſupoſé qu'ils lui euſſent donné pouvoir de perdre, ou de gagner ſur leurs Lettres, ou Billets, ils ſont obligez d'en uſer pour leur plus grand avantage: c'eſt

c'eſt-à-dire, qu'ils doivent les negocier au prix le plus courant de la Place, ſoit pour la perte, ou pour le profit, ſi celui qui prend les Lettres, ou donne ſon Argent, n'eſt pas inſtruit du prix du Change, & de ce que vaut l'Argent ſur la place; s'il le demande, il doit lui dire nettement ce qu'il en ſçait, afin qu'il ne ſoit point ſurpris dans ſa negociation, parce qu'un Agent de Banque doit être également pour l'un & l'autre Négociant, & c'eſt ainſi qu'un bon & ſage Entremeteur doit être.

La ſixiéme Maxime eſt, qu'un Agent de Banque doit être ſincere en toutes ſes actions, il ne doit point ſe ſervir d'aucun artifice pour parvenir à la fin de ſa negociation; il doit être modeſte en ſes paroles, ne rien dire que bien à propos, ſur tout de ne point être grand parleur; car il eſt bien difficile que ceux qui ſont abondans en paroles, les puiſſent dire ſi juſte, qu'il ne leur échape quelquefois de dire des choſes qu'ils n'ont pas ordre de propoſer, ce qui fait qu'ils ſont ſouvent pris au mot, de ſorte que ſi par une démangeaiſon de parler, un Agent de Banque s'étoit avancé d'offrir des choſes dont il n'auroit point charge de celui qui ſe ſert de ſon entremiſe pour la negociation de ſes Lettres, ou Billets, ce ſeroit pour ſon compte, parce qu'il ſeroit obligé de tenir ſa parole, à ſes dépens, outre que cela lui ſeroit tres-deſavantageux, parce que quand les Banquiers, & Negocians reconnoiſſent qu'un Agent de Banque eſt imprudent dans ſa negociation, ils ont peine à ſe ſervir un autre fois de ſon miniſtere.

La ſeptiéme Maxime à obſerver par un Agent de Banque, eſt de ne manquer jamais d'aller tous les jours ſur la place, & de viſiter les Banquiers, & Negocians dans leurs maiſons, pour deux raiſons: La premiere, parce que le commerce de la Banque, & du Change n'eſt jamais en une même conſiſtence, c'eſt un mouvement perpetuel qui varie d'un moment à l'autre: car les Lettres perdent ou gagnent, & l'argent eſt quelquefois à un prix le matin, qui diminuë ou augmente l'aprés-dînée; de ſorte qu'il faut être toûjours en action pour ſçavoir toutes choſes, & ne pas manquer les occaſions, outre que bien ſouvent un Negociant, ou un Banquier aura diſpoſé le matin ſon argent, ou ſes Lettres de change, qui aura beſoin d'en prendre l'aprés-dînée, pour ſubvenir aux affaires qui lui ſeront ſurvenuës depuis, & qu'il n'avoit pas prévûës. La ſeconde raiſon eſt, que dés le moment qu'un Agent de Banque ſe neglige, & qu'il s'abſente de la ville, un autre plus ſedentaire, & plus diligent que lui, fait les affaires qu'il auroit faites, s'il ne ſe fût point abſenté; & c'eſt ce qui fait auſſi qu'il perd la chalandiſe de ceux qui ſe ſervent de lui, parce que n'étant pas aſſurez de lui dans les tems qu'ils en ont préciſément affaire, pour prendre, ou diſpoſer des Lettres, & de l'argent, ils ſe ſervent d'autres Agens de Banque.

La huitiéme Maxime que doit obſervet un Agent de Banque, eſt d'éviter la débauche autant qu'il pourra, & de vivre ſobrement: La raiſon en eſt, que dés le moment qu'il paroît ſur la place, ou dans les maiſons des Banquiers & Negocians, & que l'on s'apperçoit qu'il n'eſt pas raiſonnable, au lieu de traiter d'affaire avec lui, il ſert de joüet, & de divertiſſement: joint que l'on n'a garde de confier des affaires à un homme qui en cet état, manque ordinairement de memoire & de jugement, & qui rarement garde le ſecret, qui eſt ſi important aux affaires des Negocians, ainſi qu'il a été dit ci-deſſus.

Mais quoi qu'un Agent de Banque ne ſoit pas enclin au divertiſſement, & à la débauche, neanmoins il peut arriver quelquefois des occaſions de traiter des Affaires avec des Banquiers, & Negocians qui aiment le divertiſſement & la débauche; alors comme il ne ſe peut défendre, ni ſe diſpenſer de s'y engager, n'étant pas maître de ſoi, il ſe trouve quelquefois en un état plus propre à ſe repoſer, qu'à negocier des Affaires; c'eſt pourquoi il vaut mieux lorſque cela lui arrive, qu'il s'abſtienne de paroître ſur la place, & d'aller aux maiſons des Banquiers, & Negocians; pour ne leur pas donner à connoître ſon intemperance, & lieu de juger qu'il eſt ſujet à ce défaut.

La neuviéme maxime à quoi doit prendre garde un Agent de Banque, eſt de ne jamais exiger plus grand droit que celui qu'on a coûtume de prendre pour le courtage, c'eſt-à-dire, qu'il ne doit exiger jamais d'un Negociant qui lui donnera ſes Lettres de change, ou ſes Billets à diſpoſer, plus d'un huitiéme pour cent, pour ſon courtage, qui eſt le ſeul droit qu'il peut prendre en conſcience, & autant de celui qui les aura pris. Un Agent de Banque ne doit pas prendre non plus davantage que ce droit de ceux qui ne ſont point Marchands de profeſſion, qui ſe ſervent de leur entremiſe pour avoir de l'Argent, ou de Lettres de change des Banquiers, ou Negocians, ſous pretexte qu'ils n'ont pas connoiſſance de ce qui leur eſt dû pour leur droit de courtage; car ils ne doivent pas être moins conſiderez que les Negocians, ſi ce n'eſt que volontairement ils voulûſſent lui donner par forme de preſent; en ce cas, un Agent de Banque peut prendre ce que l'on lui donne, étant plûtôt un effet de liberalité, que d'obligation.

Enfin, les Agens de Banque doivent obſerver un choſe pour la ſûreté des ſommes de deniers qui leur ſeront dûës pour leur Courtage, qui eſt de ſe faire paier du moins tous les ans. La raiſon en eſt, que ſi le Banquier, & Negociant qui leur devroit, venoit à mourir, & que leurs affaires ne ſe trouvaſſent pas en bon état, ou bien qu'ils vinſſent à faire Faillite, ou Banqueroute, leurs creanciers pourroient leur diſputer ce qui leur ſeroit dû, & le reduire à la ſomme à quoi ſe monteroient les Courtages, pour les affaires qu'ils auroient negociées pour eux pendant la derniere année, étant un uſage qui s'obſerve en ces rencontres; c'eſt à quoi les Agens de Change doivent bien prendre garde pour leurs intereſts, & celui de leur famille.

BANQUEROUTES & FAILLITES. *Quelles ſont les cauſes.* Le principe & la cauſe des Banqueroutes, provient la plûpart du tems de l'ignorance, de l'imprudence, & de l'ambition des Marchands, qui ont le deſſein de s'enrichir aux dépens de leurs creanciers. Cela ne tombe jamais dans l'eſprit d'un honnête homme; mais bien dans celui d'un méchant, qui doit être traité avec ſeverité: au lieu que celui qui la fait par malheur, à cauſe des pertes & des diſgraces qui lui ſont arrivées en faiſant ſon commerce, doit être traité avec quelque douceur.

1. L'ignorance des Negocians vient, de ce que

dans leur commerce, ils manqueot d'inſtruction, n'ayant pas fait leur apprentiſſage chez d'habiles Marchands, qui aient toutes les qualitez requiſes pour bien montrer le commerce.

II. De ce qu'ils n'ont pas ſervi aſſez long-tems les autres Marchands, pour aquerir toute l'expetience neceſſaire pour s'y bien conduire.

III. De ce que, quand ils ſe preſentent pour être reçûs Maîtres dans le Corps des Marchands, dont ils veulent faire profeſſion, les Maîtres & Gardes ne les interrogent point ſur les principales choſes du commerce, comme ſur la qualité des Marchandiſes dont ils ſe mêlent, des largeurs & des longueurs, des marieres dont elles doivent être compoſées: ſur la maniere de tenir les Regiſtres, tant en partie double, que ſimple: ſur la matiere des Lettres & Billets de Change; de ſorte qu'ils ſont reçûs bien ſouvent Maîtres au ſortir de leurs apprentiſſages, ignorans & incapables de faire le commerce, ne ſçachant pas ce qu'ils font, vivent toûjours dans la confuſion, qui eſt d'ordinaire l'écueil inévitable où ils font naufrage: car il eſt conſtant que quelque honnête homme que ſoit un Marchand, s'il ne ſçait toutes ces choſes, & qu'il ne tienne un fort bon ordre, il ſera toûjours aveugle dans ſes affaires, ne les conduira jamais comme il faut; & enfin quelque bonheur qu'il ait, il ſe trouvera infailliblement dans le deſordre, qui le conduira dans le précipice, & lui fera faire faillite.

L'imprudence des Negocians cauſe encore leur malheur, quand ils ſe chargent de trop de Marchandiſes, & au deſſus de leurs forces, parce que c'eſt un fond mort, qui ne produit rien, & qui cauſe des retardemens de paiemens échûs, pour la continuation deſquelles ils paient de gros intereſts: cependant les Marchandiſes deviennent à rien, d'autant que la mode s'en paſſe, ſoit pour les couleurs, ſoit pour les façons; par les mauvais reſtes qu'ils font, par les Marchandiſes qui ſe piquent, comme toutes ſortes de draps de ſoie, de laines, & de ſerge de couleur, de rubans, & d'autres menuës Merceries: celles qui coulent, comme le vin, les huiles, & autres ſortes de Marchandiſes liquides: celles qui s'éventent, comme les drogues & les Epiceries: celles qui ſe pourriſſent, comme les jambons, les fromages, les olives, les marons, les oranges, les citrons, les grenades, les anchois, & les autres ſortes de Marchandiſes de cette qualité.

L'ambition des Marchands, & le deſir qu'ils ont de faire fortune en peu de tems, cauſent auſſi les Faillites, parce que cette convoitiſe les porte inconſiderément à prêter à tous venans, & particulierement à la Nobleſſe, qui ne paie que quand il lui plaît, & à de jeunes gens qui n'ont pas encore atteint l'âge de vingt ans, leſquels étant en majorité, ſe font relever facilement des obligations & promeſſes qu'ils leur ont paſſées. Ces dettes conſument tout leur fond capital, & celui de leurs amis, qui leur ont confié leur bien: cela les met hors d'état de pouvoir paier; ainſi ils ſont obligez de faire connoître leur foibleſſe, & enſuite ils font Faillite.

On a encore remarqué, que le malheur qui arrive à la plûpart des Marchands, vient de la grande dépenſe qu'ils font, tant en loyers de maiſons, que gages & nourritures de leurs Facteurs & domeſtiques; par les dépenſes inutiles qu'ils font dans la ſuperfluité de leurs habits, dans les feſtins & dans le jeu, & bien ſouvent dans les débauches des femmes, qui cauſent la perte de leur tems, qui eſt ſi cher aux Negocians: par les grands vols que leur font leurs Facteurs & domeſtiques, pour ne pas prendre garde à eux ni à leur conduite: par les Banqueroutes qui leur arrivent, à cauſe de leur negligence, à ne pas ſolliciter leurs dettes, ni faire arreſter leurs parties dans le tems porté par l'Ordonnance; d'autant qu'on leur allegue *la fin de non-recevoir*, quand ils demandent en juſtice le paiement de leur dû: par la ſurcharge de leurs enfans, quand ils en ont en grand nombre, les élevant avec trop de ſomptuoſité, étant obligez de faire de grandes dépenſes, tant en nourritures, qu'en penſions, entretenemens: & par l'ambition qu'ils ont de donner de gros mariages à leurs enfans, au-deſſus de leurs forces.

Il arrive encore aux Negocians qui font commerce en gros, quantité d'autres accidents qui leur font faire Faillite, comme les riſques de la Mer, & priſes de Vaiſſeaux, ou par les Ennemis, ou par les Pirates, ou par le tranſport de l'argent, qu'ils font hors du Royaume, qui leur eſt volé: les Marchandiſes confiſquées, faute de paier les droits dûs à Sa Majeſté, & autres Princes, dans les Etats deſquels ils envoient ou font venir de la Marchandiſe, pour les vouloir paſſer en fraude: enfin la diſpoſition de leurs deniers qu'ils font ſur la place, dont ils prenent des Lettres de Change qui leur ſont neceſſaires pour faire leur commerce, qui reviennent à proteſt. Toutes ces pertes, & autres accidens par ſucceſſion de tems, les jettent dans l'impuiſſance de pouvoir continuer leur negoce.

Toutes les mauvaiſes qualitez, & les inconveniens ci-devant repreſentez, ſe rencontrant en des Negocians, ils perdent facilement leur réputation & leur crédit: ce qui fait que n'en trouvant plus, ou tres-peu, il leur arrive encore des accidens qui achevent de les perdre & de les ruiner; car pour maintenir leur crédit, ils s'executent eux-mêmes, par le moien de leurs Marchandiſes qu'ils ſont obligez de donner à vil prix, pour paier ce qu'ils doivent d'échû, & les Lettres de Change que l'on tire ſur eux. Ainſi bien loin de gagner, ils perdent toûjours; & on a remarqué que depuis qu'un Negociant eſt une fois en arriere, & qu'il manque de crédit, il eſt abſolument perdu, à moins d'un grand hazard, & d'un bonheur extraordinaire. On en a connu pluſieurs qui vings ans auparavant que de faire Faillite, étoient déja ruinez, & ne ſubſiſtoient que par le crédit qui leur a manqué tout d'un-coup, auſſi ces ſortes de Faillites ſont tres-mauvaiſes, y aiant à perdre quelquefois les trois quarts.

Le bonheur, & la fortune des Negocians procedent ordinairement de la connoiſſance parfaite qu'ils ont du commerce dont ils ſe mêlent, de la grande experience qu'ils ont acquiſe en ſervant long-temps les autres Marchands, avant que de faire leur établiſſement; du bon ordre qu'ils ont à tenir leurs Livres; de la prévoiance & de la prudence qu'ils ont de ne ſe point charger de trop de Marchandiſe, & de ne point prêter au-deſſus de leurs forces; du ſoin, & de la vigilance qu'ils ont de ſolliciter leurs dettes, & de l'aſſiduité qu'ils ont à demeurer dans leurs Magazins & dans leurs boutiques, & à examiner la conduite de leurs Facteurs, & de leurs domeſtiques; de l'épargne, & de l'œconomie de leur maiſon, & de

la reputation qu'ils s'acquierent d'être gens de bonne foi, & de tenir leur parole, l'aiant une fois donnée, quand même ils devroient perdre ſur les marchez qu'ils ont faits: de la fermeté & du courage qu'ils ont pour ſurmonter toutes les dificultez & les diſgraces qui leur arrivent, & qu'ils o'ont pû prévoir, quelque ordre qu'ils aient tâché d'y aporter: il eſt certain que ſi un Negociant a toutes les qualitez, ci-deſſus repreſentées, il ſera aſſeurement une bonne Maiſon, pour peu de fortune qu'il ait, ou du moins s'il n'amaſſe pas de grands biens, il ſe maintiendra toûjours avec honneur dans le commerce, & aquerra beaucoup de reputation, laquelle ſera plus avantageuſe à ſes enfans, que s'il leur laiſſoit de grandes richeſſes.

Des obligations des Banquiers, Changeurs, Marchands, qui font commerce d'Argent, de Marchandiſes, &c.

LES BANQUIERS, s'ils ne ſont fideles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leur bien, ils ſont en danger de le perdre; car David dit, Pſal. 34. *Niſi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*, qu'ils prennent donc garde.

I. S'ils ont prêté à uſure: car outre le crime, qui eſt tres-énorme, l'Egliſe les declare infames, & indignes d'aprocher des Sacremens, & les Ordonnances les condamnent, pour la premiere fois à de groſſes Amendes & Banniſſement, & pour la recidive à la Confiſcation du corps & des biens, outre la reſtitution de tout ce qu'ils ont aquis par ce moien injuſte. *Ezech.* 18. *Luc.* 6. *Date mutuum, nihil indè ſperantes, Conc. Nican. c.* 17. *Lateran. ſub Alexand. III. c.* 26. *Viennen. ſub Clement. V. Agat.* 14. 5. *Decretal. de Uſuris.*

II. S'ils ſçavent qu'il y a des Chrêtiens ſi poſſedez de l'Eſprit d'Avarice, que pour avoir quelque excuſe devant les hommes, des prêts uſuraires, qu'ils ſont à intereſt, ils oſent avancer que l'uſage qu'ils en ont en des certains lieux, eſt de tout tems immemorial: que le droit Romain qu'on y garde, permet la ſtipulation des intereſts, & en défend la repetition: Que les Loix & Conſtitutions Canoniques, qui défendent l'Uſure ne ſont point reçûës en France: Et enfin qu'il y a des Parlemens qui autoriſent ces prêts.

Mais qui peut alleguer ſans rougir de honte, dans un Royaume auſſi Chrêtien qu'eſt la France, l'uſage des lieux, les Loix Romaines, & les préjugez de quelques Parlemens contre la Loy éternelle, dont Dieu eſt le Legiſlateur, & qui étant la regle de l'Egliſe, le doit être auſſi de toutes les Loix humaines, comme dit ſaint Auguſtin: Il ne faut que voir ce qui en eſt porté ſi expreſſément au Levitique, & en Ezechiel, où Dieu explique même en quoi conſiſte cette Uſure, & en S. Luc, aprés leſquelles autoritez l'Egliſe, qui a ſeule droit d'expliquer & de definir le veritable ſens des Ecritures, a declaré par ſes Canons, par les Decrets des Papes, que Dieu a non-ſeulement condamné l'uſure, mais que même ces paroles de S. Luc, *Mutuum date nihil inde ſperantes*, contiennent un Précepte, & non pas ſeulement un conſeil, *S. Aug. in lib.* 1. *de lib. arbit. cap.* 6. *Levit.* 25. *Ezech.* 18. *Luc* 6. *Conc. Lateran. ſub Leon IX.*

III. S'ils ſçavent que non ſeulement le vieux & le nouveau Teſtament, les ſaints Canons, les Peres de l'Egliſe, & les Papes, condamnent toutes ſortes d'uſures, mais que les Loix même du Royaume ne peuvent les defendre en termes plus exprés, ni témoigner plus de reſpect & de deference à ce que les Loix & les Conſtitutions Canoniques en ont ordonné, puis qu'outre la condamnation qu'en font S. Loüis par ces paroles. *Uſuram intelligimus quidquid eſt ultra ſortem.* Loüis XII. Charles IX. & Henri III. Philippe IV. ſe conformant aux Loix divines & Eccleſiaſtiques, en fait une Loi toute ſemblable: *Pro reformatione publica Regni noſtri Uſuras à Deo prohibitas, & à ſanctis Patribus, necnon Primogenitoribus noſtris damnatas prohibemus, omnibus & ſingulis tam Regnicolis noſtris quàm aliis in Regno noſtro quomodolibet contrahere genus vel ſpeciem quamlibet uſurarum.*

Les Parlemens ne ſeroient-ils pas puniſſables, s'ils avoient une Juriſprudence contraire à de ſi juſtes Reglemens & Ordonnances de nos Rois; & il eſt à croire que ſi on examine bien tous ces pretendus Arreſts, qu'on allegue en faveur de ces preſts à intereſt, qu'il y a, ou qu'ils ſupoſent du moins un lucre ceſſant, ou un dommage naiſſant: mais ces Arreſts ne valent que dans le for exterieur, & non pas dans celui de la conſcience; car ils ne mettent point en repos les particuliers, ſi toutes les conditions ſuivantes ne ſe trouvent dans ces deux titres du lucre ceſſant & du dommage naiſſant. Il faut pour le lucre ceſſant. I. Que l'Argent que l'on prête ſoit expoſé au negoce ou à quelque autre emploi dans lequel on puiſſe licitement gagner. II. Que celui qui prête n'ait point d'Argent, qu'il puiſſe prêter, autre que celui qu'il a dans le commerce. III. Que le gain ſoit non-ſeulement poſſible, mais auſſi probable: Ainſi de même pour le dommage, qu'il ſoit veritable & réel, cauſé par le preſt, & non par d'autres accidens. II. Que le dommage ſoit égal au dédommagement qu'on exige du debiteur. III. Que celui qui prête avertiſſe le debiteur, en lui prêtant ſon Argent, du dommage qu'il ſouffrira, s'il le lui prête; & enfin il faut de plus que le Creancier ne prête point par motif d'intereſt, pour pouvoir gagner davantage, ou plus commodement, mais qu'il prête, par le pur motif de charité ou d'honnêteté; enſorte qu'il ſoit vrai qu'il eſt dans la volonté, en prêtant de mettre plûtôt ſon Argent en quelque commerce legitime, que de le prêter à ſon ami: autrement le lucre ceſſant, & le dommage naiſſant, ne ſont point des titres legitimes, pour rien prendre au delà du ſort principal; mais ſeulement des titres palliez: car, comme dit S. Thomas, l'injuſtice de l'Uſure dans le prêt conſiſte en ce qu'on prend quelque choſe par un motif d'intereſt: N'étant permis, comme il a été déja dit, que de ſe recompenſer de la perte qu'on a faite, veritable & réelle en prêtant, & non pas de s'en ſervir de moïen pour gagner. Enfin on peut dire aprés cela, à tous les Uſuriers de mauvaiſe foi, ce qui a déja été raporté dans le Chapitre des Beneficiers, s'ils continuent deſormais à chercher des diſpenſes d'une Regle où il ne peut y en avoir jamais, *Poteras ire in infernum ſine licentia, nunc ibis cum diſpenſatione.* Les loix civiles mêmes ne permettent point les Uſures, que pour la recompenſe de la perte que le Creancier ſoufre au prêt qu'il fait, ou pour le retardement du païement des deniers qui ſont dûs: il ne faut que lire les principaux Juriſconſultes Chrêtiens, dont je raporteray les paroles remarqua-

bles que François Grimaudet dit ſur cela : *C'eſt une choſe calomnieuſement imputée à Juſtinien, aux Empereurs, & aux Loix civiles qu'elles ayent permis les Uſures pour le ſeul plaiſir du Creancier ; mais elles les ont permiſes pour la recompenſe de la perte que le Creancier ſoufre au prêt, ou retardement du paiement des deniers qui ſont dûs ; laquelle recompenſe eſt neceſſaire au commerce, & en la vie humaine, & s'accorde au droit de nature, qui veut que celui qui eſt endommagé par le fait d'autrui, ſoit par lui même recompenſé ; c'eſt pour quoi les Uſures civiles ſont plûtôt dites recompenſatives que lucratives.*

IV. S'ils ont tiré du profit de l'Argent prêté ſous pretexte d'une ſocieté ſimulée, pour feindre que ce profit ait été gagné dans le commerce : c'eſt une Uſure qu'ils ſont obligez de reſtituer. *Bulla Sixt. V. Deteſtabilis.*

V. Si n'étant pas de condition à faire valoir leur Argent dans le negoce, ou ne le voulant pas, ils ont prêté à condition qu'on leur en paiera l'intereſt annuellement au denier de l'Ordonnance : c'eſt une Uſure qu'ils ſont obligez de reſtituer ; car tant s'en faut que l'on puiſſe inferer de l'Ordonnance du Roy, qu'elle ait jamais voulu autoriſer le profit que l'on veut faire par le pur prêt de ſon Argent : qu'au contraire il le defend ſous de grandes peines. *Conc. Mediol. ſuprà, cap. ſuper eo, de Uſuris, Ordon. de Blois, art.* 202.

VI. S'ils ont prêté une ſomme ; par exemple de 1600. livres, à la charge que ſi l'an paſſé on ne les rembourſe, ou leur en païera l'intereſt au denier de l'Ordonnance : & cependant pour ne pas donner la premiere année gratuitement cent livres par leurs mains, n'aïant donné efectivement que 1500. livres, quoi que le contract ſoit chargé de 1600. livres, c'eſt Uſure qu'il faut reſtituer. *Conc. Agath. ſup. Conc. Mediol. ſuprà, S. Thom. ſuprà.*

VII. S'ils ont prêté cette ſomme de 1600. livres, ſans faire mention dans le contract de l'intereſt, faute de paiement au bout de l'année ; mais l'an finî, ils font aſſigner leur debiteur, ou de concert avec lui, ou parce qu'il eſt dans l'impuiſſance de les ſatisfaire, & le font condamner à leur païer la ſomme dûë, avec l'intereſt depuis le jour de l'aſſignation, ou de la Sentence, n'aïant pas la volonté de retirer le principal, mais ſeulement d'avoir des intereſts, il y a Uſure, & qui ne ſoufre aucune exception des perſonnes ; car ni les Veuves, ni les Pupilles, ni les Communautez Eccleſiaſtiques, & Laïques, ne peuvent en aucune maniere titer l'intereſt de l'argent qu'ils ont prêté. *Conc. Mediol. ſup. Conc. Burdigal. ſuprà.*

VIII. Si étant Marchands, ou aïant leur Argent dans le negoce, ils ont pris intereſt de l'Argent prêté ſous pretexte de lucre ceſſant ; c'eſt Uſure quand ces circonſtances s'y trouvent. I. Quand l'Argent prêté n'eſt pas expoſé au negoce. II. Quand celui qui prête en a d'autre à prêter que celui qui eſt dans le negoce. III. Quand le profit n'eſt que poſſible ; enſorte que le prêt n'eſt pas la cauſe du manque d'un gain évident qu'ils auroient fait dans leur trafic ; c'eſt ce qui fait qu'il n'y a point en bonne Theologie de lucre ceſſant ſans dommage probable : car quoi qu'il n'y en ait pas toûjours d'émergeant actuel, il faut qu'il y en ait quelqu'un d'émergeant qui ſoit probable : & quand le prêt a été fait d'un Argent expoſé au negoce, par celui qui n'en avoit point d'autre à prêter, & que par ce moïen il a ceſſé de gagner, il peut prendre l'intereſt ou un dédommagement, non pas auſſi grand que ſi le dommage avoit été actuel, mais moindre : car il faut déduire ce qui répond à la dépenſe, aux peines & aux riſques. *S. Thom. 2. 2. q. 62. art. 4. in corp.*

IX. S'ils ont fait des Contracts de Conſtitution des arrerages de rente qui leur étoient dûs ſur les mêmes debiteurs, leur étant defendu par les Loix civiles & par les Arreſts des Parlemens, & les Saints Peres declamant contre cela, *C. ut nullus de uſur. Ordonnance de Philippe le Bel, de l'an* 1311. *S. Baſil, in pſal.* 14. *S. Ambr. 1. de Tobia, cap.* 1.

X. S'ils ont prêté de l'Argent dans l'eſperance, & avec prétention de quelque profit, à cauſe du prêt, ils ne le peuvent prendre, quoi qu'ils n'aient pas ſtipulé ce profit, & qu'on le leur ait même donné gratuitement, & ſont obligés à le reſtituer, ainſi qu'il a été defini au *c. Conſulvit, de Uſur.*

XI. S'ils ont pris intereſt de leur Argent, à cauſe du peril, où eſt le Capital, en le mettant entre les mains de perſonnes peu ſolvables, ou dont le bien eſt dans un commerce, dont le ſuccez eſt incertain & dangereux : le titre de *Peril*, qui vient du peu de ſolvabilité, de celui à qui on prête, étant entierement injuſte : car ſelon ce principe, il ſeroit bien defendu de prendre intereſt d'un prêt fait aux Riches, mais il ſeroit permis de le prendre ſi on le fait aux pauvres, & à ceux qui ſont dans la neceſſité, où eſt le texte de Droit, qui puiſſe autoriſer un tel procedé : Auſſi eſt-il formellement defendu par le Pape Gregoire IX. *S. Thom. opuſc. 73. cap. 6. de Uſur.*

XII. S'ils ont pris des domaines, ou autre choſe, pour aſſurance de leur prêt, ſans ſe tenir compte des fruits qu'ils en ont reçûs aprés la déduction des frais & de leur induſtrie : excepté aux cas permis dans le Droit, c'eſt une Uſure qu'il faut reſtituer ; car il eſt de la nature des fonds donnez en gage aux Creanciers par leurs debiteurs, que les fruits ſoient comptez en l'acquit de leurs debtes, *Fructus pignoris computandi ſunt in ſortem*, ſuivant la diſpoſition du *C. plures de Uſur. Alexand. III. in Concilio Turon. C. Pariſienſ. an.* 1329. *c.* 53.

XIII. Si en donnant leur Argent par Contract de Conſtitution, ils ont ſtipulé le rembourſement dans un certain temps, ou au défaut du paiement des arrerages durant trois années conſecutives ; ce n'eſt pour lors qu'un phantôme de Contract, & dans la verité un ſimple prêt : car il eſt de la nature de la Conſtitution, que le Creancier ne puiſſe obliger le debiteur qu'au païement des arrerages, & non du principal, & qu'il ſoit libre au debiteur de faire le rembourſement du capital, quand bon lui ſemble ; *Extravag. commun. 1. & 2. de emptione & venditione, Martinus Papa V. cap. Bulla Alex. I. an.* 1666. *Calix.*

XIV. S'ils ont prêté à Paris de l'Argent à quelqu'un, à condition qu'il le prendra au prix courant à Lyon, qui eſt beaucoup plus haut ; c'eſt une Uſure palliée, & un Contract de Change ſimulé, parce qu'on y feint recevoir à Lyon, ce qu'on reçoit à Paris ; le titre du profit y eſt donc ſupoſé : on apelle ce Change, *Cambium ſic-*

cum, qu'on eſt obligé de reſtituer. *Bulla Pii V. in eam.*

XV. S'ils ont prêté de l'argent qui leur étoit inutile, à condition de leur rendre ſelon le cours d'une telle foire, où ils croient qu'il ſera à un prix plus haut : c'eſt une uſure déſendoë, même aux veuves, aux mineurs, & aux Maiſons de pieté. *C. Agath. ſupra*, *C. Burdigal. ſuprà.*

XVI. S'ils ont pris quelque profit pour paier ponctuellement au jour de l'échéance des Lettres de Change, ou pour avancer le paiement de quelques jours ; cette avance ne leur aiant aporté aucun dommage, c'eſt une uſure qu'ils ſont obligez de reſtituer. *C. Agath. ſuprà*, *S. Ambroſ. in lib. Tob. 14. item paulò poſt.*

XVII. S'ils ont vendu des marchandiſes à des enfans de famille, ou à d'autres perſonnes pour les racheter au même tems, & à plus bas prix : c'eſt une uſure. *14. q. 3. c. ſi fœneraverit*, *C. Mediol. ſuprà. C. Burdigal ſuprà*, *cap. 29.*

XVIII. S'ils ont acheté de la Marchandiſe, ou quelque choſe que ce ſoit à vil prix, à cauſe du paiement qu'ils en font, avant qu'elle leur puiſſe être livrée : c'eſt uſure, d'autant que cet avance d'argent eſt une eſpece de prêt, dont ils retirent profit, par la remiſe qu'on leur fait de la juſte valeur. *Conc. Mediol. ſuprà. S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 2. ad 7.*

XIX. S'ils ont prêté une certaine quantité de bled, à condition qu'à la recolte on leur rendra pareille meſure, & quelque choſe de plus, c'eſt uſure, ſi ce ſurplus avec la même quantité eſt de plus grande valeur, lors qu'on leur rend, que n'étoit la quantité de bled lorſqu'ils l'ont prêtée. *Conc. Agath. ſuprà.*

XX. S'ils ont feint d'acheter à l'avance de la Marchandiſe de quelqu'un, qu'ils ſçavoient ne l'avoir pas, & quelque tems aprés, en ont fait l'évaluation, & en ont tiré par ce moien un interêt exceſſif ; ce Contrat eſt mauvais, & couvre une tres-grande uſure, qui oblige à reſtitution. *C. Mediol. ſuprà*, *S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 2. ad 7. ſuprà.*

XXI. S'ils ont prêté du bled, ou autre marchandiſe, à condition qu'on leur vendra quelque terre, qu'on ne voudroit pas autrement ; ou que voulant bien la leur vendre, on la leur vendroit à plus bas prix qu'elle ne peut valoir, ou à la charge de quelque corvée, ou de toute autre choſe ſemblable : Tous ces traitez ſont uſuraires, & obligent à reſtitution, parce que ces obligations ſont aprécіables ; or on ne peut, ſans uſure, obliger à donner quelque choſe au-deſſus du prêt. *C. conſuluit, de uſuris cit. S. Hieron. in cap. 18. Ezech. S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 2. ad.*

XXII. S'ils ont prêté du bled, du vin, de l'huille, &c. à condition qu'on le leur paiera au tems le plus cher de l'année, l'uſure eſt manifeſte, excepté, I. Lors que celui qui prête ſa marchandiſe, avoit reſolu de la garder juſqu'à cette ſaiſon là ; car il n'y auroit point d'uſure, pourvû qu'au jugement d'une perſonne intelligente, on déduiſe au debiteur le déchet, la peine, les ſoins & la dépenſe qu'il faudroit faire pour la garder juſqu'à ce tems-là. II. Excepté auſſi les cas de l'incertitude des prix, lors qu'on lui doit faire ſon paiement. *C. Pariſ. ſub Greg. VI. an. 829. cap. 53. C. Conſuluit, de uſuris, cit. S. Auguſt. in Pſ. 36. ſuprà.*

XXIII. Si étant entrez en Societé, le commerce étoit injuſte, ou la riſque tant du principal, que du profit, ne leur étoit pas commune avec les autres, ou les fruits n'étoient pas partagez avec égalité & proportion, il y a uſure ; car dans le Droit, cette Societé eſt condamnée comme mauvaiſe & uſuraire, quand celui qui donne ſon argent, aſſûre ſon capital, ou même le profit qui lui en peut revenir. Par cette déciſion, qui eſt non-ſeulement de Droit, mais auſſi des Papes ; il eſt aiſé de voir que l'uſage des trois Contracts eſt uſuraire. *Bulla Sixt. ſuprà*, *Lib. 3. ff. tit. 26. de Societate.*

XXIV. S'il ont donné à quelqu'un des brebis ou autres bêtes pour les nourrir, heberger, & garder aux dépens du Preneur pendant ſix ans, à ces conditions. I. Que chaque année il acquetta un douziéme du fonds. II. Qu'il le partagera au bout de ſix ans, & enſemble le croît. III. Que toutes les années ils partageront également les agneaux & la laine. VI. Que le lait, le fumier, & certains morceaux de laine, qu'on apelle en quelques lieux, *ſougailles*, & *bourgeons* en d'autres, appartiendront à celui qui eſt chargé de la nourriture, pour l'aider à porter les frais de la Societé. V. Que ledit Preneur portera toutes les pertes & & diminutions des animaux qui periront par ſa faute : Cette Societé eſt permiſe, en ce que le Bailleur fournit toutes les bêtes à ſes dépens, & le Preneur la nourriture, le logement, & ſes ſoins, pourvû que le profit ſoit partagé entr'eux avec juſtice : mais elle n'eſt pas permiſe, en ce que le Preneur y eſt chargé de la perte de tous les animaux qui periront, non-ſeulement par ſa faute, mais encore fortuitement & naturellement. *Bulla Sixt. V. cit. C. Mediol. cit. l'Aſſemblée de Melun en 1578. C. Burdigal. an. 1585. c. 29.*

XXV. S'ils ont donné ces bêtes, ou autres, obligeant le Preneur à porter toute la perte, en lui donnant un profit particulier par-deſſus celui qui lui eſt dû pour ſes ſoins & pour ſa dépenſe ; cette Societé eſt illicite, & détruit le Contract de Societé ; car les animaux ſont en aſſurance pour les Bailleurs, & il eſt des animaux comme de l'argent mis en Societé. *Bulla Sixt. ſuprà. C. Mediol. ſuprà. S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 2. ad 5.*

XXVI. S'ils ont obligé le Preneur par le Contrat de Societé d'animaux, à porter la moitié de la perte & de la déteriotation de tous les animaux qu'ils fourniſſent, quoi que ce ne ſoit point par ſa faute ; cette Societé n'eſt pas permiſe, parce que tous les animaux appartiennent aux Bailleurs en proprieté ; c'eſt pourquoi c'eſt eux ſeuls qui en doivent porter la perte : mais quand les Bailleurs ne mettent que la moitié des animaux dans la Societé, & qu'ils prêtent l'autre moitié au Preneur, afin qu'il les mette auſſi en ſon nom & de ſon chef dans la Societé, en conſequence dequoi ce Preneur acquiert un droit à la moitié de tous les profits, outre ceux qui lui ſont dûs pour la nourriture & garde du troupeau : en ce cas, le Preneur eſt tenu de la moitié de la perte fortuite & naturelle des animaux ; pois qu'en vertu du prêt qui lui a été fait de la moitié dans le total, dont la Societé eſt compoſée, cette moitié eſt à lui : ce qui fait qu'il doit porter la moitié de la perte qui arrive fortuitement & naturellement : & ces ſortes de Contrats peuvent être autoriſez par les Sentences des Juges des lieux, & par les Cours Souveraines. *C. Agath. Mediol. & Burdigal, ſuprà.*

XXVII. Si ne voulant pas confier en Societé

leurs brebis, parce qu'on en a mal uſé, ils les ont données, après les avoir fait eſtimer par Experts à un homme, qui s'oblige de leur rendre dans ſix ans un pareil nombre, & de même valeur, ou le prix, & de leur payer chaque année pour chacune des brebis une livre & demi ou deux livres de laine. Ce contrat eſt Uſuraire, & injuſte en pluſieurs manieres, quoique ceux qui ont prêté ſe ſoient obligez envers le Preneur de ſuporter une partie de la perte des brebis, qui pourroit arriver la premiere année, par le feu du Ciel, & deux autres maladies; l'une apellée en quelques lieux, *Picote*, en d'autres *Clavelée*, qui eſt une eſpece de gale; & l'autre *Faliere*, qui ſont des accidens non ordinaires. *Conc. Mediol. I. ſupra, Bulla Sixt. V. cit. S. Thom. ſupra, L. Pignus, C. de pignorat.* 4.

XVIII. S'ils ont fait Societé de bêtes à labour & qu'ils aient donné des Vaches, Cavales, & ſemblables, l'eſpace de ſix ans, à condition que le Preneur les nourrira, & hebergera, & leur donnera par tête, chaque année, deux quartiers de blé, ou trois dans les lieux où elles peuvent travailler toute l'année, & moiennant ce, le Preneur aquiert tous les ans un douziéme du fonds, lequel ils partagent entr'eux à la fin du terme, & le croiſt auſſi. Il y a Uſure, ſi ceux qui mettent en Societé, chargent le Preneur de la perte de leurs bêtes, quand même elles ne mourroient pas par ſa faute; Et s'ils ne partagent pas juſtement les fruits, enſorte que la part du Preneur ne ſoit pas proportionnée à ſon travail, & aux dépenſes qu'il lui faut faire; & que la leur ſoit plus grande qu'il ne leur faut, à cauſe que les bêtes leur apartiennent. *Concil. Mediol. I. ſupra, Bulla Sixt. IV. ſupra, cit. S. Thom. ſupra.*

XXIX. S'ils ont pris les bêtes en Societé uſuraire, s'étant rendus participans du peché de ceux qui les leur ont données, ſi ce n'eſt qu'ils les euſſent pris dans leur neceſſité d'un Uſurier de profeſſion. *S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 4. in corp.*

XXX. Si dans toutes leurs Societez, où ils ont pris des bêtes de labour ou autres, ils ont été fideles pour ne les point changer, pour compter des profits, & pour les conſerver, les aïant fait travailler exceſſivement; outre le peché, il y a obligation de reſtituer tout ce qu'on a aquis injuſtement. *Bulla Sixt. ſupra, Conc. Mediol. ſup. S. Thom. 2. 2. q. 78. art. 1. in corp.*

XXXI. Si aïant aquis des biens par des voïes uſuraires, on les aïant eû par ſucceſſions, ils les ont gardez, en ont joüi & les ont conſommez, étant dans le doute qu'ils venoient d'Uſure, ils ſont obligez à la reſtitution de ce qui eſt conſommé: car quoi que le ſimple doute ne les faſſe pas poſſeſſeurs de mauvaiſe foi, il faut toûjours qu'ils ceſſent de l'être de bonne foi, ce qui ſuffit pour les obliger à la reſtitution; car il n'y a que le poſſeſſeur de bonne foi, qui ſoit exempt de reſtituer les fruits perçûs & conſommez ſans en être devenu plus riche. J'appelle *devenu plus riche, & s'enrichir des fruits uſuraires*, quand on s'enrichit immediatement, ou on en a païé ſes debtes, ou on en a fait la dépenſe courante, augmentant ainſi ſon bien de ſes revenus legitimes; car ſuivant la maxime du Droit, celui qui n'eſt pas devenu plus pauvre, eſt devenu plus riche. *Hoc ipſo quo non eſt pauperior, factus locupletior eſt. L. in pupillo, ff. de ſolut. C. cum tu, de Uſuris, Extravag. 1. Tua nos, de uſuris.*

XXXII. S'ils ont trompé en vendant les Marchandiſes au poids, meſure, ou quantité; y aïant non-ſeulement peché, mais auſſi obligation de faire reſtitution de tout ce qu'ils ont gagné par ces voïes injuſtes. *S. Thom. 2. 2. q. 77. art. 2. in corp.*

XXXIII. S'ils n'ont pas gardé la juſtice dans la valeur & dans le prix, ou s'ils ont vendu par deſſus le haut prix & autant qu'ils ont pû, ils ſont obligez à reſtituer ce qu'ils ont pris par deſſus le prix raiſonnable. *S. Carol. act. part. 4. inſtruct. confeſſor. S. Thom. ſupra, art. 1. in corp.*

XXXIV. S'ils ont vendu des choſes vieilles, ou en partie bonnes, & mauvaiſes pour des bonnes, outre le peché qu'ils y font, ils doivent reſtituer ce qu'ils ont reçû de trop. *S. Thom. ſupra, art. 3. in corp. lib. 3. ff. tit. 26. de Societate ſupra.*

XXXV. S'ils ont pris quelque choſe en ſecret de leurs Aſſociez, ſans raiſon, ou ſoûs des pretextes faux & injuſtes, comme, par exemple, qu'ils travaillent plus, ou qu'ils ſont plus habiles; car il faut s'en tenir aux conditions du contrat de Societé, & on eſt obligé de reſtituer ce qu'on a pris au delà.

XXXVI. S'ils ont eu envie contre les autres Marchands, & ont décrié leurs Marchandiſes pour détourner les acheteurs d'aller chez eux. *S. Thom. 2. 2. q. 36. art. 3. in corp.*

XXXVII. S'ils ont acheté des choſes dérobées, étant obligez de les rendre, *C. de furtis & ſervo corrupto, lib. 14.*

XXXVIII. S'ils ſe ſont ſervis de la neceſſité extrême des Artiſans, pour les obliger de bailler leur travail, ou fruits Marchandiſes pour un prix au deſſous de ce qui leur apartenoit legitimement. *Levit. 19. Eccl. 7.*

XXXIX. S'ils ſont habituez à mentir, & à ſe parjurer pour mettre les Marchandiſes qu'ils vendent à un trop haut prix, penſant profiter par le menſonge, au lieu qu'ils en tireroient plus de profit & plus de ſalaire en demeurant dans la verité. Si un Marchand parloit de la ſorte, *j'ai tant acheté cette marchandiſe, je la veux vendre tant, prenez là ſi elle vous agree. Tout le monde*, dit S. Aug. *courroit à lui.* Le menſonge ne peut être qu'une voïe menſongere, & la tromperie qu'une voïe trompeuſe, comme la ſeule verité nous delivre, ſelon le langage de l'Ecriture; c'eſt auſſi elle ſeule qui peut faire gagner au Marchand de quoi vivre, *S. Auguſt. in Pſ. 70. S. Thom. 2. 2. q. 100. art. 3. ad 4.*

XL. S'ils ſont dans une ſincere diſpoſition de ne plus ſe mêler de leur trafic, & de leur commerce, en cas qu'ils ſoient convaincus de ne le pouvoir faire ſans tomber continuellement dans le peché mortel, & s'ils ont dans le cœur une veritable préparation à ſe ſoûmettre à ce qu'en ordonnera leur Confeſſeur; c'eſt le ſentiment des Saints Peres, & les Canons ordonnent, comme dit tres-bien le grand ſaint Charles, que le Chrêtien abandonne tous les emplois, quels qu'ils ſoient, s'ils lui ſont dangereux, au moins qu'il ne les exerce qu'avec la permiſſion & l'avis d'un Prêtre ſage, vertueux & intelligent, qui lui doit refuſer l'abſolution, ajoûte ce ſaint Archevêque, s'il juge probablement qu'il retombera dans le même peché demeurant dans le même emploi, & attendre durant quelque eſpace de tems les preuves d'un veritable amendement. *C. Lateran. ſub Innoc. II. can. 2. 1. C. Roman. III. ſub Greg. I. S. Greg. hom. 14. in Evangel.*

BAR

BARBARIE, ou BASTION DE FRANCE. *Commerce qui ſe fait par les François dans les Côtes de Barbarie, au Baſtion de France, à la Calle, au Cap de Roſe, a Bonne, & au Cole; des ſortes de Marchandiſes qu'ils tirent de tous ces lieux, des meſures, des monnoyes, & de la pêche du Corail.* Le Baſtion de France eſt ſitué en Barbarie, ſur les Côtes de la Mer Mediterranée, dans les Terres de la Maſoule, où commandent les Fils de Ciditrac; il y a encore la Calle & le Cap de Roſe, où il y a des Capitaines & des Ecrivains qui dépendent du Commandant du Baſtion, & duquel ils reçoivent les ordres. Il y a pour l'ordinaire quarante-cinq ou cinquante Soldats, tant au Baſtion, qu'aux autres Places, & autant d'autres hommes que l'on apelle *Fregataires*, ou *porteurs de ſacs*, qui ſervent pour charger les Barques qui vont querir les Bleds & autres Marchandiſes: on donne à ces ſortes de gens trois écus par mois pour leurs gages, outre leur nourriture.

Il y a une Compagnie formée pour faire le Commerce dans tous les lieux ci-deſſus nommez, comme auſſi à Bonne & au Cole, & autres lieux qui ſont de la conceſſion que Sa Majeſté leur a accordée, avec quelques privileges. C'eſt cette Compagnie qui paie & entretient les garniſons qui ſont au Baſtion, à la Calle, & au Cap de Roſe: il a fallu qu'elle ait fait de tres-grandes dépenſes pour ſon établiſſement dans leſdites Places, ſoit en bâtimens, ſoit en preſens aux Princes, Gouverneurs & Commandans du Païs, pour donner le paſſage libre aux Navires Maures qui aportent au Baſtion, & aux autres lieux dont nous avons parlé, les Bleds, Cuirs & autres Marchandiſes, pour y maintenir le Commerce, & éviter les avanies qu'ils pourroient recevoir.

Le Baſtion eſt la principale Place, parce qu'elle eſt la demeure ordinaire du Commandant, qui donne tous les ordres aux Capitaines des autres Places, ainſi qu'il vient d'être dit.

Les principales Marchandiſes que les François tirent de cette Echelle, ſont du Corail, des Bleds, des Orges, des Fevres, du Millet, de la Cire, des Cuirs & des Chevaux-barbes, leſquelles Marchandiſes cette Compagnie fait tranſporter à Marſeille, & à Gennes, & particulierement les Bleds & autres Grains. Mais comme les anciennes Compagnies qui s'étoient formées pour faire le Negoce au Baſtion de France, & qui pour lors eſtimoient que le principal Commerce, & où il y avoit le plus à gagner, étoit la Pêche du Corail; elles entretenoient beaucoup de gens au Baſtion, que l'on appelle *Corailleurs*.

Avant de parler de l'achat de toutes les Marchandiſes ci-deſſus mentionnées, il eſt neceſſaire de dire quelque choſe de la Pêche du Corail, & des frais qu'on eſt obligé de faire pour cela.

De la Pêche du Corail. Elle ſe fait par des gens qui ſont accoûtumez à faire cette Pêche, qui viennent au Baſtion de France, dans les tems que l'on la fait, & qui gagnent leur vie à cela; on leur fournit un Bateau armé de voile, de fondes, de fer, & de cordages, pour donner fonds, dont ils doivent rendre compte au retour de la Pêche.

Les Corailleurs paient tout ce qu'ils prennent pour leur nourriture; ou leur donne cent pains pour une piaſtre; la chair à un aſpre la livre, qui eſt à raiſon de quinze deniers, & le vin à deux piaſtres la Millerole. L'on tient ordinairement dans les Magazins du fil pour faire les engins à pêcher, duquel ils paient vingt-cinq livres le quintal.

Quand on fait le marché avec les Corailleurs, on leur avance pour l'ordinaire environ deux cens piaſtres, à condition de ne vendre aucun Corail, qu'à la Compagnie du Baſtion, à peine de punition corporelle, & de mener tout leur monde pour faire la Pêche. Cette avance de deux cens piaſtres, ſert à donner aux hommes que les Patrons menent avec eux, & auſſi pour acheter les choſes neceſſaires pour faire leurs aprêts.

Quand la Pêche du Corail eſt faite, on en fait treize parts, qui ſont partagées: ſçavoir, quatre au Patron, deux au projet, ſix à cinq Matiniers, & une pour le Satteau, qui font en tout leſdites treize parts.

Il n'y a point de Satteau qui ne pêche chaque année vingt à vingt-cinq quintaux de Corail, que les Patrons ſont obligez de remettre és mains de la Compagnie pour le prix de 58. ſols la livre. Ils mettent ordinairement le Corail dans des caiſſes qui doivent peſer 130. liv. poids de Marſeille, auquel poids on les reçoit ſur les lieux, à raiſon de trois cens piaſtres; c'eſt ſelon ſa beauté.

Des Marchandiſes qui s'achetent au Baſtion de France. Il a été dit ci-devant que ce ſont les Fils de Ciditrac qui commandent aux peuples qui habitent la Maſoule, il ne ſe tire de ces Maures aucuns bleds, parce que ce ſont des gens qui ne cultivent la terre que pour leur nourriture ſeulement; neanmoins il faut les avoir pour amis, afin de donner paſſage aux Maures des Auleddaly, qui ſont gens laborieux, qui cultivent beaucoup la terre, & qui aportent au Baſtion quantité de Bleds, & autres Grains, même nombre de Cuirs.

On y peut acheter chaque année, environ dix à douze mille meſures de Bled froment. La meſure des Maures eſt de trente gauſtes ou boiſſaux, qui coûte environ une piaſtre & demie, ou deux piaſtres. Le prix du Bled ſe fait avec les Maures pour l'ordinaire au commencement de la recolte, & on le vend meſure de Gennes, deux piaſtres trois quarts, juſqu'à trois piaſtres & demie: mais il faut remarquer qu'il y a vingt pour cent de benefice ſur la meſure des Maures à celles de Gennes. Ils y aportent encore de l'Orge & des Feves, que l'on achete demie piaſtre la meſure: elle vaut quelquefois juſqu'à une piaſtre la meſure; on peut acheter chaque année 2000. meſures de Feves, & quatre à 5000. d'Orge.

Les gens du Païs aportent au Baſtion quantité de Cuirs de bœuf, les plus grands s'achetent quatre réaux, & les petits à proportion. Il a encore des Cuirs que l'on apelle *de compte*, qui valent une piaſtre trois quarts la peau; il ſe peut tirer de ce Païs juſqu'à trois mille Cuirs chaque année.

L'on achete encore quelque peu de Cire, & l'on paie un petit tribut aux Maîtres du Païs pour la liberté de ce Negoce.

Enfin on y achete de tres-beau chevaux-barbes, l'on paie treize piaſtres pour le droit de ſortie pour chaque cheval; ſçavoir, dix au Gouver-

neur, deux au Capitaine, & une au Truchement : c'eſt ſelon ; car cela dépend de la volonté des Negocians.

La Calle, ſa ſituation, & les marchandiſes qu'on y achete. La Calle eſt le port où abordent toutes les Barques, à cauſe que le mouillage y eſt meilleur qu'aux autres Places, & que l'abondance des Bleds y eſt plus grande. Elle eſt ſituée dans le Terroir de Nadls, qui viennent de la même maniere que ceux de la Maſoulie ; on leur paie tribut afin qu'ils laiſſent paſſer librement les Maures, qui aportent leurs Bleds de la Beirraules, de Gatronand, & de Benimeſſes, qui ſont de tres-boos Négocians. L'on peut acheter de ces Maures chaque année trente à quarante mille meſures de Bled, cinq à ſix mille meſures d'Orge : deux à trois mille meſures de Féves, & cinq a ſix mille Cuirs : tous ces grains, & ces Cuirs s'achetent aux mêmes prix que ceux du Baſtion, & ſe vendent auſſi de même.

On y achete auſſi quelquefois des Laines, & de la Cire, mais en petite quantité.

Le Cap de Roſe, ſa ſituation, & les Marchandiſes que l'on y achete. Le Cap de Roſe eſt ſitué dans les Terres de Chequembargue, auquel on paye tribut pour laiſſer auſſi le paſſage libre aux Marchands Maîtres : l'on y peut acheter tous les trois ans à quarre mille meſures de Bled, trois à quatre cens meſures de Féves, environ mille meſures d'Orge, & mille ou douze cens Cuirs ; ces marchandiſes valent à peu prés les mêmes que celles dont on a parlé ci-deſſus.

Bonne, & des marchandiſes que l'on y achete. L'on achete à Bonne de deux ſortes de Cuirs ; ceux qu'on apelle *de Callée & de boucherie*, valent ſix Réaux, mais l'on en tire peu : parce que les Tagrains-Audeloux, les achetent, & les accommodent pour l'uſage du Païs, & du ſurplus ils en font commerce avec d'autres Nations que celle de France. Il y a d'autres Cuirs que l'on apelle *de Montagne, ou étrangers*, dont les plus grands coûtent environ quarre Réaux, & les petits en diminuant s'achetent à proportion de leur grandeur : on en peut tirer juſqu'à vingt mille peaux. On y achete auſſi juſqu'à trois à quatre quintaux de Cire, ſon prix ordinaire eſt depuis ſeize juſqu'à vingt Piaſtres le quintal, qui fait cent trente livres poids de Marſeille. On y peut encore acheter trois à quatre cens quintaux de Laine, que l'on apelle *ſurges*, qui valent depuis quatre juſqu'à ſeize Piaſtres le quintal, qui fait auſſi cent trente livres poids de Marſeille.

Colle, & des marchandiſes qu'on y achete. L'on tire auſſi de Colle des Cuirs des mêmes qualitez, & prix que ceux dont il vient d'être parlé, mais en plus grande quantité ; car il y a des années quand l'hyver eſt rude, qu'on y peut acheter juſqu'à cinquante mille Cuirs, l'on y achete auſſi grande quantité de Cire, de Conſeouſſons, du Millet, des Lentilles, & du Suif.

Les premieres Compagnies qui ſe ſont faites pour faire le Commerce au Baſtion de France, & dans tous les autres endroits, de toutes les Marchandiſes dont il vient d'être parlé, y ont beaucoup perdu dans leurs commencemens, ſoit pour les grandes dépenſes qu'elles ont été obligées de faire pour leur établiſſement, ſoit pour les groſſes penſions qu'elles ont payées tous les ans aux Gouverneurs, & autres Commandans du Païs, pour laiſſer paſſer les Marchands Maures par leurs Païs, qoi aportoient leurs marchandiſes au Baſtion & autres lieux pour faire leur commerce librement, & qo'il ne leur fût fait aucunes avanies, comme il a été dit ci-deſſus : ſoit par la negligence des Négocians qui compoſoient ces Compagnies, qui s'étoient ſeulement contentez d'y mettre leur Argent, & en laiſſer la conduite à des Commis ou Facteurs, qu'ils avoient établis ſur les lieux, qui ſe ſont plûtôt attachez à faire leurs affaires particulieres, que les leurs, & qui peut-être les ont volez, ſoit pour ne s'être pas bien maintenus avec les Gouverneurs, & autres Commandans du Païs, qui leur ont fait paſer des avanies ; ſoit enfin pour les pertes, & priſes de leurs Vaiſſeaux par les Corſaires d'Alger, de Thunis, & autres Corſaires des côtes de Barbarie, lors du tranſport de leurs marchandiſes en France où en Italie.

Peut-être que la nouvelle Compagnie qui s'eſt faite les dernieres années, pour faire ce commerce du Baſtion, y gagnera beaucoup, parce qu'elle trouvera toutes les choſes établies, & qu'elle profitera des fautes qu'ont faites les premieres, & particulierement la derniere qui lui a cedé ſes droits ; car les Intereſſez de cette derniere Compagnie confioient tellement leurs affaires au Commandant du Baſtion, & il en étoit tellement le maître, qu'il n'a pas été en leur pouvoir de l'en ôter, & pour cela il a falu qu'ils aïent eu recours à l'autorité de Sa Majeſté, encore avoit-il peine d'obéir à ſes ordres. Cependant l'on peut dire, que ſi ce commerce avoit été bien conduit par ces premieres Compagnies, & qu'elles euſſent fait un fond aſſez fort pour le maintenir, qu'elles y euſſent beaucoup profité ; car alors celui du Corail étoit tres-bon, & il falloit neceſſairement paſſer par leurs mains pour en avoir. Celui des Bleds froments, d'Orges, de Féves, & de Millets, étoient auſſi tres-bon, parce qu'elles en trouvoient le debit, ſoit à Marſeille, ſoit en Italie, & particulierement à Gennes ; celui des Cires eſt encore tres bon : & enfin l'on peut dire qu'il n'y a gueres de meil eur commerce en France que celui des Cuirs, parce qu'elle ne s'en ſauroit paſſer ; car il faut remarquer qu'encore qu'il ſe faſſe en toutes les Provinces du Royaume un grand abatis de Bœufs, de Vaches, de Veaux, de Moutons, de Chevres, & particulierement à Paris, qui produiſent un tres-grand nombre de peaux : & qoe les Négocians François en faſſent venir des Echelles du Levant, de l'Egypte, de Barbarie, de Guinée, des Iles Françoiſes, de l'Amerique, de Ruſſie, & d'autres lieux ; neanmoins tout cela n'eſt pas encore ſuffiſant pour en fournir la France, & l'on eſt obligé d'en tirer encore d'Angleterre tous aprêtez pour plus de deux millions de livres chaque année, dont il s'en vend, & debite à Paris pour prés d'un million ; de ſorte que ce ſeul commerce des Cuirs de Barbarie que l'on fait au Baſtion de France, peut produire beaucoup de profit, pourven qu'il ſoit fait avec prudence, le Sieur Savari en parle auſſi comme ſçavant, parce qu'entre tous les commerces qu'il ſçait, il n'y en a point où il aye plus de connoiſſance que dans celui des Cuirs, puis qu'il lui en a paſſé par ſes mains de toutes ſortes de qualitez pendant quinze ou ſeize ans, pour plus de deux millions cinq cens mille livres chaque année, qui

ont

ont été vendus, & debitez ſeulement en la ville de Paris; parmi leſquels il y en avoit de Barbarie qui ont éte vendus tout aprêtez par des Tanneurs aua Conroyeurs, & autres artiſans, emploïans Cuirs juſqu'à quarante cinq livres la pieces.

On a vû par toutes les choſes qu'on a dit cy-devant, auxquelles on doit faire une grande & ſerieuſe attention, qu'il faut de grandes & de fortes Compagnies pour faire le commerce ſur la mer, dans les Païs étrangers par des voyages de long jours; que le fond capital ſoit conſiderable, parce que ce fond eſt le nerf du Commerce auſſi bien que de la guerre, ſans quoi il ne peut ſubſiſter long-tems, & que pour le faire réüſſir heureuſement, & avec profit, il faut pratiquer ce qui eſt cy-devant marqué ſur ce ſujet; Or n'y aïant point de Compagnies de celles qui ſe ſont établies en France, qui puiſſe mieux obſerver cette maxime, que celle du Baſtion de France; car il n'eſt pas beaucoup éloigné de Marſeille; de ſorte que quand un Aſſocié en cette Compagnie y aura demeuré une année, un autre peut y aller remplir la place pendant le même tems, pour continuer ce Commerce, ſuivant les derniers erremens, ſi la Compagnie ſe trouve à propos.

Il y a encore quelques Maximes à obſerver ſur le Commerce que l'on fait au Baſtion, deſquelles on va parler; qui ſont aſſeurément tres-importantes, pour y bien réüſſir. Ceux qui compoſent cette Compagnie, qui pourront lire cet Ouvrage s'en pourront ſervir s'ils le trouvent à propos pour le bien de leurs afaires. Quoi qu'il en ſoit, les jeunes gens pour qui on la particulierement entrepris y trouveront toûjours leurs inſtructions, comme auſſi ceux qui ne ſont point de profeſſion de Marchand, qui ſe mettent en ces ſortes de Compagnies pour y faire profiter leur argent; il a été dit ci-devant, que le principal commerce qui ſe fait au Baſtion de France, conſiſte particulierement en trois ſortes de Marchandiſes, à ſçavoir du Corail, des Bleds, fromens, Orges, Féves, & des Cuirs; chacun de ces commerces a des obſervations particulieres.

Maximes & obſervations ſur la pêche & commerce du Corail. A l'égard du Corail la ſeule obſervation qu'il y a à faire ſur ce commerce, eſt qu'il n'eſt plus preſentement en ſi grande conſideration parmi les peuples qu'il étoit autrefois; ainſi il ne s'en fait pas une ſi grande conſommation, & par conſequent le prix en eſt diminué: de ſorte que ſi la Compagnie d'aujourd'hui avoit les mêmes ſentimens pour la pêche du Corail qu'il avoient autrefois celles qui les ont devancées, elles ſe pourroient tromper, parce que cette Pêche avoit été leur principal but, à cauſe qu'il étoit eſtimé des peuples qui le rechercholent avec empreſſement, c'eſt ce qui en cauſoit le debit, & c'eſt ce qui faiſoit qu'il y avoit beaucoup à profiter, *Altri tempi, altri cure*, dit le Proverbe Italien; c'eſt-à-dire, qu'il faut ſe gouverner en matiere de Commerce ſelon le tems: car il faut remarquer qu'il y a des Marchandiſes qui dependent de l'opinion commune & du caprice des hommes; de ſorte qu'il y a des tems qu'ils ont de l'eſtime pour une choſe qui en d'autres ne l'ont pas: par exemple, l'Ambre étoit autrefois en France, auſſi bien que le Corail, en grande conſideration, parce que les Damoiſelles de Ville, même celles de qualité, en faiſoient des colliers & des braſſelets, & elles en vouloient même avoir des Chapelets; mais il n'eſt plus gueres en uſage depuis qu'on a ſi bien imité au Temple les Perles & les Diamans; & une fille de Bourgeois de Paris croiroit aujourd'hui paſſer pour une fille d'Artiſan, ou fille de chambre, ou une Provinciale, ſi elle portoit un Collier, des Bracelets; & un Chapelet d'Ambre, & de Corail; & les femmes mêmes de toutes les autres Villes du Royaume ne veulent plus s'en parer, parce qu'elles imitent autant qu'elle peuvent les Dames & Damoiſelles de Paris. De ſorte que pour les raiſons ci-deſſus, le Corail, n'eſt preſque pas en uſage en France; que pour l'employer dans des Remedes qui ſont propres pour guerir de certaines maladies.

L'on pourroit objecter à ce qui vient d'être dit, que ſi le Corail n'eſt plus eſtimé en ce Royaume, qu'il ne laiſſe pas de l'être dans les autres Païs de l'Europe, comme en Allemagne, en Eſpagne, en Italie, & en d'autres lieux, duquel les peuples s'en ſervent à pluſieurs uſages; on répond en un mot à cette objection que la France, & particulierement Paris donne la mode à preſque toutes les Nations de l'Europe, dont les femmes n'eſtimeroient pas être bien habillées ni bien parées, ſi elles ne l'étoient à la mode de France: de maniere que par toutes les raiſons, ci-deſſus déduites, l'on ne doit pas preſentement faire le fond principal du commerce qui ſe fait au Baſtion de France ſur la Peſche du Corail.

Maximes & obſervations ſur le Commerce des Bleds. A l'égard des Bleds que l'on achete dans tous les lieux dont il vient d'être parlé, il eſt certain que ce Commerce peut donner dans des tems quelquefois beaucoup de profit, & quelquefois dans d'autres beaucoup de perte; ainſi pour y bien réüſſir, il y a pluſieurs choſes à obſerver: car encore que l'on ne ſe puiſſe paſſer de Bled, à cauſe qu'il eſt la principale nourriture des hommes: néanmoins c'eſt un Commerce bien dangereux, particulierement quand les Négocians les tirent des Païs étrangers pour les faire paſſer en d'autres, parce qu'il y a quelquefois le tout à perdre, y ayant beaucoup d'exemples de Négocians François qui avoient fait de grands achapts de Bleds à Dantzic qui les avoient fait tranſporter en France dans un tems de cherté, qui s'y ſont ruinés ſans s'en pouvoir relever, ſoit à cauſe que leurs Bleds s'étoient gâtez en chemin, ſoit que leurs Vaiſſeaux ayant fait naufrage, ou qu'ils ayent été pris par les Corſaires; ſoit enfin qu'ils ſoient arrivés en France lors que les Bleds n'y étoient plus chers: Il y a même tout nouvellement d'autres Negocians qui en avoient acheté en France, qui les ont fait tranſporter par Mer en Italie, où il y en avoit grande diſette, qui y ont tout perdu. Il y a auſſi d'autres Negocians leſquels ayant bien pris leur tems pour faire ce Commerce qui y ont gagné beaucoup, ainſi l'on peut dire que le Commerce des Bleds eſt bien caſuel, neanmoins il ne laiſſe pas d'être bon & profitable quand il eſt fait avec prudence; on eſtime que les principales maximes qui ſont à obſerver dans ce Commerce des Bleds au Baſtion de France conſiſte en cinq choſes.

La premiere eſt d'avoir une parfaite connoiſſance de la nature & qualité des Bleds des lieux où ils croiſſent, & d'où on les tire: car il y a des Terroirs où les Grains de froment ſont plus gros, & qui donne plus de farine au moulage, & qui ſe conſervent mieux que dans d'autres; & c'eſt ce

que l'ou experimente dans lrs Bleds fromens que l'on tranſporte des Provinces du Royaume à Paris, car, par exemple, ceux qui croiſſent dans l'iſle de France vers Dammartin, ſont meilleurs & plus eſtimez que ceux drs autres endroits, & ce ſont de ces Bleds fromens dont les Boulangers de Gonneſſe emploient pour faire leur pain, qui eſt ſi renommé par toute l'Europe pour ſa blancheur & pour ſa bonté.

La ſeconde Maxime rſt de ſçavoir la difference qu'il y a des meſures des lieux où on achete des Bleds, que l'on appelle mrſures rondes, avec celles des pais où on les fait tranſporter pour les y vendre & drbitrr; car il y a peu de lieux dans tout le monde, & même de proche en proche, où la meſure ronde ne ſoit plus grande ou plus petite les unes que lrs autres; & il faut remarquer que toutes ces diffrrenees de meſures ſont que le Commerce eſt meilleur, parce que c'eſt ce qui ôte la connoiſſance de la valeur des Grains à ceux qui les achetent; de ſorte que c'eſt une choſe des plus importantes qu'il y ait dans ce Commerce. L'on a vû ci-devant qu'il y a vingt pour cent de brnefice ſur la meſure ronde des Maures à celle de Gennes; mais on eſtime que ce n'eſt pas aſſez de connoître cette ſeule differenee, & qu'il eſt encore neceſſaire de ſçavoir celle qu'il y a avec les mrſures toudes des autres villes d'Italie, & particulierement de Rome, parce qu'il y a quelquefois grande diſette de Bleds en cette ville, où l'on en pourroit faire tranſporter du Baſtion de Fraoce dans le tems de famine: comme auſſi la diffetence qu'il y a avec la meſure de Paris, & de celles des principales Provinces du Royaume, où le Commerce en ſeroit tres-utile quand les recoltes y viennent à manquer deux ou trois années de ſuite, ainſi que l'on a vû quelquefois.

La troiſiéme eſt, d'avoir des lieux propres & ſecs pour mettre les Bleds, afin de les pouvoir garder & conſerver pluſieurs années ſans ſe gâter: il eſt neceſſaire de les faire eribler & remuer ſouvent pour empêcher qu'ils ne s'échauffent, qu'ils ne perdent leur bonté par la pouſſiere, & que les *Calandes* ne ſe metteot dedans, qui ſont des petites bêtes noires, qu'on apelle auſſi en quelques endroits des *Charentons*, qui rongent & mangent les grains de blrd; car il faut obſerver que c'eſt d'où dépend tout le bonheur ou le malheur de ce Commerce, parce que la plus grande maxime qu'il y a pour beaucoup gagner ſur les Bleds, eſt d'attendre lrs occaſions favurables pour les tranſportee & debiter dans les pais où on a coûtume de lrs vendre, qui eſt pour l'ordinaire dans les tems où la recolte y a manqué, parce que comme l'abondance fait le bon marché, la rareté le rend cher.

Il y a des moïens pour conſervee long-tems les Bleds ſans ſe gâter. On en a vû dans les Magazins de la Forteresſe de Sedan, où il y avoit plus de quarante ans qu'ils étoient dans ſes greniers, & qui étoirnt tres-bons; j'en parle par le rapport d'une perſonne de mrrite qui les a vû & qui en a mangé. Et aprés avoir examiné ces Bleds, il aperçût une certaine herbe mêlée dedans, qui s'apelle de *l'hieble*, dont la feüille reſſemble à celle do *fureau*, qui croît dans les tertes nouvellement labourées dans les mois de Septembre & Octobre; & on me dit que cette herbe empêchoit que les *Calandes*, ou *Charentons* ſe miſſent dedans les Bleds, leſquels y étant une fois, c'étoit autant de perdu: mais ce qui eſt de certain, eſt que le criblage & le remuage des Bleds d'un lieu à l'autre, le conſerve toûjours, du moins cinq ou ſix ans ſans ſe gâter.

La quatriéme Maxime qu'il faut obſervee dans le Commeree drs Bleds qui ſe fait au Baſtion de France, eſt de les achetet dans les tems où la recolte eſt abondante, parce qu'on les a toûjours à meilleur marché, & de les garder dans les greniers juſqu'à ce qu'il viénne des occaſions favorables pour les vendre & débiter; car il ne faut pas s'imaginer de faire de grands profits ſur ce negoce, en le faiſant d'une main à l'autre, c'eſt-à-dire, auſſi-tôt acheté, auſſi-tôt vendu: c'eſt pourquoi il faut un grand fond, comme on a dit ci-deſſus, pour faire ce Cummerce, afin d'avoir le moien d'acheter, & garder long-tems les Bleds pour les vendre dans les occaſions favocables, ſans quoi il devient ordinaire & commun, ce qui fait que les projets ſont limitea.

Enfin la cinquiéme & derniere Maxime, eſt d'être toûjours Alerte, c'eſt-à dire, d'avoir des Correſpondans à Gennes, à Rome, & dans toutes les auttes villes d'Italie, où particulierement ſe fait la conſommation des Bleds qui s'achrient en cette Echelle, qui donnent de ſineeres & fideles avis de tems à autre du prix que valent les Bleds, afin de n'y envoier que bien à propos: il en faut mêne avoir à Paris qui puiſſent donnet avis lors qu'il y aura neceſſité.

Mais pour tranſporter ees Bleds du Baſtion en Italie, ou en d'autres endroits, qui ne prut être que par Mer, il faut bien prendre garde à les bien placer dans les Vaiſſeaux aux endroits les plus ſecs & les moins humides; paree que plus lrs lieux ſont ſees, & mieux lrs Bleds ſe conſerveront, & ſur toote choſe empêcher autant que l'on pourra qu'il n'y entre point d'eau de Mer; car outre qu'elle les moüillcroit & leur donnroit mauvais goût, c'eſt que cela les pourroit faire germer; ce qui produit beaucoup de déchet, & par conſequent de la perte.

Obſervation ſur le Commerce des Cuirs. Quant au Commerce des Coirs, on eſtime qu'il eſt plus aſſuré que celui du Corail & des Bleds, quoi qu'il y ait peut-être moins à gagner, parce que cette Marchandiſe rſt une des plus utiles en ce Roiaumr, où on en manque quelquefois, & particulieremrnt rn Provence & en Languedoc, où il ſe tuë peu de bœufs, & où il y a ratement de Bleds, puis qu'outre la conſommation qui s'y en fait, la France en fournit rneore le ſuperflu aux autres Etats ſes voiſins, n'en étant pas de même des Cuirs; il n'y a que deux choſes à obſeever ſur ee Commerce.

Premierement, que les peaux ne ſoient point troüées, ni coutelées par les Bouchers en écorchant les bœufs & les vâebes, patee que quand cette imperfection s'y rencontre, cela les diminuë beaucoup de prix.

Secondement, que les peaux ſuient bien ſechées au Soleil; car ſi elles ne l'étoient pas en perfection, & qu'elles ne fuſſent qu'à moitié ſeches, elles ſe pourroient gâter par la pourriture: mais on eſtime que eette obſetvation ne ſervira de gueres, parce que comme les chaleurs ſont exerſſives en Barbarie, l'on peut s'aſſurer que les Cuits y ſont toûjours ſecs, & c'eſt pourquoi les Maures les vendrnt à la piece, & non au poids, ainſi qu'il ſe pratique en France, &

Digitized by Google

dans les autres Etats où les climats ſont plus humides, afin d'en tirer davantage du prix.

Il y a encore une maxime à obſerver ſur tout le Commerce qui ſe fait au Baſtion de France, qui eſt tres-importante pour le maintenir, qui eſt d'entretenir toûjours bonne correſpondance avec les Princes, les Gouverneurs & autres Commandans par où doivent paſſer les Maures qui aportent leurs Marchandiſes, tant au Baſtion, qu'aux autres lieux dont nous avons parlé, afin qu'ils puiſſent venir en liberté, ſans leur être fait aucunes avanies; car c'eſt d'où dépend l'entretien de ce Commerce, ainſi qu'il vient d'être dit. Et comme ces ſortes de gens ne conſiderent que leur interêt particulier, l'on eſt toûjours bien avec eux, pourvû que l'on paie exactement les penſions, ou les droits dont l'on eſt convenu avec eux, & qu'en outre on leur faſſe de tems à autre des preſens; c'eſt-là le ſecret & le veritable moien de ſe maintenir en leur amitié: faire autrement, c'eſt la perdre entierement, & par conſequent ruiner ce Commerce. Il y en a eu des exemples dans l'ancienne Compagnie, qui pour avoir negligé l'amitié des Princes, des Gouverneurs, & autres Commandans du Païs, & n'avoir pas continué de leur païer à point nommé ce que l'on avoit convenu avec eux, a penſé aneantir cette entrepriſe: peut-être étoit-ce par la malice du Commandant dans le Baſtion, dans le tems que cette Compagnie avoit deſſein de l'en chaſſer, ou peut-être auſſi, manque d'argent, ou pour épargner ſa bourſe.

BARBE DE BOUC. *La Barbe de Bouc* a ſes feüilles comme celles du ſafran, quoi que plus longues & plus larges: ſa fleur eſt jaune, & preſque ſemblable à celle de dent de lyon, & un peu plus grande, enfermée dans un bouton; quand le tems eſt venu, elle eſt du tout épanouïe; hors de là, elle ſe reſſerre dans ſon bouton, & de l'extrémité pend une barbe blanchâtre aſſez longue, dont elle a pris ſon nom de *Barbe de Bouc*. Sa racine eſt blanche, douce & agreable au goût, dont on uſe en ſalade en hiver. On en trouvera beaucoup dans les prés & lieux pierreux. Elle ſe plante auſſi dans les Jardins pour la beauté de ſes fleurs, qui viennent en Mai & Juin.

Elle eſt entierement bonne à manger; ſon ſuc, ou ſon eau diſtilée, conſolide les plaies, ſi on y trempe du vieux linge, & qu'on l'applique deſſus. Elle eſt bonne pour les chaleurs d'eſtomac, les maux de poitrine, du foye, des reins & de la veſſie: L'eau de toute la plante ſert contre la pleureſie.

Sa racine bouillie & bûë, apaiſe les douleurs & poinctures de côté, priſe en forme de Lohoch avec du ſyrop violat, aide fort aux Aſthmatiques & Pleuretiques; cuite en eau, & confite en ſucre, eſt un ſingulier preſervatif contre la peſte, poiſon, venin & piqueures mortelles. Le ſuc ou eau diſtilée de cette herbe, guerit les plaies recentes, ſi vous y trempez des linges pour apliquer ſur les plaïes. L'on emploie la racine de cette herbe en ſalade aux tables friantes.

BARBIERS. *Des obligations des Barbiers.* Les Barbiers conſerveront leurs biens, ou l'augmenteront, s'ils rempliſſent leurs devoirs, & ſont fideles à executer ce qui ſuit; car ſaint Paul dit: 1. *Tim.* 2. 43. *Pietas ad omnia utilis eſt, promiſſionem habens vitæ quæ nunc eſt, & futuræ.* Voiez ce qu'ils doivent éviter avec ſoin.

I. S'ils ont fait aucune œuvre de l'état de Barbier, ou Chirurgien, avant que d'avoir été examinés & aprouvés. *Henri III. Art.* 1.

II. Si avant que d'être reçûs Maîtres, ils ont exercé leur état, ou ſans permiſſion de ceux qui la pouvoient donner. *Art.* 7. *item Art.*

III. S'ils ont tenu des Aprentifs ſans être Maîtres de Chef-d'œuvre, leur étant défendu. *Art.* 10.

IV. S'ils ont été reçûs, ſans qu'on ait fait enquête de leurs vies & mœurs. *Art.* 6.

V. S'ils ont fait aucune fonction de Barbier, ou de Chirurgien, les jours de Fêtes & Dimanches, excepté de ſaigner; leur étant défendu par les Ordonnances de l'Egliſe & des Rois. *Art.* 14.

VI. S'ils ont entretenu les plaïes, ou autre maladie, pour en avoir plus grande récompenſe; il y a peché, & obligation de reſtituer, non-ſeulement ce qu'ils ont pris de trop, mais de ſatisfaire aux dommages qu'ils ont aporté aux malades par leurs longueurs. *C. ſi culpa, de injuria, & damno dato. Thom.* 2. 2. *q.* 11. *Art.* 3. *in corp.*

VII. Si par envie, ou autrement, ils ont attiré quelque Aprentif, ou valet d'un autre Maître. *Art.* 13.

VIII. Si étant Prevôts, Jurez & Maîtres Chirurgiens, ils ſe ſont acquittez ſoigneuſement, & en gens de bien de leurs Charges, & n'ont point fait d'extorſions, ou conſenti à celles qui ſe ſont faites en paſſant les Compagnons, Maîtres Chirurgiens: il y a obligation d'en faire reſtitution. *Art.* 37. *Ordonnance de François I.* 1539. *Art.* 188.

BARBOUILLEURS. *Des obligations des Barbouilleurs.* S'ils ne ſont fidelles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils ſont en danger de le perdre; car David dit, *Niſi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam.* I. Qu'ils prennent donc garde, s'ils veulent reüſſir, s'ils ont emploié de méchante huile, & de mauvaiſes couleurs, afin de gagner davantage ſur leurs ouvrages, contre leurs pactes & l'intention de ceux pour qui ils travailluient; ils ſont obligés de reparer le tort. *S. Thom. q.* 62. *Art.* 1. *ad* 2.

II. S'ils ont compté plus grand nombre de journées qu'il n'y avoit: outre le peché du menſonge, ils doivent reſtituer ce qu'ils ont pris injuſtement. *S. Thom. q.* 62. *Art.* 7. *in corp.*

BAROMETRE. C'eſt un tuyau de verre qui ſert à marquer la peſanteur & legereté de l'air, par le moien du vif-argent. Il eſt tres utile & tres-important dans l'Agriculture; par ce moien, on connoît s'il fera bon ou mauvais tems, s'il fera pluie ou non; & un Jardinier, un Laboureur prennent leurs meſures pour ſemer, recueillir & autres ouvrages.

B A T

BATARDIERE eſt un lieu dans le jardin dont la terre doit être bonne, labourée de deux pieds en profondeur, toûjours tenuë nette d'herbes & de racines, pour y planter des arbres fruitiers ſortant de la pipiniere pour s'en ſervir & les placer dans les eſpaliers ou ailleurs, en place d'un arbre qui ſera mort. Vous ferez faire des traits tirez au cordeau, de deux pieds de large en tout ſens, & de deux autres bons pieds de pro-

ſoudeur, diſtant de quatre pieds, l'un de l'autre, & les rangs auſſi éloignés de quatre bons pieds. Vous prendrez des arbres greffez dans vôtre pepiniere & les tranſplanterez dans vôtre Bâtardiere, il n'importe que le jet ne ſoit que d'un an, ils ſeront aſſez bons à replanter : Et pour les planter vous obſerverez ponctuellement de mêler du petit fumier de vieille couche avec la bonne terre, & faiſant une petite butte au milieu du trou y poſer l'arbre, étendant les racines de tous côtez, toûjours tirant en bas, puis aprés remplir le trou juſqu'à la greffe, & marcher la terre pour aſſeurer l'arbre.

Vous noterez qu'il faut que la greffe ſoit toûjours à efflurement de terre pour l'ornement de l'arbre qui ſeroit deſagreable ſi l'on voyoit le nœud où il aura été greffé, & particulierement en quelques uns deſquels la greffe ſurpaſſe le ſauvageon en groſſeur, & fait un gros bourrelet à la ſoudure de la greffe, ce qui eſt fort deſagreable.

Quant aux arbres des Eſpaliers & contreſpaliers expoſez au Midy, l'on peut enterrer la greffe de quatre doigts plus bas que le ſol, pour avoir plus de fraicheur, ſans craindre qu'elle pouſſe aucun cheveu à cauſe de la ſechereſſe : Et quand même elle auroit jetté ; le Jardinier en bêchant y peut regarder, les couper & donner un peu d'air au nœud, afin qu'il n'en pouſſe point de nouveau.

Vous obſerverez auſſi que durant les grandes chaleurs, ſi vous voulez faire beaucoup de bien à vos arbres, ce ſera de mettre au tour du pied (ſans pourtant toucher à l'arbre) de la fougere ou du grand fumier, trois pieds tout au tour de vos arbres, & quatre doigts d'épais ſeulement ; cela ſervira à entretenir la fraicheur de la terre, à ombrager, & auſſi empêchera qu'étant battuë de quelque grande pluye ; elle ne ſe crevaſſe point, ce qui éventa ſouvent l'arbre, & deſſéiche les petites racines : ſi immediatement avant que de mettre ce fumier, vous faites donner un labour à la terre, ce ſera un double bien que vôtre arbre en recevra, d'autant qu'elle s'entretiendra toûjours meuble, & ne pouſſera aucune mauvaiſe herbe à travers ce fumier.

LA BATARDIERE vous eſt neceſſaire pour trois raiſons principales : La premiere pour avoir des arbres de proviſion, propte à remettre à la place de ceux qui meurent, ou qui languiſſant ne profitent point : Secondement pour dégager la confuſion qui pourroit être dans vôtre pepiniere, à cauſe de la trop grande quantité de jeunes arbres : La troiſiéme ſera pour en avoir à vendre en recompenſe de la premiere dépenſe que vous aurez faite à planter vôtre jardin : Ils pourront auſſi vous raporter du fruit en ce lieu-là ; & outre tout cela un arbre replanté pluſieurs fois, eſt beaucoup plus franc que ſi directement tiré de la pipiniere, il étoit placé en lieu à demeurer.

Il eſt auſſi beſoin que vous ayez une *Bâtardiere* pour les arbres greffez ſur franc, (comme poiriers, pommiers, & autres) que vous voulez faire monter en grands Arbres de ſix pieds de tige : Et pour le gouvernement il faut, en les plantant, couper le Pivot, qui eſt la maîtreſſe racine, & dans leur accroiſſement couper à un petit doigt prés du tronc, les branches qui tirent trop de nourriture, & qui feroient un fourchon à l'arbre, laiſſant les petites, afin que le tronc ſe fortifie, en arrêtant la ſeve en chemin. Il y en a beaucoup qui ſe trompent en ce rencontre, leſquels netoyent un arbre de toutes ſes branches juſqu'à la hauteur où ils veulent que ſe faſſe la tête, & ſont contraints d'y mettre un pieu ou un étançon pour le dreſſer & le garantir des vents qui font plier & tordre le tronc à cauſe de la charge, qui eſt à la tête, parce que la ſéve ne faiſant que paſſer pour aller trouver le nouveau, ne s'arrête pas en chemin, comme elle le feroit s'il y avoit des jeunes branches.

Il y a un tems pour ébourgeonner & arrêter les arbres durant la ſéve ; les bourgeons que l'on peut ôter, ſont ceux qui dans leur accroiſſement donneroient quelque difformité à l'arbre, car pour ceux à fruit il les faut tous laiſſer.

Pour diſtinguer un bourgeon à fruit d'avec un à bois, c'eſt que celui à bois n'a qu'une feüille, & celui à fruit en a pluſieurs.

L'on taille auſſi les jeunes jets qui pouſſent de trop grande force, & qui par leur vigueur pourroient attirer toute la ſéve d'un arbre & feroient languir les branches qui ſont déja toutes venuës ; quand vous remarquerez cela, vous les arrêterez au deux ou troiſiéme nœud, & ce aprés qu'il aura pouſſé la ſéve.

On rogne auſſi la ſéve d'Aouſt, tant parce que l'arbre s'étendroit trop ſans ſe garnir, qu'à cauſe que bien ſouvent elle ne meurit pas avant l'hyver, & laiſſe la branche affamée par le bout, qu'il faudroit neceſſairement rogner à la taille de Fevrier.

Si vous voulez faire à part quelque plant de grands arbres, il faut de neceſſité qu'ils ſoient greffez ſur franc, & non pas ſur la coignaſſe, quant aux Poiriers, & ſur le Pommier de Paradis, quant aux Pommiers ; car autrement ils ne s'agrandiroient pas ; mais demeureroient toûjours bas de tige.

Vous planterez les Pommiers à cinq toiſes au moins, & les Poiriers, Pruniers & autres à quatre ; vous obſerverez ſur tout qu'ils ſoient plantez à la quinconce, c'eſt-à-dire, en lignes coupantes à angles droits.

L'on pourra ſemer dans ce plant quelques graines, ou legumes ; cela ſervira à les entretenir de labour, car il ne faut point ſouffrir aucune herbe ſauvage en tout vôtre lieu, retraignez vous à un petit, & le menagez bien plûtôt que d'en entreprendre un grand & le laiſſer affrichir faute de labour, les petits ſe cultivent plus facilement, & vous tirerez plus de profit d'un petit lieu bien menagé que d'un grand qui ſera negligé.

B A U

BAUME *tres excellent*. Prenez Abſinthe trois poignées, Armoiſe, Rhuë, Romarin, Sauge menuë, feüilles & fleurs de chacun deux poignées, graines de Laurier, ſelon la quantité que vous en voulez faire ; mais il faut plus d'Abſinthe & de Rhuë que des autres herbes, que vous ferez cuire dans un Chauderon en ſuffiſante quantité d'Huile de noix, & lors que ces herbes ſeront cuites, ce que vous connoîtrez quand elles ſeront noires, vous les ôterez du Chauderon en tirant doucement toute l'Huile la plus claire : puis vous preſſerez les herbes dans un fort linge, même avec la preſſe pour en tirer toute la

ſubſtance, que vous ajoûterez à vôtre huile claire : mettez dans icelle à proportion de la quantité, Poix-reſine, battuë une livre, Cire neuve demie livre, Terebentine de Veniſe deux dragmes, Huile d'Aſpic deux onces, remuant toûjours avec une ſpatule de bois ; quand le tout ſera bien fondu, vous le paſſerez pour en ôter les ordures, & vous mettrez ce banme dans un pot verny que vous boucherez bien d'un parchemin, & d'un cuir verny par deſſus : & pour bien faire, il le faudroit enfoüir dans un fumier de Cheval, pendant ſix ſemaines, & s'en ſervir ſelon l'ordre qui ſuit : & ſi vous voulez qu'il ſoit liquide, n'y mettez pas tant de Poix-reſine.

Ses vertus. I. Il guerit en vingt-quatre heures toutes bleſſures recentes, apliqué chaud, ayant premierement lavé la playe avec du vin chaud.

II. Guerit toutes douleurs de tête, appliqué chaud aux temples, & en un linge chaud par deſſus.

Recepte contre toutes ſortes de playes, & de contuſions. Drogues. Prenez d'Huile de noix ; demi livre, Storax liquide, demi livre, Gomme Elemi, demi livre, Colophone, quatre onces, Terebentine de Veniſe, quatre onces, Huile d'Aſpic, une once, Cire neuve, demi livre.

Preparation. Mettez-le tout enſemble dans une baſſine, faites-le fondre & cuire à feu lent, en remuant toûjours juſqu'à la conſiſtance d'onguent.

Ses proprietez. Elle eſt fort bonne pour toute ſorte de playes, bleſſures, & contuſions : elle gueſit les hemorrhoïdes, & les piqueures des bêtes venimeuſes : elle eſt propre aux gouttes, aux apoſtemes & charbons de la peſte : elle apaiſe auſſitôt la douleur.

Recepte contre les contuſions. Lors qu'il ſe fait contuſion pour ſi grande qu'elle ſoit en quelque partie du corps, particulierement ſi la partie eſt charneuſe, le remede ſuivant eſt ſouverain.

Prenez de l'Huile roſat & du vin enſemble, oignez-en la contuſion : cela fait, apliquez-y le remede ſuivant ; prenez de la cire neuve, la jaune eſt la meilleure ; jettez-là dans l'eau boüillante pour la ramollir, étendez-là ſur du linge en forme d'emplâtre, que vous apliquerez ſur la partie contuſée.

BAUME. Prenez Hypericon qui a la fleur jaune, & n'en prenez que les boutons, car il vaut mieux que quand il eſt épanoui, il en faut ôter le vert des boutons & quand vous en aurez demi livre les mettrez dans une phiole avec une livre d'Huile d'olive, & là y laiſſerez l'eſpace de ſix ou ſept ſemaines, & puis mettez le tout en un drap neuf bien net & blanc, & le coulez bien fort, afin que preſſant ladite herbe, la ſubſtance aille dans l'huile, puis remettez ladite huile dans la phiole ; mais quelle ſoit nette, puis prenez Gomme Elemi une once en poudre & la mettez dans ladite phiole d'huile & la fermez avec de cire bien gommée & de peau par deſſus tres-bien liée, afin qu'il ne s'évente, tant plus il vieillit, tant plus il eſt meilleur ; il le faut laiſſer au Soleil quinze jours, le remuant chaque jour pour mieux mêler ladite Gomme avec l'Huile, & gardez bien que la phiole ne ſoit pleine de cinq bons doigts prés, car quand ladite Gomme y eſt miſe il bout ſi fort que la phiole ſe romproit ſi elle étoit pleine.

Uſage. Il vaut à toutes playes & plus propre aux recentes qu'aux vieilles bien quelles en gueriſſent bien & la ou il faut une tente, quelle ſoit toute trempée dans ladite huile, & s'il ni faut point de tente, mettez-y du charpi ou du cotton trempé dans ladite huile & le mettez ſur la playe tant chaud qu'on pourra ſouffrir, & ſi vous voulez plus abondamment dudit Baume, il faut prendre de l'herbe, huile & gomme à proportion.

BAUME. *Baume incomparable contre toute ſorte de plaies profondes ou ſuperficielles, contuſions ou diſlocations.*

Drogues. Prenez de vin rouge gros une chopine, Huile d'Olives, une chopine, Balauſtes c'eſt la fleur des Grenadiers ſauvages une once, Ecorce de Grenade ſeche, demi once, Storax deux dragmes, Noix de Ciprés une dragme & demi, Orcanete, trois onces.

Pour preparer ce Baume. Pilez groſſierement toutes ces Drogues : mettez le tout dans un pot avec l'huile & le vin : faites-le cuire a petit feu, juſqu'à ce que tout revienne à la moitié, c'eſt juſqu'à ce que le vin ſoit tout conſumé, ce que vous connoîtrez ſi en jettant quelques gouttes ſur les charbons, elles s'enflameront ſans petiller, du moins beaucoup : que ſi ces gouttes petillent fort, il faut le laiſſer boüillir encore : le Baume étant fait, vous tirerez le pot hors du feu, le laiſſerez demi quart d'heure tout couvert, aprés le paſſerez dans un linge, le mettrez dans des phioles de verre, ou il ſe conſervera plus de deux ans.

Uſage. Si c'eſt une contuſion ou diſlocation, oignez-la de ce Baume, ſaupoudrez-y par deſſus de poudre de roſes de Provins ou de Mirte. Enſuite apliquez-y des étoupes abbrevées de ce Baume.

Faites la même choſe pour les entorſes des pieds en envelopant les chevilles, & bandez bien le tout ſans trop preſſer.

Si c'eſt une plaie, il la faut laver avec du vin chaud, & la ſecher avec un linge : & puis y mettez de ce Baume. Aprés il faut tremper un linge dans ledit Baume & l'apliquer, mettant deſſus une feüille de choux rouge, ou autre. Enfin il faut bander la playe ſans beaucoup ſerrer, & la panſer deux fois le jour.

Si la bleſſure offenſe quelque nerf, mêlez un peu de Terebentine avec ce Baume, & apliqués-le ſi chaud qu'il ſe pourra.

Si la bleſſure penetre dans le corps, ou bien avant dans la cuiſſe, il faut premierement ſeringuer la playe avec du vin chaud, la ſituer d'un côté & d'autre, ſi elle perce d'outre en outre : puis la ſeringuer avec du Baume tout chaud : aprés il faut mettre ſur le trou une feüille de choux, & enſuite une compreſſe trempée dans du Baume : enfin la bien bander ſans trop ſerrer.

BAUME. *Baume ſouverain dont les proprietez ſont ci-aprés expliquées.*

Drogues. Prenez des Roſes rouges, une poignée, Feüilles de Pimpinelle, de Sauge, de Mille-feüille, de Baume ou Menthe, de Marjolaine, de Sariette, d'Hyſope, de Peſchier une poignée de chacun, Vin excellent, une chopine, Huile d'Olive, chopine, Sel commun, une poignée.

Preparation. Mettez le tout à la reſerve du Sel dans un pot de terre d'une grandeur convenable : faites-le boüillir juſqu'à ce que le vin ſoit tout à fait conſumé, & qu'il ne paroiſſe plus que l'huile dans la cuilliere, le tout à petit feu, de peur que les herbes ne ſe brûlent au fond & remuant

bien ſouvent : ajoûtez-y ſur la fin de la decoction le Sel ; aprés quelques boüillons, paſſez le tout dans un torchon dont la toile ne ſoit pas fort épaiſſe ; & preſſez les herbes pour en faire ſortir tout le jus.

Proprietez. Il eſt bon contre la gangréne, brûlure, foibleſſe de nerfs, mal de tête, indigeſtion, colique, paraliſie, &c.

Il en faut froter la partie juſqu'à ce que le Baume ſoit tout-à-fait imbibé dans la chair, chauffant de tems en tems les doigts pour le faire mieux penetrer ; aprés il la faut envelopper avec un linge bien chaud, duquel il faut toûjours ſe ſervir ſans changer, car il ſera meilleur qu'un blanc. Il faut froter la partie malade trois ou quatre fois par jour.

Notez que ſi vous voulez faire une plus grande quantité de ce Baume, il faut multiplier à proportion, ces herbes, l'huile, le vin & le ſel.

BAUME *excellent pour toutes playes, contuſions, ulceres, goutes & autres douleurs.*

Prenez des feüilles de Laurier deux poignées, de feüilles d'Aluine, deux poignées, de feüilles de Souci, deux poignées, de petite Sauge, quatre poignées, de Romarin avec la fleur, quatre poignées, de grains de Genevre noirs & meurs, quatre poignées, d'Huile d'Olives, quatre livres & demi, de vin blanc une chopine, de Cire neuve une livre, d'huile d'Aſpic trois onces.

Pour preparer ce Baume pilez groſſierement les herbes & les grains ; mêlez les enſemble ; mettez le tout dans un pot de terre neuf, verſez-y deſſus l'Huile d'Olives & le vin ; laiſſez les tremper deux ou trois jours durant, remuant ces matieres avec une cuilliere ou ſpatule de bois, une ou deux fois le jour : aprés faites boüillir le tout avec un petit feu de charbon dans une baſſine ou ebauderon, en remuant ſouvent, juſqu'à ce que le vin ſoit conſumé, & que les herbes commencent à ſentir le brûlé. Coulez le tout à travers une toile groſſiere, en preſſant fortement, remettez la liqueur dans un baſſin ; remettez ce baſſin ſur le feu, & ajoûtez y la Cire neuve coupée à petits morceaux ; la Cire fonduë, ajoûtez-y l'huile d'Aſpic, & temuez bien le tout enſemble ſans les faire plus boüillir : gardez ce Baume dans un pot de terre.

Quand vous en aurez beſoin, vous en ferez fondre ſur une aſſiete pour en verſer dans les ulceres & dans les playes : ou pour en oindre l'endroit des douleurs, & des contuſions.

BAUME *artificiel pour pluſieurs maladies.* Prenez des racines d'Ariſtoloche ronde, des racines d'Iris & de Pivoine de chacune deux onces ; des feüilles d'Armoiſe, de Matricaire, d'Origan, de Calament, de Pulegium, d'Abſinthe, de Ruë, de Marjolaine, de Menthe, de Sabine, de Stœchas, de Lavande, d'Hypericon, d'Anet, de Laurier, de Meliiot, de Camomille, de Sambuc, de chacune une poignée, Bayes de Laurier & de Genevre de chacun une once : ſemence d'Agnus Caſtus ſix onces, de Coloquinte, une once, de Canelle, de Gingembre, de Geroſles, de Muſcade, d'Aloës de chacun trois onces, d'Euforbe une once de Storax liquide deux onces, de la Myrrhe, d'Opoponax, de Bdellium, de Sagapenum de chacun deux onces.

Il faut faire boüillir le tout dans une ſuffiſante quantité d'Huile d'Olives avec une Renard écorché & eventré, & le faire boüillir juſqu'à ce que la chair ſoit fonduë, & puis vous y ajoutez ſur le milieu toutes les dites Drogues. Cela étant tout bien cuit, il le faut couler & preſſer.

Ce Baume eſt bon pour la Migraine & les vertiges en l'apliquant chaudement au front, & au deſſus des oreilles, & mettre du linge chaud deſſus. Pour toute deſfluxion tombant ſur la poitrine, il faut froter chaudement cette partie. Pour les douleurs de Ventre, colique, ventoſitez, gravelle, ſuffocation de matrice, apliqué chaudement ſur la partie malade. Pour les vers des enfans l'apliquer chaudement ſur le nombril. Pour les retractions ou foibleſſes de nerfs & l'apoplexie, il faut l'apliquer chaudement aprés de fortes frictions.

Remarquez qu'il faut ajoûter à ce Baume une livre d'huile d'Olive ſur la fin, & quatre onces de cire jaune avec de la terebentine.

BAUME *contre les bleſſures.* Prenez de racine de Chardon beni, & de Valeriane demi once de chacune, feüille d'Hypericum deux onces ; concaſſez bien le tout, & le faites infuſer pendant deux jours dans le vin blanc, puis il y faut ajoûter trois onces de vieille huile d'olive, grains entiers de beau froment une once & demie, cuire le tout, tant que le vin ſoit conſumé, & d'abord aprés le paſſer, & exprimer par un linge & ajouter à l'expreſſion neuf onces de terebentine, deux onces d'encens tamiſé, puis le faire boüillir un boüillon ou deux, & le garder dans une phiole qui ſoit bien bouchée. Pour s'en ſervir il faut laver la bleſſure avec du vin blanc froid, puis l'engraiſſer dedans & dehors dudit Baume bien chaud, même en ſeringuer dedans, & rejoindre les deux extrêmitez de la playe, puis mettre deſſus un linge imbu du même Baume bien chaud, & par deſſus un autre linge trempé en gros vin rouge & froid, puis les compreſſes & ligatures ſeches ; & il guerit les playes ſimples des coups d'épée, & de couteau en vingt-quatre heures, en façon que la cicatrice de la playe ne paroit aucunement.

BAUME *d'Arceus tres utile pour la gueriſon des playes.* Prenez de graiſſes de Mouton deux onces, de graiſſe de Porc une once, Gomme Elemi, & Terebentine claire, une once & demi de chacun. Le mêlange en eſt tres facile, il les faut faire fondre ſucceſſivement l'un avec l'autre, juſqu'à la conſiſtence d'un liniment : on s'en ſert ſur les playes comme d'un digeſtif.

BAUME *excellent pour les playes.* Prenez d'huile d'Hypericum demi livre, de Terebentine de Veniſe demi livre, de Gomme Elemi quatre once, d'Iris de Florence, d'Aloës deux onces de chacun, de Maſtic, Storax, Mirrhe, Sang de Dragon, eau de Vie deux onces de chacun.

Pour le preparer faites fondre la Gomme avec l'huile & la terebentine, détrempés cependant le ſang de Dragon & le reſte avec de l'eau de Vie ; aprés mêlez tout cela enſemble, & faites le coiſe à feu lent, ou bien pendant les grandes chaleurs de l'été, expoſés-les aux raïons du Soleil pendant un mois.

BAUME *excellent pour les ulceres des gencives.* Prenez de Mirrhe choiſie & de Sucre Candi de chacun parties égales, pulveriſez-les & en empliſſez le blanc d'un œuf cuit a dur, & coupé par le milieu, liez-le d'un filet, & le ſuſpendez dans une cave, mettant deſſous un vaiſſeau de verre, il en diſtillera une liqueur ou Baume,

dont on oindra ſouvent le jour la partie ulcerée.

Obſervez qu'il faut faire preceder les remedes generaux.

BAUME *naturel fait d'eau d'ormeau en faveur des pauvres.*

La façon de cueillir & de compoſer ce Baume. Primò. Dans la ſeve de Juin, feudez l'écorce de la racine de l'ormeau, ou coupez la pointe de ſes branches, & les pliez, & y mettez des recipiens; ou bien, cueillez des veſſies pleines d'eau, qu'on trouve ſur ces arbres, dans ledit tems de la ſeve de Juin, mettez cette eau dans des fioles de verre double; laiſſez-les expoſées au Soleil juſqu'à la fin de la Canicule. Mettez un lit de ſel au-deſſous des fioles, pour mieux clarifier cette eau, paſſez-la par un linge delié cinq ou ſix fois, de cinq jours en cinq jours, à commencer du jour que vous l'aurez ramaſſée, & vous en ſervez au beſoin, comme eſt dit ci-deſſus. Elle brûle un peu en l'apliquant, comme l'eau de vie; mais la douleur paſſe incontinent: elle penetre auſſi tous les bandages & ligatures, en ſorte qu'on en peut mettre des linges moüillez ſur les bandages des membres rompus, ſans les défaire, & cela diſſipera la fluxion, quand elle s'y ſeroit jettée, le faiſant deux fois le jour. Quand on aplique le linge moüillé ſur la peau, s'il tient, pour la lever ſans rien écorcher, il faudra apliquer deſſus un autre linge moüillé dans du vin blanc, ou eau de vie chaude. Ce cataplaſme eſt auſſi excellent apliqué ſur les membres foibles, ou attaquez de paraliſie, rumatiſme, &c.

Secundò. Si cette eau d'Ormeau venoit à vous manquer, prenez la ſeconde peau de la racine de l'arbre, de la groſſeur de deux poingts, concaſſez le tout; mettez deſſus trois chopines de gros vin rouge, meſure de Paris; faites boüillir le tout à petit feu, juſqu'à la diminution des deux tiers; apliquez-le chaudement, il fera preſque le même effet que l'eau d'Ormeau. L'experience fait voir des miracles auſſi bien que l'eau. La pinte de Paris peſe 32. onces.

BAUME *du Samaritain*, ou *de l'Evangile.* Prenez de l'huille commune & du bon vin, parties égales; faites cuire tout enſemble à petit feu dans un pot de terre vernì, juſqu'à la conſomption du vin; ainſi vous aurez un Baume fait, que vous garderez pour ſes uſages.

On donne à ce remede le nom de *Baume du Samaritain*, ou *de l'Evangile*; parce que le charitable Samaritain de l'Evangile, aiant trouvé un Miſerable couvert de plaies, & moribond, ne ſe ſervit pas d'autres remedes pour ſa gueriſon. On peut préparer ce Baume en tout tems, avec parties égales de bon vin & d'huille d'olive cuits enſemble à petit feu dans un pot de terre vernì, juſqu'à l'entiere conſomption du vin.

Ce Baume quoique fort ſimple, n'eſt pas à mépriſer; car on peut s'en ſervir utilement pour mondifier & conſolider les plaies ſimples, & ſur tout les nouvelles.

BAUME *de pommes de merveille.* Prenez des fleurs, des feüilles, & des fruits de pommes de merveille, de chacun quatre onces; des racines de grande conſoude, de langues de ſerpent, d'ariſtoloche ronde, & de grande valeriane, de chacun deux onces; de glû trouvé dans les follicules d'orme, du ſuc d'écreviſſes de riviere, des feüilles de pervenche & de ſanicle, des ſommitez fleuries de mille pertuis & de caille-lait jaune, de chacun une once & demie, & quatre livres d'huille d'olives: aiant pilé tout ce qui ſe doit piler, & le tout mis dans un vaiſſeau de verre, ſon couvert par deſſus, vous l'expoſerez aux raïons du Soleil d'Eté pendant douze jours, puis vous en ferez la déenction au bain-marie boüillant, juſqu'à la conſomption de l'humidité; enſuite vous ferez la colature & l'expreſſion, & aiant bien clarifié l'huile, vous mêlerez parmi demie livre d'huille diſtillée de la gomme ſandaraque, & le Baume ſera fait.

On choiſira les drogues de ce Baume autant bonnes & nouvelles qu'on pourra les trouver, & aprés avoir bien écraſé au mortier de marbre ceux qui le doivent être, & mêlés toutes ces choſes avec l'huile dans un vaiſſeau de verre, ou de terre vernì, étroit d'embouchure, & l'avoir bien bouché, on l'expoſera au Soleil pendant douze jours; puis aiant mis le vaiſſeau dans le bain-marie, on le fera boüillir juſqu'à ce que l'humidité des drogues ſoit à peu-prés conſommée; aprés quoi on coulera & exprimera fortement les matieres; & aiant bien ſeparé l'huille de ces feces, on y incorporera demi livre diſtillés de la gomme ſandaraque, & le Baume ſera fait. Il doit être gardé dans une bouteille de verre, forte & bien bouchée.

Il eſt fort eſtimé pour la gueriſon de toutes ſortes de plaïes, & particulierement pour celles de toutes les parties nerveuſes, & pour guerir les brûlures. Il apaiſe les douleurs des hémoroïdes; réünit & conſolide les fentes des mammelles, ſur tout ſi on y ajoûte tant ſoit peu de camphre. Il efface les cicatrices de la peau, étant mêlé avec l'huile d'œufs.

BEC

Inſtruction neceſſaire pour prendre les Beccaſſes.

LES BECCASSES arrivent ordinairemene en nos contrées vers le milieu du mois d'Octobre, & s'en retournent au mois de Mars. Elles vont & viennent ſans s'arrêter plus de huit ou dix jours en un même lieu, & ſi elles s'y arrêtent davantage, c'eſt qu'elles ont été bleſſées, ce qui les fait apareiller; elles ne volent jamais de jour, ſi quelques beſtiaux ou perſonnes ne les y contraignent, & font leur retraite dans les bois épais, auquels il y a des eſpaces clairs, qui ſont de côtez & d'autres; elles demeurent toute la journée dans le bois, cherchant à manger des vers de terre qui ſe trouvent ſous les feüillee des arbres & des taillis. Quand la nuit aproche, elles ſortent du bois, & vont chercher les eaux & les prairies pour boire & laver leur bec, qu'elles ont tout plein de terre, parce qu'elles le fichent dedans pour en tirer les achées ou vers; elles paſſent ainſi toute la nuit juſqu'au matin, que le jour commence à paroître, alors elles s'envolent dans les bois; quand elles volent, elles cherchent les lieux ombrageux, & ſe détournent de loin pour côtoïer quelque bois de haute futaye, afin de ſe garder & mettre à l'abri du vent: ſi elles veulent entrer dans le grand bois, ou paſſer de l'autre côté, elles le ſuivront toûjours d'un vol bas, juſqu'à ce qu'il ſe rencontre une clairiere pour paſſer au travers, parce qu'elles n'aiment pas à voler haut, & n'oſeroient voler parmi les arbres, à cauſe qu'elles ne voient point devant, non plus que les lievres: c'eſt pour-

quoi on les prend facilement avec des filets tendus au long des forests, ou bien dans les clairiers, qui se rencontrent à l'entoue, les filets pour les prendre & les autres oyseaux dont il sera parlé dans la suitte seront faits de la maniere dont il sera parlé dans le mot de filet.

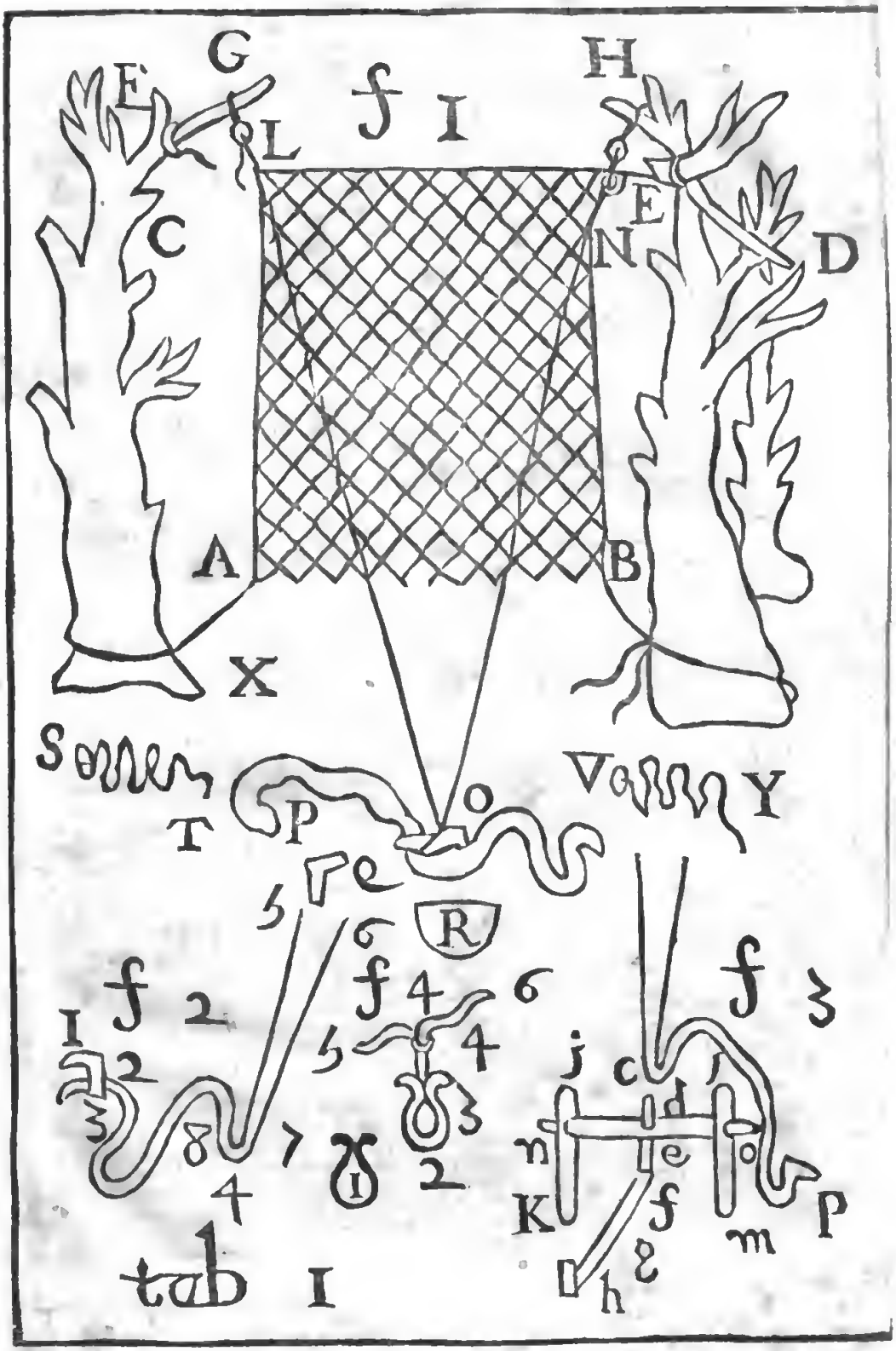
Des clairiers ou posſées pour prendre des Beccaſſes. Dans les Pais où il y beaucoup de bois, les pantieres sont de boo reveou, puisque l'on peut prendre quelquefois poue un joue plus d'une douzaine de Beccaſſes; ſi vous avez nombre de bois taillis, & proche de là un bois de haute fûtaye, ou ſeulement une rangée de grands arbres, ne negligez pas d'y faire une pantiere, ainſi qu'il vous eſt montré par la premiere figure de la premiere Table, ſupoſez donc que votre fûtaye ou rangée d'arbres ſoit longue de trois cens pas; plus ou moins, dans quelque endroit vers le milieu, comme par exemple aux lettres A. B. coupez des arbres au travers, en ſorte qu'il y ait une eſpace de ſix ou huit toiſes entre l'arbre A, & celui B, & que la place ſoit bien nette, ſans arbres, ſouches, buiſſons, bois, ni pierres, d'environ ſix toiſes en quarté, aprés cela vous ébrancherez les deux arbres A. B. du côté que doit prendre le filet, lequel s'y pourroit acrocher en décendant, il faudra enſuite avoie deux groſſes perches, deſquelles on en atachera une au haut de chacun des deux arbres; de façon que le gros bout étant fendo ainſi que C. D. ſoit fiché ſur une branche, & que le milieu E. F. en porte une autre, à laquelle on l'atachera avec una rote ou lieu de bois, de ſorte que les bouts G.H. ou il y a quelque crocher, ou fourchu, panche ſur la paſſée, afin d'éloigner un peu le filet des arbres. On aura toûjours bonne proviſion de poulies ou boucles de verre, groſſes comme le doigt, qui ſont faites de la forme repreſentée par la quatriéme figure, vous en mettrez un à chaque bont de perche G.& H. les ayant auparavant garnies d'une corde groſſe comme le petit doigt, que vous llerez autour des deux branches de la poulie qui ſont marquées du chiffre 3. & ayant fait un nœud toot proche; faites-en un autre à quatre doigts plus loin au lieu marqué 4. laiſſant deux bouts de la corde 5. & 6. longs d'environ un pied chacun pour prendre la poulie au bout de chaque perche, comme elles ſe voyent eôtées des lettres I. L. & oo les met juſtement proche les fourchus des perches G.H. ces fourches ou crochets, ſervent pour garder que les poulies ne baiſſent plus bas que le lieu où on veut qu'elles demeurent, ces boucles de verre étant ainſi atachées, il faudra que l'homme avant que de décendre paſſe en chaque poulie une ficelle, dont les deux bouts ſeront au pied de l'arbre, afin de paſſer en leur place d'autres cordes plus fortes quand ou voudra tendre le filet, & pour n'avoir pas la peine de montee en haut toutes les fois qu'il faudroit tendee, vous y pourrez auſſi bien mettre les groſſes cordes du commencement comme les ficelles; mais vous ne ſerez pas aſſeuré de les y retrouver comme les ficelles, qui ne valent pas la peine d'être dérobées, il ne reſte plus à parfaire ic lieu de la pantiere qu'une loge pour retirer celui qui attendra les Beccaſſes à venir, il n'importe pas de quel côté on la faſſe, pourveu qu'elle ſoit droit à droit, & éloignée du milieu du filet de ſix ou huit toiſes, comme au lieu marqué de la lettre R. cette loge ſera ſeulement de cinq ou ſix branches de taillis entre-lacez les uns dans les autres de la hauteur d'un homme, & toute couverte du côté du filet, afin d'y avoir la vûë lors qu'il ſera tendu; il y aura pour ſiege un peu de chaume, ou de ſougere, & à trois ou quatre pieds de là, tirans vers le filet, un bon crochet de bois, O. & P. piqué en terre avec force au lieu Q. pour y paſſer le bout des cordes du filet, ainſi la paſſée ſera en état d'y pouvoir tendre.

Comme les payſans prennent les Beccaſſes dans les bois avec des lacets. Les payſans qui ſe mêlent de colletes les bois pour prendre des Beccaſſes, n'y perdent pas leur tems, puiſque les lacets étant une fois tendus, ils n'ont la peine que d'y aller voir le ſoir ſur les quatre heures; celui qui exerce ce métiee fait proviſion de pluſieurs douzaines de collets, plus oo moins, ſelon l'endroit du bois où il y a des Beccaſſes, ces collets ſont faits de ſix brins de crin de cheval bien longs, & cordez enſemble, avec one boucle coulante, à un bout, & à l'autre un gros nœud, qui ſait paſſee dans le milieu d'un bâton, tendu avec la pointe d'un coûteau, il s'ouvre, & on y fait entrer le brin ou bout du collet de crin, puis l'on fait le nœud qui le tient arrêté, & l'empêche de paſſee par cette fente; ce bâton eſt gros comme le petit doigt, & long d'environ un pied, pointu par un bout pour le piquer en terre. Ce lacet ainſi ataché à chacun un piquet, il les met dans un ſac tout empaquetez, & s'en va dans les bois taillis les plus feüillus, reconnoître s'il y a des Beccaſſes, ce qu'il voit par les feüilles qui ſont à terre, leſquelles ſont rangées de côté & d'autre par les Beccaſſes qui trouveut des vers deſſous, il le connoit encore par leurs fientes, qui ſont des foirards griſatres, grands comme la main. Quand le payſan eſt aſſeuré qu'il y a des Beccaſſes en ce lieu là, il fait une grande enceinte autour comme environ quarante oo cinquante pas de large, laquelle vous eſt repreſentée dans la troiſiéme Table par la ſeptiéme figure: ce n'eſt autre choſe qu'une petite haye haute de demi pied, qu'il fait entre les ſouches dn taillis, par exemple, ſupoſez que les branches marquées des lettres A. B. C. D. E. ſoient autant de ſouches, il fait la petite haye avec des brins de geneſt, ou autre bois, d'une ſouche à l'autre, & laiſſe au milieu une voye, où il n'y a que la paſſée d'une Beccaſſe, comme ſont F. G. H. I. ſi bien que la Beccaſſe, qui ſe promene dans le bois cherchant à manger, trouve cette petite haye, la ſoit juſques à ce qo'elle rencontre une paſſée; car jamais elle ne s'envole, c'eſt pourquoi le payſan y pique un lacet qui eſt ouvert en rond, & couché à plate terre, ſuporté ſur quelques feüilles, de ſorte que la Beccaſſe paſſant par dedans la paſſée, emporte le collet ou lacet avec les pieds, lequel ſe ferme & la ſaiſit. La forme de ce lacet tendu eſt repreſentée par les lettres H. I. ſi quelquefois en vous promenant dans les bois, vous y rencontrés de ces lacets, faites-y guêter dépois midy juſques au ſoir, vous y attraperez les colleteurs, & ſi parmi ces collets il s'y en rencontre qui ſoient élevez à cinq ou ſix pouces haut de terre, tels que ſont ceux marquez des lettres F. G. c'eſt ſigne que les perdrix frequentent en ce lieu-là, & que les payſans les vont preodre, d'autres colleteurs font dans leur enceintes pluſieurs hayes de travers & quelques-unes au dehors, afin que les oyſeaux

PREMIERE PLANCHE

DES CLAIRIERS OU POSTE'ES POUR PRENDRE DES BECCASSES.

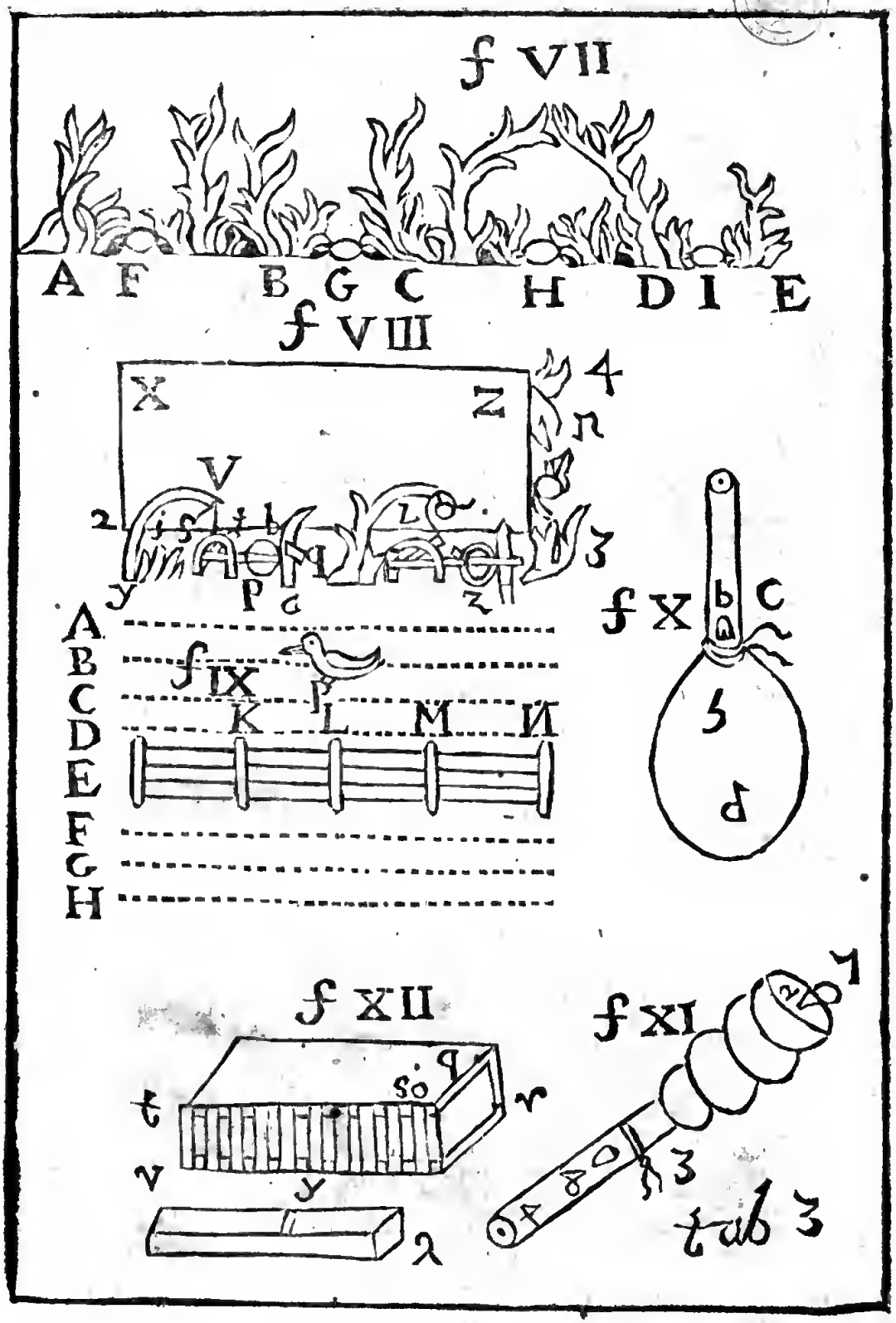
Table 1. *Page* 100. *I. Partie du I. Tome.*



TROISIEME PLANCHE.

COMMENT LES PAISANS PRENNENT DES BECCASSES DANS LES BOIS AVEC DES LACETS.

Table III. Page 100. I. Partie du I. Tome.



oiſeaux ſe prennent plus promptement ; on a diverſes fois rencontré des Perdrix & des Beccaſſes priſes de cette façon

Comme les Payſans prennent les Beccaſſes au long des eaux. On a dit au premier Chapitre comme les Beccaſſes vont la nuit au long des fontaines, à cauſe qu'elles ne gelent point. Le Payſant qui ſe mêle d'en prendre, ne s'oublie pas d'aller les matins au long des ruiſſeaux, fontaines, matais, & foſſés qui ſont à l'abri dans les bois, pour voir s'il y a eu des Beccaſſes la nuit précedente ; car elles ne manquent gueres d'y retourner après, ſi elles y ont été une fois : c'eſt pourquoi il y tend des rejets, qu'il appelle ainſi, parce que ce ſont des brins de bois, qui étant ployez, ſe redreſſent d'eux mêmes. La maniere de les tendre ſe voit par la 8. figure de la troiſiéme table, ſuppoſez que le quarré long marqué de la petite lettre h, ſoit une fois pleine d'eau où vont les Beccaſſes, & que leur abord ſoit du côté deſigné par les chiffres 2. 3. 4. le Payſan ferme tout autre lieu par où les Beccaſſes peuvent aborder depuis 2. x. juſqu'à 2. avec des genets, ou autre bois, & fait au plus bel abord une petite haye y. p. 2. 3. m. n. haute de cinq ou ſix pouces, qui eſt proche de l'eau, comme environ demi pied, laiſſant à cette haye des eſpaces, ou certaines paſſées qui ſont éloignées les uns des autres d'environ cinq ou ſix pieds, plus ou moins, ſelon l'étenduë du lieu ; ces paſſées ſont marquées des lettres p. 3. m. n. auſquelles il tend des colets & lacets en cette ſorte. Il pique ſur le bord de la paſſée un bâton a. haut de terre de cinq pouces, & moins gros que le petit doigt ; & à l'autre bord de cette paſſée, à demi pied d'eſpace, on petit arçon s. élevé haut de terre de trois ou quatre doigts, qui fait comme une porte ronde, regardant le bâton ou piquet a. puis il y a une petite marchette, qui eſt un crochet de bois plat, long de ſept ou huit pouces, ayant une coche proche du bout r. lequel crochet ſe met au bâton a. & l'autre bout prend ſous l'arçon ; il prend encore une verge de bois de coudrier, ou de quelque autre bois, qui étant ployé, ſe redreſſe de lui-même ; laquelle verge eſt de groſſeur du doigt, & longue d'environ trois pieds, qu'il pique dans la petite haie, à deux ou trois pieds loin de la paſſée ; il attache au petit bout v. une fiſcelle longue de demi pied ; au bout de cette fiſcelle, eſt noüé un lacet de crin de cheval, avec un petit bâton coupé par les deux bouts, & fait en coin à fendre du bois. Le Payſan fait ployer ce rejet, & paſſe le lacet p. par deſſous l'arçon, faiſant paſſer auſſi le bout du petit bâton, il l'arrête ſous le bord s. de l'arçon, & levant la marchette, fait entrer l'autre bout du bâton dans la coche r. tient par ce moien la machine en état, puis il étend en rond le lacet p. par deſſus la marchette, qui doit tenir ſi peu, qu'une Beccaſſe voulant paſſer, & poſant le pied ſur la marchette, faſſe détendre le rejet ; de ſorte que le lacet y prend l'oiſeau par le pied. D'autres attachent à la marchette un petit cercle, afin que la Beccaſſe ait plus d'eſpace pour mettre le pied, & faire joüer le rejet ; car il peut arriver qu'elle ne marchera pas deſſus en traverſant la paſſée ; cette ſeconde façon de rejet avec le cercle à la marchette, vous eſt repreſentée par la lettre z. D'autres ſe ſervent de colets qu'ils ajuſtent, comme on a montré au Chapitre precedent, & qui ſont marquez dans la figure par les lettres m. n. On peut ſe ſervir des rejets, & des collets & lacets au même lieu où on tendra proche de l'eau.

BECCASSES. La maniere d'acommoder les Beccaſſes, eſt d'abord de les plumer, & de leur paſſer le bec à travers le corps par les côtez, ſans les vuider ; aprés quoi on les pique de lard fort proprement pour les mettre à la broche ; étant embrochées, on poſe ſous elles dans la lechefrite des rôties pour en recevoir le degout qui en tombe : Aprés qu'elles ſont rôties, on y fait une ſauce avec orange, ſel, poivre blanc, & une ciboulette.

BECCASSES *en ragoût.* Pour faire un bon ragoût de Beccaſſes, on s'en ſert lorſqu'elles ſont à demi cuites, puis on les coupe en pieces, pour les mettre dans une caſſerole avec du vin, des capres & des champignons, le tout aſſaiſonné de ſel & de poivre ; aprés quoi on les laiſſe boüillir juſqu'à ce que la cuiſſon ſoit parfaite, pour être ſervies, aprés y avoir preſſé un jus d'orange.

BECCASSINES. On aprête les Beccaſſines de la même maniere que les Beccaſſes, lors qu'on les veut faire rôtir ; mais quand on ſouhaite les manger en ragoût, on les fend en deux ſans les vuider, ſuppoſé qu'elles ſoient à demi cuites à la broche, puis on les paſſe à la poële avec du lard fondu, ſel, poivre blanc, & un peu de ciboule ; & faiſant aprés cela diſtiler un jus de champignons dans ce ragoût, avec un peu de citron, on le ſert lorſqu'il eſt cuit, pour le manger tout chaud.

BECFIGUES. Pour aprêter des Becfigues, on ſe contente de les plumer, & de leur couper la tête & les pieds, & à meſure qu'ils cuiſent à la broche, on les ſaupoudre de croute de pain rapé avec du ſel, puis on les mange au verjus de grain & au poivre blanc.

BEG

DU BEGAYEMENT. Le Begayement eſt une convulſion de la langue qui eſt naturelle, ou accidentelle : naturelle quand il vient de naiſſance par un vice propre de langue, ou de ſes ligamens.

Accidentelle, lorſqu'il ſuccede à l'apoplexie, ou à la paralyſie.

Le Begayement de naiſſance, s'il ne ſe gueric étant dans l'adoleſcence, dure toute la vie, & cauſe d'ordinaire de fâcheuſes diarrhées.

Pour guerir cette indiſpoſition, les remedes ſont generaux, une maniere de vivre qui deſſeche doucement cette grande humidité ; aux enfans, il faut leur faire un cautere, & leur appliquer ſur la ſuture une emplâtre deſſicative ; entr'autres l'on ſe ſervira de l'emplâtre de betoine, ou de celuici : Prenez demie once de fleurs de Camomille, autant de Marjolaine, ou de Gingembre, trois dragmes de graines de Moutarde, de racines de Piretre, & des feuilles de Laurier, deux dragmes de gomme Opoponax, & de caſtor ; pilez tout enſemble, en ſuite faites fondre une once de cire jaune, avec quatre onces d'huile d'olive ; étant hors du feu, mêlez vos poudres, & en formez une maſſe d'emplâtre, pour s'en ſervir comme il eſt dit.

L'on pourra pour toutes ſortes de perſonnes ſe ſervir à l'exterieur du teſt, d'huile de caſtor, ou de ruë, ou de terebentine, ou de ſauge, ou

l'on aura recours aux remedes qui sont ordonnez à la paralysie, tant pour le dedans, que pour le dehors.

BEN

BENEFICIERS. *Les Beneficiers ne peuvent reussir, être benis de Dieu, ni se sauver, s'ils ne considerent, & n'observent ce qui suit.*

I. S'ils sont entrez dans les Benefices, ou pour paroître avec une pompe toute seculiere, & vivre dans un luxe prophane, qui consomme la plus grande partie des revenus de l'Eglise tres-indignement, dont elle gemit depuis si long tems, & que les Canons & les Peres condamnent avec tant de force, où aiant pour but & pour motif, même le seul necessaire à leur entretien, selon la discipline & les bornes de la modestie Ecclesiastique; car si le premier est horriblement criminel, le second l'est peu moins. N'est-ce pas un étrange renversement, dit S. Bernard, ce Pere si zelé pour la sainteté du Clergé, & si éclairé dans la dispensation des biens de l'Eglise, que de chercher un Benefice dans la vûë d'avoir le necessaire dans la vie; c'est prêcher pour vivre, c'est acheter un bien de la terre aux dépens des richesses du ciel, c'est faire servir le spirituel au temporel, c'est raporter la fin aux moiens, au lieu que les moiens ne doivent être que pour la fin; & qui peut être si aveugle, que de ne pas sçavoir que nous ne devons pas servir Dieu & son Eglise pour vivre & subsister? mais que nous ne devons vivre que pour rendre service à l'un & à l'autre.

II. S'ils ont desiré quelque Benefice, présumant qu'ils y feroient beaucoup de bien, & que leur conscience seroit en repos, de ce qu'ils ne le demandoient pas, quoique ce fut par un mouvement d'ambition ou d'avarice.

III. S'ils ont permuté ou changé leur Benefice pour en avoir d'autres, sans une cause fondée sur le besoin & l'utilité de l'Eglise, les translations & les permutations aiant toûjours été odieuses, & condamnées par les Conciles; car on ne change jamais, que pour avoir un Benefice plus commode, plus riche, ou plus honnorable.

IV. S'ils n'ont point obtenu quelque Benefice par faveur, fraude, ou violence, au préjudice d'un autre qui en étoit légitimement pourvû; car alors ils y sont intrus, & obligez à la restitution des fruits qu'ils y ont reçûs.

V. S'ils n'ont point caché, ou aidé à cacher le corps de quelque Beneficier mort, ou s'ils ont prévenu le tems de sa mort, pour avoir celui de faire admettre la resignation à Rome; outre les peines de Droit, leurs provisions sont nulles, & les Ordonnances des Rois le défendent, à peine de privation de tout droit posseſſoire aux Benefices. Or personne n'est si peu instruit, qu'ils ne sçachent que l'Eglise veut que les Ordonnances des Princes Souverains nous servent de loi, & aient la même force que les Canons, quand elles n'y sont pas contraires.

VI. S'ils ont permuté un Benefice avec quelque Beneficier à l'extrémité de sa vie, & qui ne sçavoit plus ce qu'il faisoit; cette permutation est nulle, ne se faisant que pour frustrer le Collateur, & le Malade n'étant pas censé avoir une liberté suffisante de volonté, ni d'esprit.

VII. S'ils ne sont point entrez dans quelque Benefice en vertu d'un grade, ou titre de Gradué qu'ils ont obtenu par argent, ou par faveur, & pour lequel ils n'avoient pas la capacité requise: car alors la collation est nulle, & ils sont obligez à la restitution, même des fruits reçûs.

VIII. S'ils ont pris quelque dignité, Chanolnie, ou autre Benefice, qu'ils n'étoient pas en état de servir dans l'an, faute d'avoir l'âge & les autres conditions.

IX. Si, aiant été pourvûs de quelque Abbaye, même Commendataire, ils ont pris les ordres sacrez, s'ils ne les avoient déja; quelques Conciles du Siecle dernier les obligent non-seulement d'être Prêtres, mais veulent aussi que leur maniere de vivre soit encore plus étroite que celle des Prêtres Seculiers. Ces Conciles supposent qu'ils soient apellez au Sacerdoce, qu'ils soient en état d'y faire leur salut, & d'y servir l'Eglise; car sans cela, il vaudroit mieux qu'ils ne fussent point Prêtres, que de l'être indignement, la Charge d'Abbé ne leur donnant pas droit de l'être, & ne pouvant suppléer à la vertu & à la science, dont on a besoin pour entrer dans les Ordres sacrez.

X. S'ils ont évité par finesse, ou autrement, l'examen qu'ils étoient obligez de subir pour entrer dans quelque Benefice, ou s'ils ont supposez d'autres à leur place; leurs provisions étant nulles, & eux excommuniez, & inhabiles à posseder aucun Benefice.

XI. S'ils ont obtenu des Provisions de Rome pour éviter l'examen de l'Evêque, à cause de leur incapacité, cela ne suffisant pas: car outre que leur incapacité seule les en rend indignes, il y a clause expresse dans les Provisions de Rome, qui porte, que l'Ordinaire est commis pour juger, si le Pourvû est digne de Benefice.

XII. S'ils ont plusieurs Benefices, quoi qu'un seul de ceux qu'ils possedent, soit suffisant pour leur entretien honnête; les Conciles les ont toûjours condamnez d'avarice, d'espece de trafic, & de gain honteux; mais particulierement celui de Trente, qui fait deux sortes de Decrets sur cette matiere.

XIII. S'ils ont demandé des dispenses pour tenir plusieurs Benefices sans cause raisonnable, qui ne peuvent être que l'utilité, ou la necessité de l'Eglise, car la pluralité des Benefices, sans une cause raisonnable est contre le droit Divin & moral. Ces Dispenses, dit le Cardinal Caïetan, n'excusent pas le peché mortel, à cause que le Pape les a données, parce que la dispense du Pape ne tombe que sur le droit positif, & non sur le droit Divin & moral, & que la pluralité des Benefices sans une cause raisonnable est contre le droit Divin & moral, selon lequel les biens de l'Eglise doivent être distribuez avec justice à ceux qui sont partie du Corps de l'Eglise; c'est pourquoi, ajoûte-t'il, on ne doit point absoudre un homme qui croit être en sureté de conscience, parce que c'est l'ordinaire presque de tout le monde d'agir ainsi, ou parce que le Pape a donné dispense, qui est, dit-il, une dissipation; ainsi encore que l'on soit pourvu d'un Benefice par des voyes Canoniques, si on y entre par le peché, comme on fait, quand c'est contre les Regles de l'Eglise, on ne laisse pas d'être Criminel devant Dieu.

XIV. S'ils ont resigné quelque Benefice à leurs Neveux, parens ou amis, en consideration particuliere de l'amitié ou parenté, plûtôt que de l'utilité de l'Eglise.

XV. S'ils ont entretenu leurs parens des biens d'Egliſe, pour les faire vivre au deſſus de leur condition, ou pour les avancer dans le monde, dans les Charges ou Emplois leur étant deffendu tres-expreſſement, particulierement par le Concile de Trente, de ne leur donner, ſi ce n'eſt en leur pauvreté, c'eſt-à-dire, pour le neceſſaire de la vie, & non de l'état, ſur tout lors qu'il eſt au deſſus du commun.

XVI. S'ils ont employé les revenus Eccleſiaſtiques conformement a leurs obligations; ſçavoir à l'entretien des Egliſes de leurs Benefices, & dépendances qui ſont de leur obligation, tant des Bâtimens que des Ornemens neceſſaires. 2. aux pauvres, 3. à leur nourriture & entretien modeſte, ſelon leur condition Eccleſiaſtique & non pas ſelon le luxe & la vanité du monde.

XVII. S'ils ont reſolu de donner à leurs parens aprés leur mort, ou durant leur vie, les épargnes des revenus de leurs Benefices, leur étant deffendu & ne le pouvant ſans en rendre un compte terrible au jugement de Dieu, puiſque ce n'eſt pas leur bien; mais celui des pauvres: car comme diſent les ſaints Peres, les Beneficiers ne ſont que les Miniſtres & les Diſpenſateurs & non pas les Maîtres & les Poſſeſſeurs proprietaires de leurs revenus.

XVIII. S'ils ont fait amas d'argent ou autres biens par eſprit d'avarice, étant une convoitiſe damnable & criminelle à tout Chrêtien, mais ſur tout aux Eccleſiaſtiques.

B E R.

BERGER. Il faut en Eté que le Berger ſe leve toûjours de grand matin, qu'il méne ſon Troupeau à la fraîcheur, & qu'il ait ſoin de le conduire dans les bons endroits & pâturages; qu'il ait un bon chien, pour bien ramener ſes Moutons lors qu'ils vont dans les bleds ou dans quelque autre heritage défendu: qu'il ſoit toûjours actif & vigilant, & prenne bien garde au Loup dans la rive des bois: qu'il ait ſoin d'avoir toûjours de bons Beliers pour couvrir ſes brebis; & lorſque quelqu'une veut faire ſon agnean, il faut qu'il ſçache lui aider à agneler, qu'il prenne garde qu'elle ne tuë point ſon agneau, ou ne lui faſſe mal, & qu'il le raporte au logis, lorſqu'il ſe retire: il doit auſſi leur faire ou faire faire de bonne litiere, & les bien affourer de paille, de foin, ou d'autres fonrages en tems d'hyver: & pour empêcher & ôter le venin de ſa bergerie; enterrer un crapaut tout vif au milieu; s'il y a quelques brebis malade de quelque dangereuſe maladie, il doit d'abord l'ôter de ſon Troupeau, de peur qu'elle ne le gâte, & la panſer & medicamenter ſuivant qu'elle en a beſoin.

B E T.

BETES-RAVES. Ce ſont des plantes annuelles, qui ne viennent que de graine, on en replante rarement; on les ſeme au mois de Mars; ſoit en plein champ, ſoit en bordures, & il les faut ſemer fort claires, ou au moins, ſi elles ont levé trop druës, il les faut éclaircir beaucoup, autrement elles ne deviennent pas belles: Elles demandent une terre fort bonne, & bien préparée; les meilleures ſont celles qui ont la chair la plus rouge, leur fane eſt pareillement fort rouge; elles ne ſont bonnes à prendre qu'à la fin de l'Automne, & tout l'Hyver. Pour en avoir de la graine, on en replante au mois de Mars, quelques unes de celles de l'année precedente, qu'on avoit gardées de la gelée; la graine s'en recueille au mois d'Aouſt & de Septembre.

BETES-RAVES. On les ſeme à la mi-Mars, à 6. ou 8. pieds, ou un pied prés les unes des autres, ou on les plante dans cette diſtance; elles demandent une terre bien minée & labourée d'un bon ſer de Beche & bien fumée.

La teinture ſert beaucoup pour donner couleur au vin; à la genevrete, & à diverſes autres liqueurs; pour cét effet; prenez un Chanderon que vous aurez rempli d'eau, vous la ferez chauffer, cette eau étant prête à boüillir, mettez-y vos Bêtes-Raves coupées, comme quand vous les mettez en ſalade, cette eau ayant boüilli un moment, mettez à bas ce Chauderon, couvrez-le un jour & une nuit, retirez enſuite les Bêtes-Raves & en portez l'eau dans le tonneau; cette eau teinte en rouge donnera couleur au reſte.

Pour aprêter les Bêtes-Raves, il faut d'abord ſoigner de les faire cuire, ou dans l'eau ou bien dans le four, ou ſous la cendre, cela étant fait, on leur ôte la peau, puis on les coupe en roüelles pour être mangées ou à l'huile d'olive, vinaigre & ſel, ou paſſées à la poële avec du beurre, & lorſqu'on les croit aſſez frites, on y met un oignon en roüeles, qu'on fait auſſi cuire pour enſuite être ſervies aprés y avoir mis poivre, ſel & vinaigre.

BETOINE. La Betoine produit ſa tige menuë & quarrée, haute d'une condée & quelquefois davantage. Ses feüilles reſſemblent à celles du Chêne & ſont molles, odoriferantes & dentelées tout autour, les plus grandes ſont auprés de la racine; elle produit ſa racine en forme d'épi à la cime de la tige, comme la Sariete: on eueille ſes feüilles que l'on fait ſecher pour s'en ſervir, ſes racines ſont comme celles d'hellebore; elle nait dans les prez, coſtines & lieux humides, qui ſont à l'ombre; elle fleurit en Juin & Juillet.

Ses vertus ſont admirables preſque pour tous les maux interieurs du corps, preſe en quelle maniere que ce ſoit, elle eſt bonne contre le venin, jauniſſe, epilepſie, paralyſie & ſciatique. De la Betoine dans du vin blanc apaiſe les douleurs de reins, ſes feüilles pilées & apliquées en forme de cataplâme agglutiſſent ſubitement les playes de la tête, un cataplâme de ſes feuilles avec graiſſe de porc fait ſupurer les froneles & autres apoſtemes; ſes feuilles pilées avec peu de ſel, gueriſſent uleeres cavées & chancres.

B E U.

BEURRE. *La maniere de le faire.* On ne ſçauroit trop ici recommander la propreté & duſſent toutes les ſalopes s'élever contre moi; on dira qu'elles ſont plus propres à nettoyer les étables qu'à gouverner du lait: ainſi que la mere de famille charge de ce ſoin les ſervantes qu'elle connoîtra avoir la propreté le plus en recommandation; ſitôt qu'on veut faire le Beurre, on jette la Crême dans une barate, qu'on a bien lavée d'eau, puis on la bat juſqu'à ce qu'on s'aperçoive que le Beurre s'épaiſſiſſe, quelque fois auparavant d'en venir là, il donne occaſion de s'impatienter & de jurer contre lui, joint à cela qu'il

ne faut guere pour broüiller la tête d'une femme, ainsi lorsque par son trop de lenteur a être fait, le Beurre oblige ce sexe à murmurer trop fortement, on se servira des moyens que voici pour l'avancer. Le moyen pour faire promptement le Beurre; les trop grandes chaleurs empêchent quelque fois que le Beurre ne se prenne promptement; c'est ce qui fait que pour l'obliger de se prendre plûtôt qu'il ne feroit, ou se sert de ceux-cy. Prenez du lait tout chaud tiré de la Vache, avant qu'il soit refroidi & en mettez dans la barate une juste quantité, & vûtre Beurre se preudra bientôt, ou bien si c'est en hyver, approchez la barate du feu, mais non pas si prés que le lait se puisse cuire, cela l'échaufera & obligera le Beurre de se prendre dans peu de tems. D'autres jettent dans la barate une piece d'argent pour hâter le Beurre, & d'autres marmottent des paroles qu'ils croient contribuer beaucoup à faire prendre le Beurre bientôt: quand on sçauroit ces paroles, & que l'on croiroit avoir leur effet dans une pareille occasion, on ne devroit point s'en servir, n'étant que pure superstition. Le Beurre étant fait, bien lavé & accommodé comme il faut, on le serrera dans un lieu fort propre, & hors des insultes des chats & des autres animaux, qui le peuvent gâter, jusqu'à ce qu'on le destine, ou pour la provision de la maison, ou pour l'envoyer au marché. Beurres differens; il y a des Beurres de plusieurs couleurs, & de plusieurs saisons, le jaune est le meilleur de tous, on entend celui qui a naturellement cette couleur, car pour celui qu'on a teint avec des barbotes, outre qu'il trompe la vûë, c'est que bien souvent il n'est point agreable au goût; ainsi on avertit ceux qui achetent du Beurre, de ne s'en point rapporter tout à fait à la couleur; mais d'en goûter, avant que d'en faire l'achat; ce n'est pas qu'il ne soit aisé aux gens versez dans ce negoce, de distinguer la couleur jaune naturelle du Beurre d'avec celle qu'on lui a donnée avec ces barbotes, celle-cy étant d'un jaune bien plus fuisé que l'autre, il en est encore d'un jaune pâle, celui-là n'est pas mauvais, mais il ne vaut pas le premier; pour celui qui est de couleur blanche, il n'est ni si agreable au goût, ni si profitable que les precedens, provenant d'un lait qui n'a nulle graisse, & qui n'est bon qu'à faire de la soupe aux Domestiques. Le Beurre du mois de May est toûjours celui qui a le plus de goût, & qu'on estime le plus, celui d'Eté tient le second rang, & les autres vont ensuite; on se sert de Beurre qu'on apelle battis en bien des endroits, on s'en sert, dis-je, pour le commun.

B I L.

BILAN, est un état de ce qu'on doit & de ce qu'on a reçû.

Lyon donne la loi pour le prix du change à toutes les places des principales Villes de l'Europe, excepté à Plaisance, & il y a en ladite Ville quatre Foires l'année, que l'on apelle *Paiemens*; sçavoir.

Le Paiement des Rois, qui commence le premier Mars, & dure tout le mois.

Le Paiement de Pasques, qui commence le premier Juin, & dure tout le mois.

Le Païement d'Aoust, qui commence le premier Septembre, & dure tout le mois.

Et le Paiement de Toussaint, qui commence le premier Decembre, & dure aussi tout le mois.

C'est une chose admirable que de voir la maniere avec laquelle les Banquiers, & les Négocians de Lyon font des acceptations, & les Paiemens les uns aux autres des Lettres de Change, qui retirent, & remettent de toutes les Places de l'Europe, paiables dans les Paiemens: car il se paiera quelquefois en deux, ou trois heures de tems un million de livres, sans débourser un sol. Cela est assez surprenant à ceux qui ne sçavent pas comment se font ces Paiemens, il ne sera pas hors de propos de le dire en ce lieu.

L'ouverture de chaque Paiement se fait le premier jour du mois non Ferié, de chacun des quatre Paiemens, sur les deux heures de relevée, par une Assemblée des principaux Négocians de la Place, tant François qu'Etrangers, en presence de Monsieur le Prevôt des Marchands, ou en son absence, du plus ancien Echevin, en laquelle Assemblée commencent les Acceptations des Lettres de Change paiables dans le Paiement, & continuent jusques au sixiéme dudit mois inclusivement; aprés quoi les Porteurs de Lettres peuvent les faire protester faute d'Acceptation pendant le reste du courant du mois.

Autrefois les Acceptations n'étoient que verbales, & ne se faisoient point par écrit: mais les Banquiers & Négocians portoient sur la Place un petit livre qu'ils apelloient *Bilan des Acceptations*, ils y écrivoient toutes les Lettres de Change qui étoient tirées sur eux, & qui leur étoient presentées par ceux qui en étoient les Porteurs. Leur Acceptation n'étoit autre chose, que de mettre une croix à côté de la Lettre qu'ils avoient registrée dans leur Bilan qui signifioit accepté; mais s'ils vouloient déliberer, s'ils accepteroient une Lettre ou non, ils mettoient un V. qui signifioit veu, & ne la voulant pas accepter, ils mettoient S. P. qui signifioit sous protest: c'est-à-dire, que celui qui en étoit le Porteur la devoir faire protester dans trois jours, aprés le Paiement échu, qui est le troisiéme du mois suivant.

Mais à present les Acceptations se font par écrit suivant l'Article troisiéme de l'Ordonnance du mois de Juin 1667. pour les raisons que l'on dira en leur lieu.

Le troisiéme jour du mois l'on établit le prix des Changes de la Place avec les Etrangers, où il se fait aussi une Assemblée en presence de Monsieur le Prevôt des Marchands.

Le sixiéme jour se fait l'entrée & l'ouverture du *Bilan*, & *virement de Parties*, & l'on les continuë jusqu'au dernier jour du Mois inclusivement; & aprés ce terme passé, il ne se fait plus aucunes Ecritures, & *virement de Parties*; & s'il s'en faisoit aucune, elle demeureroit nulle, suivant l'Ordonnance; & pour cela les Négocians Porteurs de Bilan entrent pendant le tems du païement en la Loge du Change, le matin à dix heures, & en sortent à onze & demie; laquelle heure passée, il ne se fait plus d'Ecritures, ni *virement de Parties*, qui se fait en la maniere suivante.

Les Banquiers & Négocians portent sur la Place leur Bilan en debit & crédit, c'est-à-dire, qu'ils écrivent d'un côté ce qui leur est dû, & de l'autre ce qu'ils doivent: ils s'adressent à ceux à qui ils doivent, leur presentent de *virer Partie*,

& donnent pour debitent, un on pluſieurs qui leur doivent ſemblable ſomme; ils l'écrivent reſpectivement ſur leur Bilan, & dans le moment la Partie eſt reputée *virée*, demeurant aux riſques, & perils de ceux qui les ont acceptées: de cette maniere ſe font les paiemens, & à la fin du Mois, ceux qui doivent plus qu'il ne leur étoit dû, paient en Argent comptant aux Porteurs de Lettres, ce qu'ils doivent.

Les Lettres de Change acceptées, païables en païement, & qui n'ont point été païes pendant icelui, juſqu'au dernier jour du Mois incluſivement, doivent être proteſtées dans les trois jours ſuivans, dans leſquels les Fêtes ne ſont pas compriſes.

Si un Banquier ou un Négociant qui a accoûtumé de porter Bilan ſur la place, ne s'y rencontre pas, ou un autre pour lui pendant le tems du païement, il eſt reputé avoir fait Faillite: il n'y a point de lieu où les Négocians ſoient ſi faciles à donner leur bien qu'à Lyon; mais auſſi il n'y en a point où l'on paie plus ponctuellement: car ſi on manque d'un jour, cela eſt capable de leur faire perdre leur crédit, & de leur faire faire Faillite, encore qu'il n'y ait point de païemens reglez à Paris, Tours, Roüen, & autres bonnes villes du Roiaume, où il y a des Manifactures où il ſe fait grand Commerce, neanmoins ils ſe reglent pour faire valoir leur Argent, ou pour la diſpoſition en Lettres de Change, ſoit pour le tems, ſoit pour le Change, comme à Lyon; c'eſt-à-dire, de paiement à autre, qui ſont de trois mois en trois mois, comme il a été dit ci-deſſus; mais les Acceptations, & les paiemens des Lettres & Billets de Change, ne s'y font pas de même; car les Lettres que l'on tire ſur toutes les Villes de France, hors Lyon, ſe doivent accepter purement & ſimplement dés le moment qu'elles y ſont proteſtées, ſi elles ſont tirées, étant de jours de vûë, ſi non elles ſont proteſtées, faute d'accepter, & à l'échéance faute de païement dans les dix jours de faveur, elles ſe paient en deniers comptans, n'y ayant point de *virement de Parties*; il n'y a que Lyon qui en uſe ainſi, auſſi cette Ville a-t-elle des privileges que les autres du Royaume n'ont pas; & dans l'Ordonnance du Mois de Mars 1673. il y a un article exprés du Titre cinq, qui eſt le ſeptiéme, qui confirme leurs privileges par cette diſpoſition: *N'entendons rien innover à nôtre Réglement du ſecond jour de Juin 1667. pour les Acceptations, les Paiemens, & autres diſpoſitions concernant le Commerce dans nôtre Ville de Lyon.*

Il faut obſerver que le Change de Paris, Lyon, Roüen, & autres Villes de France, reglent les Traites & Remiſes de Flandres, Hollande & Angleterre, ſur un écu de ſoixante ſols, & qu'il eſt tantôt à un prix, tantôt à un autre, c'eſt-à-dire, que l'on reçoit, ou que l'on donne en Hollande ou en Flandres plus ou moins de deniers de gro pour écu: il en eſt de même pour l'Angleterre, où l'on donne auſſi plus ou moins de deniers ſterlins pour un écu, c'eſt ſelon que le Change eſt haut ou bas.

Il a été dit ci-devant qu'il falloit 120. deniers de gros pour faire un écu de France valant trois livres, pourvû que le Change fût au pair, mais il n'eſt jamais moindre de 90. deniers de gros, ni plus haut que 107.

B I S.

BISCUITS. *Pour faire du Biſcuit d'Amandes ameres*, il faut prendre trois quarterons d'Amandes ametes, un quarteron d'Amandes douces, puis vous ferez boüillir de l'eau, vous l'ôterez du feu, vous mettrez vos Amandes dedans, vous les remuërez avec une écumoire, puis vous verrez, ſi elles ſe pélent bien; vous les péletez, & vous les mettrez dans l'eau fraîche, puis vous les tirerez & les mettrez égoûter: vous les ferez piler, ou vous les pilerez auſſi fin que de la pâte à faire du pain, puis vous aurez ſuin en les pilant de les arroſer une fois ou deux avec une goutte d'eau, c'eſt à-dire, tout au plus d'une cuëilletée d'eau, de peur qu'elles ne ſe mettent en huile; puis lors qu'elles ſeront bien pilées, vous prendrez le jaune de huit ou neuf œufs, que vous foüetterez comme ceux du Biſcuit de Savoye, puis vous délayerez vôtre pâte d'amandes parmi ces blancs d'œufs, avec deux livres de ſucre en poudre, vous délayerez & remuërez le tout enſemble; il ne faut pas que la pâte ſoit ſi liquide que celle du Biſcuit de Savoye; puis vous la prendrez avec la pointe d'un coûteau, vous la dreſſerez ſur des feüilles ou demies feüilles de papier, pour la faire tomber & lui faire prendre ſa forme. Vous prendrez un autre couteau pour la dreſſer & la faire tomber de la grandeur d'un écu neuf, ou d'une piece de trente ſols; vous paſſerez par-deſſus un peu de ſucre en poudre pour le glacer, puis vous le ferez cuire dans le four que vous aurez, de même que le Biſcuit de Savoye. Vous pouvez vous regler & n'en faire que la quantité que vous en voudrez faire, & prenez garde que le four ne ſoit ni trop chaud, ni trop peu: vous en pouvez faire de même avec des Avelines & avec des Piſtaches; mais avec des Piſtaches, il y faut mêler des Amandes douces.

BISCOTINS. *Pour faire des Biſcotins*, il faut prendre une demie livre ou une livre de ſucre, ſuivant la quantité que vous en voulez faire, le faire cuire à la plume, prendre une demie livre ou trois quarterons de farine, la jetter dans le ſucre cuit, la remuer promtement pour la mettre en pâte, mais il ne la faut plus mettre ſur le feu, il la faut dreſſer ſur une table, ou planche avec un peu de ſucre, la pétrir promtement, puis la piler dans le mortier avec un blanc d'œuf, un peu d'eau de fleur d'orange, un peu de muſc & d'ambre, ſi vous y en voulez, la bien piler, & le tout incorporer: mais il n'y faut point de ſucre davantage, & la bien pétrifier comme de la pâte ferme; vous la mettrez par petites boules, comme les petits pains de citrons, aprés avoir une poële d'eau boüillante ſur le feu, les jetter dedans, ils vont d'abord au fond, & quand ils viennent deſſus, il les faut lever avec une écumoire, & les mettre égoûter, les dreſſer, ſi faire ſe peut, ſur des feüilles de fer blanc, ſinon ſur du papier, & les mettre dans le four pour les faire cuire, & leur faire prendre une belle couleur; & s'ils ont de la peine à quitter le papier lorſqu'ils ſeront cuits, vous mettrez le papier ſur une ſerviette moüillée, que vous aurez bien preſſée, & cela leur fera quitter le papier auſſi-tôt.

BISCUITS *contre la diſſenterie.* Prenez des Bayes rouges, ou fruits de ſureau, lorſqu'ils

ſont bien meurs ; preſſez-les bien & en tirez le ſuc, laiſſez repoſer ce ſuc, afin de le bien épurer, pour vous en ſervir, comme il s'enſuit.

Prenez autant que vous voudrez de ce ſuc au lieu d'eau, & avec de la farine de froment, faites-en de petits pains d'environ la longueur de la main, ſans levain, & de deux doigts d'épaiſſeur ; faites cuire ce pain au four avec le pain blanc ordinaire, & quand il ſera cuit, vous le remettrez encore deux autres fois au four, aprés que le pain ordinaire en aura été tiré, & c'eſt afin de le reduire en Biſcuit tres-ſec, & ce Biſcuit en poudre pour l'uſage ſuivant.

Prenez de cette poudre le poids d'un demi écu d'or pour les enfans, d'un écu pour les perſonnes grandes & délicates, d'un écu & demi pour les robuſtes, & donnez-la leur dans du boüillon ou dans du lait. Ce remede eſt tres-excellent.

Pour faire du Biſcuit de Savoye, il faut prendre quatre œufs frais, bien foüetter les blancs à part dans une terrine ; & lorſqu'ils ſeront bien montez, vous prendrez les quatre jaunes, que vous jetterez dedans, vous les jetterez avec les blancs, puis aprés vous y mettrez une demie livre de ſucre en poudre, & enſuite vous battrez le ſucre & les œufs avec une ſpatule de bois, faite en forme de palette ; mais elle n'a qu'un côté, & lorſque vous aurez bien battu les œufs & le ſucre, vous mettrez, ſi vous voulez, un peu de citron, que vous ferez ſecher ſur une aſſiette devant le feu, ou ſur la cendre chaude, ou bien un peu d'anis en poudre, ou de l'écorce d'orange de Portugal, bien rapée, vous le remuërez avec la pointe d'un couteau ; lorſqu'il ſera efloré, vous en jetterez une pincée ou deux dans vôtre Biſcuit, & enſuite quand vous voudrez le dreſſer, vous y mettrez un peu auparavant un quarteron & demi de bonne farine, que vous mêlerez, battrez & incorporerez parmi vôtre pâte d'œufs & de ſucre, puis vous le dreſſerez en petits ronds, comme une piece de trente ſuls, plus grand auſſi ſi vous voulez ; & lorſqu'ils ſeront dreſſez, les poudrez de ſucre en poudre pour les glacer, & pour les empêcher de couler & de s'étendre ſur du papier, & le faire cuire dans un four à Maſte-pain, four à Pâtiſſier, ou four à cuire du pain, & vous jetterez l'ame d'un ſagot dans un des côtez du four pour le réchauffer, puis le bien balayer, & y mettre vos feüilles ou demies feüilles dans le four & auparavant de les enfourner : & de l'autre côté du four, vous y mettrez un petit morceau de bois ſec allumé ; cela donnera de la couleur à vos Biſcuits.

B L E.

BLEDS. Le Froment eſt toûjours le meilleur ; le Mêteil vient aprés, puis le Seigle & l'Orge, & enfin l'Avoine, les Pois, les Veſſes, le Sarrazin. Voyez le mot de chaque Bled ou vous trouverez diverſes choſes dignes de remarques, en voici d'autres.

Pour les ſemer, pour les bâtir, pour les garder, pour détruire les inſectes, pour les farcler.

Il arrive quelques fois que les Bleds pour être ſemez dans un trop bon fond, ſe multiplient en trop grande abondance, & par cette multitude de fanes qu'ils produiſent, ne permettent point à la terre, qui les contient, de les pouvoir heureuſement nourrir juſqu'à la moiſſon, ſi l'on ni aporte du remede ; tels Bleds ſi forts rendroient toûjours plus de paille que de grain, ſi l'on ne leur retranchoit cette ſuperfluité, & pour y réuſſir, on y laiſſe aller un troupeau de Brebis, dans le tems qu'ils couvrent toute la terre ; ce qui leur arrive ordinairement dans l'Avent, & ce fonds déchargé aprés cela de ce trop qui nuiſoit, produit des bleds en leur tems, qui abondent & en gerbes & en grains.

Lorſque les Bleds ſont en état d'être moiſſonnez, qu'on ne ſoit point nonchalant de le faire, car dans ce tems-là même, il arrive encore tant de malheurs, que lors qu'on croit avoir quelque choſe, bien ſouvent on ne tient rien, & il ne faut qu'un orage pour tout perdre : ainſi qu'on n'épargne point les moiſſonneurs, & qu'aprés que le bled ſera lié, on ne ſoit point trop lent à le mettre dans la grange.

Les Bleds ſe moiſſonnent les premiers, puis les Orges, les Avoines, & tous les autres grains & legumes enſuite.

Le meilleur tems de les moiſſonner, eſt incontinent qu'il eſt jour, & que la roſée n'eſt pas encore tombée de deſſus ; car lorſqu'il fait trop chaud, il eſt dangereux que le grain ne ſe perde en le mouvant pour le couper avec la Faucille. Il y a des pais ou l'on fauche les Bleds & les Avoines, au lieu de les moiſſonner.

Pour ce qu'il faut obſerver lorſque les Bleds ſont conduits dans la grange, & qu'il s'agit de les battre, on laiſſe le tout a l'uſage du païs & à l'experience du laboureur habile en cet art, jugeant tres-inutile de broüiller du papier ſur ce ſujet.

Des Bleds batus. Tous Bleds batus, ou ſont pour ſemer, ou pour les envoyer d'abord au moulin ; ou bien pour garder, ſi c'eſt pour faire ſemailles, il n'y a ſeulement qu'à prendre garde qu'ils ſoient tels que les gens du pais jugent qu'ils doivent être pour jetter en terre ; mais ſi on les deſtine pour garder, c'eſt autre choſe, & voici les precautions qu'on doit prendre pour y réüſſir.

Le moyen de bien garder les Bleds, eſt d'abord d'avoir de bons greniers, bien expoſez & netoyez de toutes ſortes d'ordures. Le Bled comme on ſçait, eſt ſujet à ſe corrompre ; c'eſt pourquoi il faut toûjours prendre garde qu'il ſoit ſec, lors qu'on le porte au grenier & de cette corruption naiſſent des Charenons, des Couſons & autres inſectes qui le détruiſent entierement.

Et au cas que ce malheur ſoit arrivé, vous y remedierez en portant des poules au grenier, qui tant qu'elles verront de ces petits animaux, ne s'attacheront qu'à les manger, ſans vouloir prendre un ſeul grain de bled.

Prenez de la ſaumure de porc, faitez-en un cercle de quatre doigts de large à l'entour du monceau de bled, qui ſera attaqué des Charenons, Hanneions, ou des Couſons & vous verrez bien-tôt ces inſectes y courir comme à un apas qui les attire, & c'eſt auſſi pour lors, que vous pourrez facilement les exterminer.

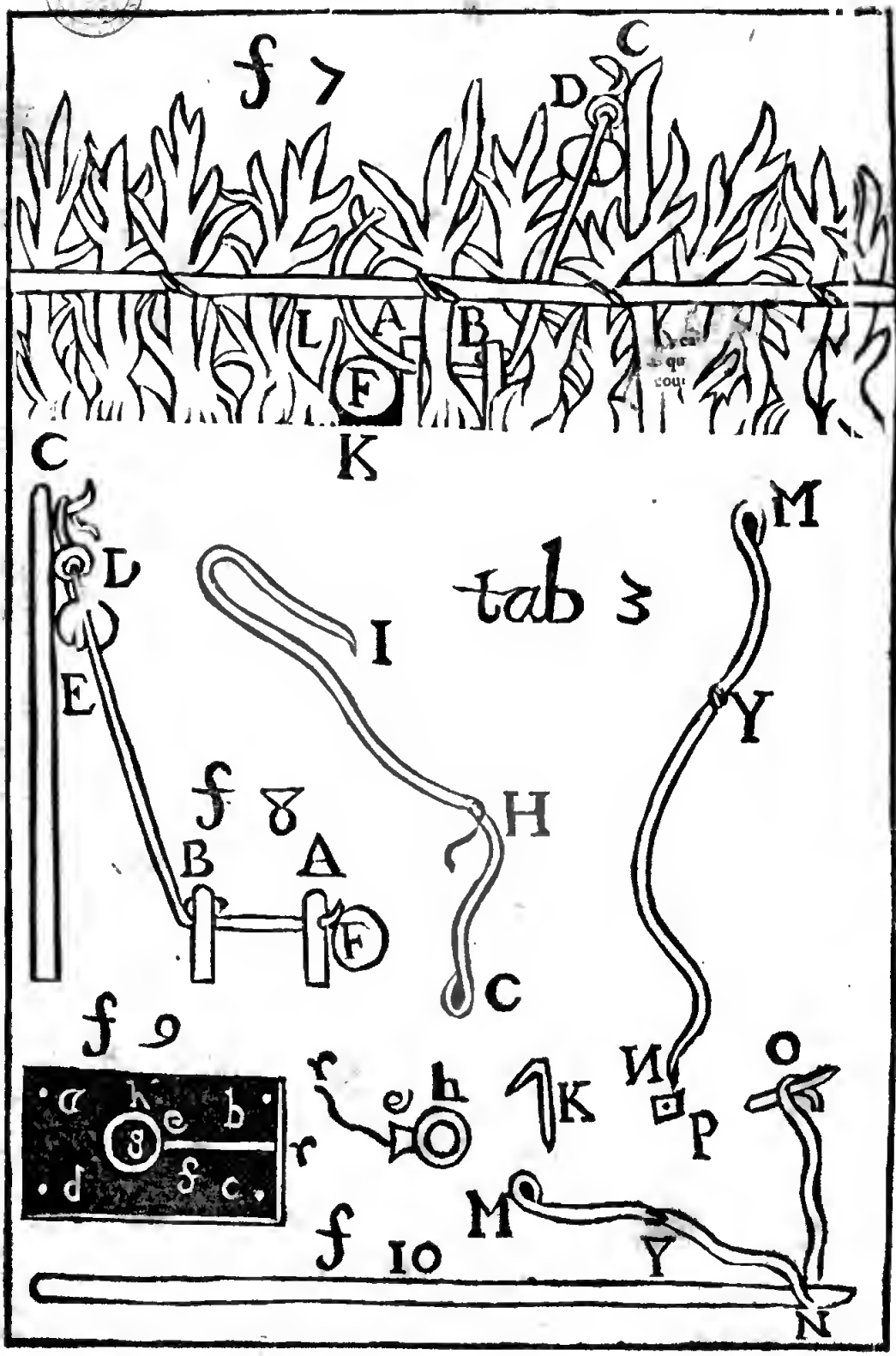
On garentit le Bled des inſectes qui le perdent entierement, en mêlant parmi du millet en grande quantité, qu'on ſepare facilement de ce Bled avec un Crible, lors qu'on s'en veut défaire ; & la raiſon qu'on donne de l'effet que produit ce miller dans ce bled, eſt à cauſe, dit-on, de ſa froideur naturelle, qui empêche que le bled entaſſé ne s'échauffe, & ne ſe corrompe.

Digitized by Google

TROISIEME PLANCHE.

MOYEN A FAIRE UNE MACHINE A PRENDRE LES BLEREAUX.

Table 3. *Page* 107. *I. Partie du I. Tome.*

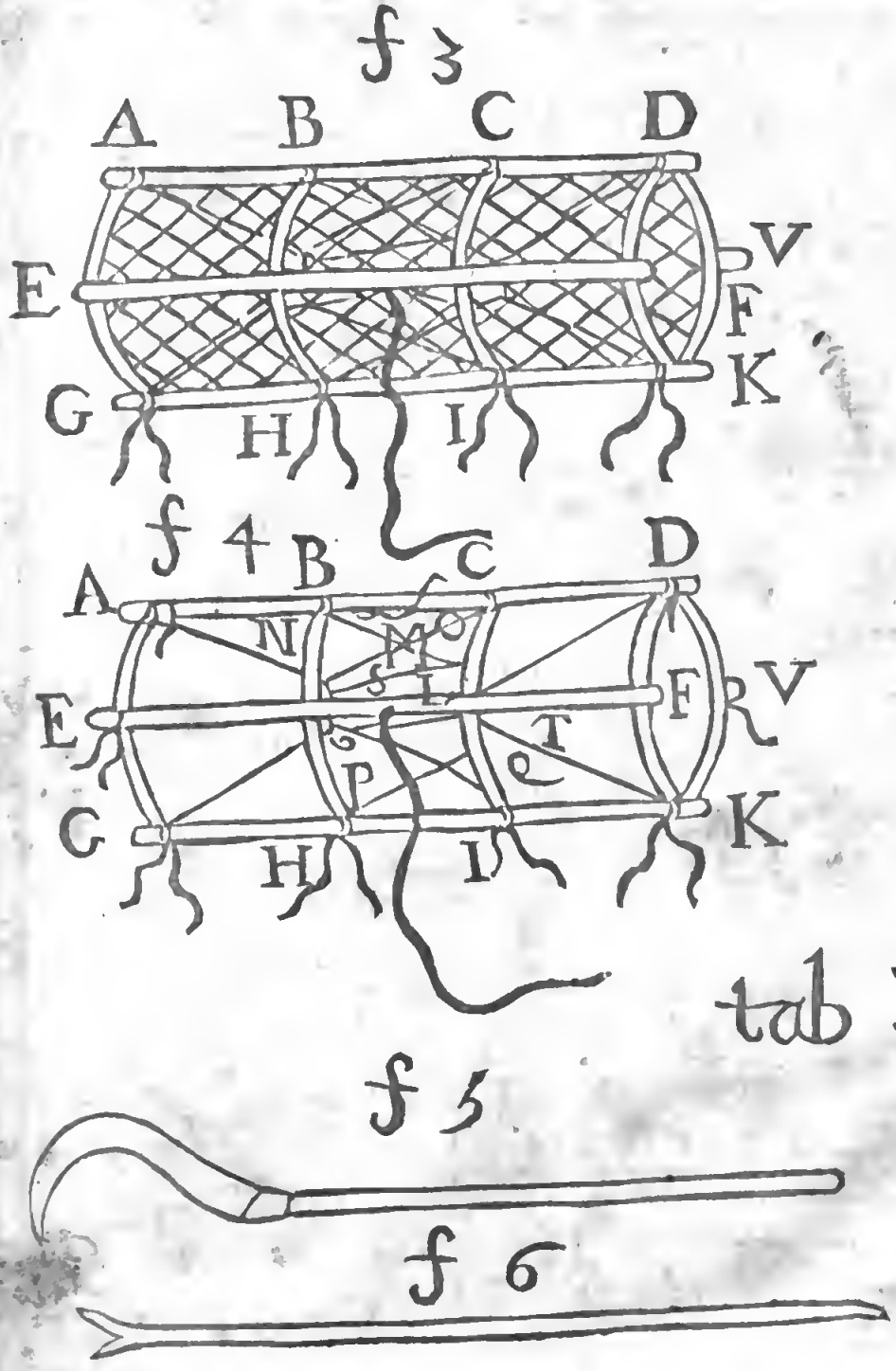


Digitized by Google

TROISIEME PLANCHE.

POUR FAIRE UNE MACHINE A PRENDRE LES BLEREAUX LA NUIT
Avec un collet de corde.

Table 3. Page 107. I. Partie du I. Tome.



On empêche encore que le Bled ne ſe corrompe, en le remuant de tems en tems dans le greniet, & le jettant en l'air avec la pele, dans une autre place que celle ou on le prend: ce ſoin qu'on ſe donne aprés lui, le netoye de la pouſſiere à laquelle il eſt ſujet, & on fait en ſorte par ce moyen qu'il n'amaſſe aucun mauvais goût.

De la neceſſité de ſarcler les Bleds. Les Bleds ne peuvent parvenir heureuſement a être moiſſonez, qu'on ne les ait ſarclez; c'eſt-à-dire, qu'on n'ait ſeparé d'eux les méchantes herbes qui leur nuiſent, ſur tout lors qu'ils ont pris racine dans un terroir ſujet à en produire, & ſi on neglige de le faire, la moiſſon lors qu'elle eſt arrivée, ne manque point à nôtre honte & à nôtre dommage, de nous accuſer de cette negligence.

A la verité en bien des terroirs on peut s'épargner cette peine, lors qu'on n'a épargné ni ſoins à les bien cultiver, ni precautions à leur commettre de bonnes ſemences; quoi que ces terroirs neanmoins ne laiſſent pas que de pouſſer de ces herbes nuiſibles aux bleds, ſur tout lorſque le printems a été trop humide, ou qu'il eſt tombé des pluyes trop frequemment au mois de May.

Pour ne point laiſſer échaper cette occaſion de faire du plaiſir aux Bleds; on jugera à la vûë du tems, qu'il ſera neceſſaire de leur ôter ces herbes: car de s'y prendre, lors qu'elles ſont encore trop jeunes, ce ſeroit ſe mettre en danger d'arracher indifferemment & le Bled & ces herbes; mais auſſi d'attendre trop tard, on ne le pourroit faire qu'on ne renverſât les bleds, qui en ſeroient plus de moitié étouffés; encore un coup, la nature de la terre, plus ou moins prompte à raporter ces fruits, decidera du tems qu'il faudra s'employer au travail.

Quand on juge qu'il eſt tems de ſarcler les bleds, on attend pour le faire, qu'il ſoit tombé une petite pluye; ce qui facilite beaucoup a arracher les racines des méchantes herbes, qui bien ſouvent demeurent en terre, lors qu'elle eſt trop ſeche.

BLE'. *Pour le multiplier.* Pour ſemer un arpent de terre; l'arpent contient cent perches en carré, & la perche vingt pieds, il faut prendre cinq buiſſeaux de Bled, leſquels vous ſemerez à l'ordinaire aprés les avoir fait tremper pendant vingt heures dans ſeize pintes d'eau de vôtre baſſe-cour, c'eſt-à-dire, de l'eau de fumier, cét eau qui a été détrempée dans le fumier, qui eſt dans une cour d'une maiſon de Campagne, & vous y mettrez deux livres de Salpetre, il faut que ce ſoit du bon Salpetre, qui aye été repaſſé deux fois, deux livres de levain de pain & deux pintes d'eau douce, & le tout bien faire infuſer, c'eſt-à-dire, le Salpetre & bien mêler le levain, aprés mettez le tout dans 16. pintes d'eau de fumier & laiſſerez tremper le Bled vingt heures comme on vous a dit ci-devant, ſuivant le ſentiment de pluſieurs Curieux; ce qui eſt contraire à l'opinion de Mr. le Prieur de la Perriere, qu'on croit avoir le veritable Secret.

Voyez le mot, *Abondance de Blé.*

Dans le mot de Abener de Blé, vous trouverez douze autres moyens & ſecrets pour le multiplier.

Inſtruction touchant les Blereaux. Les Blereaux, autrement Teſſons, ou Bedovaus, ſont des animaux aſſez connus par le dégât qu'ils font aux vignes; on les peut prendre de diverſes façons, que l'on enſeignera ci-aprés.

Ils ſont leurs retraites ſous terre, comme les Lapins, & le plus ſouvent dans les bois & dans les garennes; mais ſur tout en celles qui regardent le Septentrion, parce qu'ils n'aiment pas le grand jour, ils n'en ſortent que la nuit aprés le Soleil couché, ſi ce n'eſt dans les plus longs jours, que la faim les contraint de ſortir quelquefois deux heures devant.

LES BLEREAUX ſont grands ennemis des Renards, auſſi ne logent-ils jamais enſemble, ils conſervent par ce moyen les Lapins, qui ſont dans les mêmes Terriers, parce qu'ils donnent la chaſſe aux Renards, aux Chats communs, & aux Chats Putois; les Teſſons n'ont point de ſentiment & ne voyent gueres clair, c'eſt pour quoi une perſonne qui aura un gros bâton dans la main, & en verra venir quelqu'un, peut l'attendre & le tuër.

Il y en a de deux ſortes. La premiere ſorte eſt apellée Porchins, parce qu'ils ont le nez fait comme celui d'un Pore; & ſont les plus gros. La deuxiéme eſpece de Blereaux, eſt nommée chenins, à cauſe qu'ils ont le nez fait comme un chien, & ſont un peu plus petits que les autres; tous vivent de même façon, & ſont leurs petits au mois de Decembre; on les peut prendre par les mêmes inventions, ils fientent bien loin de leurs terroirs, & font un trou en terre avec les pates, dans lequel ils mettent leur ordure & y retournent toûjours tant qu'il ſoit plein; ils procedent ordinairement un même chemin, ſi bien qu'il eſt facile de les prendre, quand on a connoiſſance du lieu par où ils paſſent, cela ſe peut voir par la pique de leurs pieds en terre. Aprés la pluye, ils ne ſont jamais plus de cinq ou ſix jours ſans paſſer par un même endroit, s'ils n'ont été tirez, ou que les chiens les ayent pourſuivis. Ils percent les hayes pour paſſer dans les champs ou vignes, ils vont auſſi dans les jardins champêtres amaſſer les fruits, & le Printems au long des eaux prendre des grenoüilles, des limaçons & des ſauterelles dans les prairies. Leur coup mortel eſt ſur la tête entre les deux yeux, quoique d'autres diſent qu'il eſt ſur le nez.

Pour faire une machine à prendre les Blereaux. Les Blereaux ſe prennent à toutes ſortes de collets, mais ils n'y demeurent gueres, à cauſe qu'ils tranchent; c'eſt pourquoi on a inventé la machine deſſignée dans la huitiéme figure de la troiſiéme Table, à laquelle ne Blereau étant pris, il eſt auſſi-tôt étranglé; ſi vous deſirez avoir le divertiſſement de prendre tels animaux par cette invention, faites proviſion des uſtancilles neceſſaires pour compoſer cinq ou ſix machines à la fois, afin de tendre en pluſieurs endroits en même-tems; ce piege eſt compoſé d'un bâton, lettre A, gros comme la verge des fleaux à battre le bled, long d'un pied & demi, ayant un trou à quatre doigts proche du gros bout A, & qui eſt pointu par le bout plus menu, & d'un autre ſecond bâton B, un peu plus gros, de même longueur que le premier, lequel doit avoir une mortaiſe qui paſſe de part en part, pour y mettre une poulie de bois à quatre doigts proche du gros bout B, & pointu par l'autre, il faut un troiſiéme bâton C, long d'environ cinq pieds, gros comme le bras, qui ſera pointu par ſon gros bout & four-

chu de l'autre, ou bien il faudra y faire une coche ou un trou pour y mettre une cheville, ou passer une corde; on doit aussi avoir autant de cordes cablées, que de machines, lesquelles cordes seront longues de deux ou trois toises, & faites comme celle qui se voit marquée des lettres I. H. G. On fera au bout G. de chacune une boucle coulante pour passer dedans le bout I. & à deux pieds proche, comme au lieu marqué H. un petit arrest, comme si c'étoit un nœud, lequel sera fait d'uo brin de ficelle, qu'on tournera bien ferme deux ou trois tours dessus la corde, puis on le nouëra pour l'y laisser, chaque corde doit être garnie d'une boucle de fer ou de cuivre D. comme seroit, par exemple, l'anneau d'une clef de serrure moiennement grosse; cette boucle sera aussi fournie d'une autre corde longue de deux pieds, pour la pendre sur le fourchu ou coche du du bâton G. on mettra au pied de chaque machine une pierre pesante trente ou quarante livres, pour s'en servir ainsi qu'on dira ci-aprés.

Vous croirez peut-être d'abord que ce piege sera difficile à faire, à cause des divers ustancilles que je propose; mais en l'experimentant, on verra qu'il n'y a pas tant d'embarras, on a fait & rendu plusieurs fois cette Machine en moins d'une heure; les figures 7. & 8. sont semblables, il n'y a de difference qu'en ce que l'une est la Machine tenduë dans le mocc du Bleteau, & l'autre est tenduë toute seule, pour en faire mieux comprendre la forme, aussi les ai-je marquées des mêmes lettres.

Pour tendre la Machine pour prendre les Bleteaux. Aiant connu à la pille le chemin d'un Bleteau, par l'instruction du premier Chapitre, voiez au long des hayes s'il n'y a point de trous par où il aura passé, vous y trouverez quelque poil qui demeure à la muce, que vous connoîtrez pour être rude, blanc de deux bouts, & noir dans le milieu; si vous y en trouvez, tendez la Machine, vous prendrez bien-tôt le Bleteau.

Pour vous instruire à tendre le piege, voiez dans la troisiéme table la 7. figure, que je supose être la haye, & le lieu marqué B. la passée du Tesson, prenez le bâton A. & le piquez en terre tout au trais de la muce, un peu en dedans; il le faut cogner avec un maillet, & qu'il entre à force, jusqu'à ce que le trou qui est au bâton soit à huit ou neuf pouces proche la terre; piquez dans la même terre, à un pied plus loin, le bâton B. en sorte que le dessous de la poulie soit au droit du trou du premier bâton; posez le troisiéme bâton G. dans la même haye, éloigné d'uo pied & demi ou deux pieds, & le cognez de telle maniere, qu'il tienne bien ferme dans la terre; attaches-y au haut C. la boucle de fer D. puis passez le bout I. de la corde par la boucle G. & de là dans le trou du premier bâton A. & aprés dans la mortaise par dessous la poulie du bâton B. & enfin dans la boucle de fer D. tirez le bout I. de cette corde, tant que le petit arrest de ficelle H. sera proche le trou du bâton A. auquel trou vous ficherez une petite cheville longue d'un pouce, qui ne doit tenir que pour empêcher le petit arrest H. de passer; prenez enfuite la pierre E. & la levez jusqu'à la boucle D. & tirant la corde, à laquelle vous la tournerez autour de la pierre que vous attacherez à cette corde, elle doit être penduë; puis vous ouvrirez la collet F. dans la muce, en sorte qua le Bleteau ne puisse passer sans mettre la tête dedans: si la passée est trop grande, & que le collet ne tienne pas de lui-même, attachez-le des deux côtez avec un petit brin d'herbe; & si par hazard la muce est trop haute, posez une petite fourchette lettre K. par dessus pour le soutenir; lorsque la Bête voudra passer, elle mettra la tête dans le collet, & le tirera aprés elle, & se sentant arrêtée, voudra s'efforcer, pour peu d'effort qu'elle fera, la petite cheville L. sortira du trou, & donnera passage au nœud ou arrest H. qui laissera aller la pierre E. laquelle par sa pesanteur arrêtera le Bleteau par le col, qui s'étranglera; vous irez voir le matin s'il y aura quelque chose de pris.

Ne vous ennoyez point de ne rien prendre les premiers jours; car tôt ou tard vous prendrez le Bledovaus, depuis que vous aurez découvert son passage.

Pour faire une autre Machine plus simple. Voici une autre Machine plus simple & moins embarassante, mais aussi moins assurée que la précedente.

Pour connoître le passage du Bleteau, il faut faire les mêmes observatioos que ci-dessus, & l'aiant remarqué, cogner le premier bâton A. au bord de la muce, par dedans, & à deux pieds plus loin dans la haye, cogner le plus grand marqué C. qui doit être coupé bien oni par le dessus; attachez y la boucle de fer D. & passez le bout de la corde du collet dans le trou du bâton A. & de là dans la boucle D. liez la pierre E. à la corde, puis posez cette pierre sur le bout du bâton C. qu'elle se tienoe d'elle-même; étendez le collet dans la passée, & l'attachez avec de petits brins d'herbe; quand le Bledovaus aura passé la tête dedans, si peu qu'il tirera, il fera tomber la pierre, laquelle sortant de sa place, fera un effort qui l'étranglera: mais si la corde n'est bien forte, elle pourra rompre, du saut que lui donnera la pierre; il y a danger que la pierre tombant de cette sorte, ne se trouve arrêtée sur la haye, & que ne faisant son effet, le Bleteau le détourne, & coupe le collet; ce qu'il ne peut faire à l'autre Machine, parce que le grand bâton panche toûjours, par la charge de la pierre qui y est attachée.

Moien de faire passer un Bleteau par une haye qu'on aura faite au travers d'un chemin. Si en vous promenant, vous avez aperçû le long d'un petit chemin ou sentier, le train d'un Bleteau, qu'il y ait passé plusieurs fois, il faut y faire une haye en quelque endroit, où le monde ne passe, & pour l'y faire, voirz dans la troisiéme table la 8. figure. Piquez premierement le bâton A. proche le lieu le plus battu du train où la muce doit être, & à un pied plus loin, piquez aussi le second bâtoo B. enfin le troisiéme C. comme si c'étoit que la haye fût déja faite: Vos trois bâtons ainsi piquez, vous en cogueiez d'autres de quatre pieds de longueur, & assez forts pour soutenir la haye, que vous ferez en sorte que le chemin soit bien fermé, qu'aucun animal ne puisse passer, que par l'ouverture que vous aurez laissée, qui sera faite comme one muce proche le piquet A.

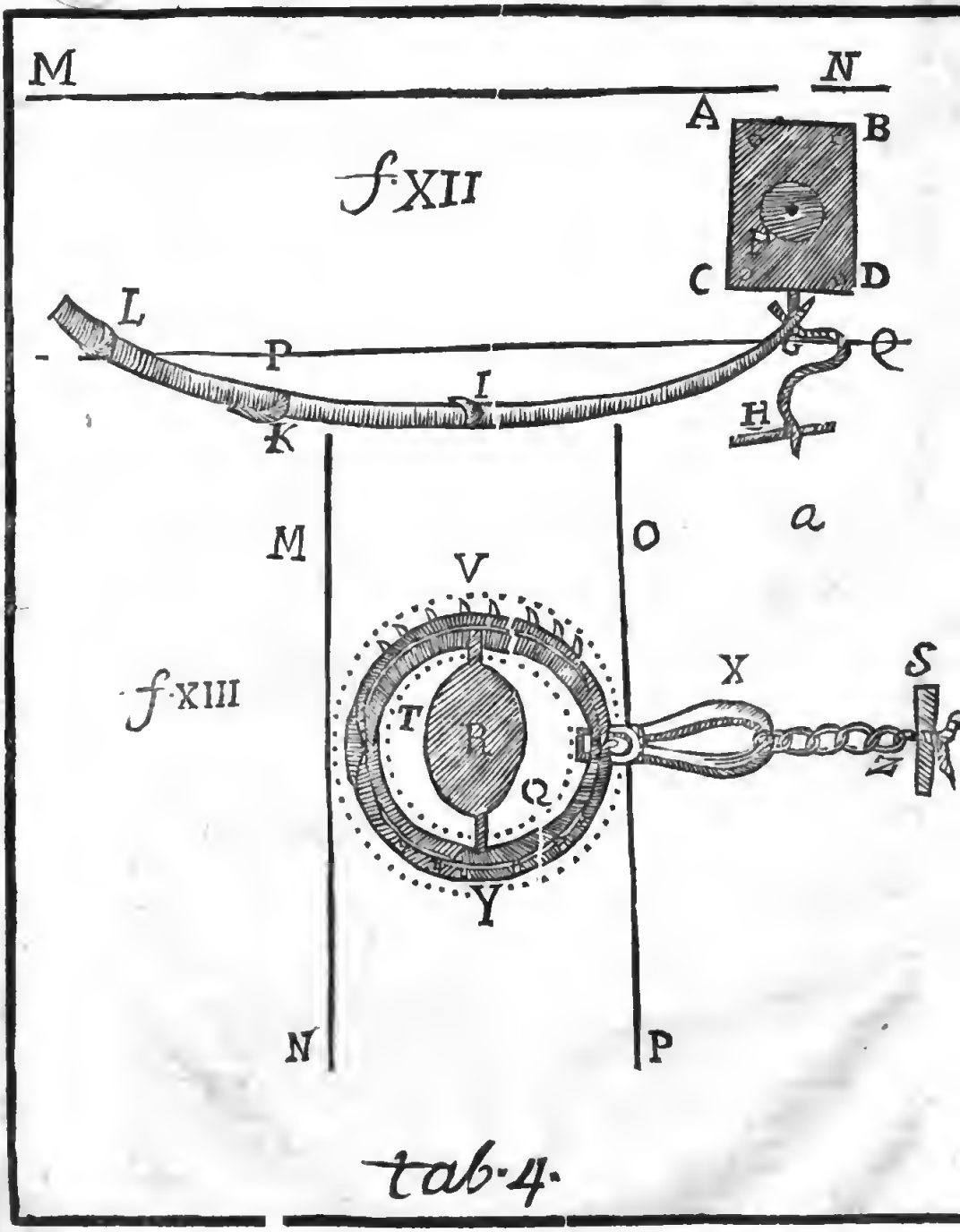
La nuit étant venuë, le Bedovaus prendra son chemin ordinaire, auquel rencontrant la haye nouvellement faite, il cherchera uo lieu pour la percer, & trouvant le trou fait, il ne fera point difficulté de passer, c'est pourquoi vous y pourrez tendre la Machine, aussi-tôt que le chemin sera fermé.

C'est l'invention dont on s'est souvent servi, quand

QUATRIEME PLANCHE.

DE QUELLE MANIERE ON DOIT TENDRE UN PIEGE DE FE
[redacted] pour prendre les Blereaux.

Table 4. Page 109. I. Partie du I. Tome.



quand on ne pouvoit trouver de haye commode pour tendre un piege.

Il ne faut point apréhender que le Bleteau retourne arriere, lorſqu'il verra le chemin fermé, au contraire il fera ſon effort pour paſſer, ce n'eſt pas comme le Renard, qui retourne ſur ſes pas, quand il aperçoit quelque choſe d'extraordinaire dans un chemin où il a acoûtumé de paſſer.

De quelle maniere on doit tendre un piege de fer. On enſeigne ici la maniere de tendre le piegs de fer, figure 13. de la quatriéme Table, parce que les Quinquailleurs ou Marchands qui les vendent, ne peuvent pas vous l'aprendre; on ne s'amuſera pas à décrire par le menu comment il ſe fait, puis qu'il le trouve à vendre par tout; mais on vous dira que ceux qui ſe vendent, ſont trop foibles pour leur grandeur; vous en pourrez faire faire de ſemblables & plus forts du tiers ou de la moitié, on montrera ſeulement la maniere & le lieu où il faut les tendre.

Promenez vous de jour le long des petits chemins écartez, & prenez garde quel animal y paſſe, vous le connoîtrez par la pique de leurs pieds aprés la roſée, & afin d'en avoir mieux la connoiſſance, j'ai fait mon premier Chapitre & deſſigné les figures de la diziéme Table pour ce ſujet, qui repreſentent la marque des pieds de divers animaux, ainſi qu'ils doivent paroître ſur la terre; c'eſt pourquoi, quand vous aurez vû le pied de quelque bête ſauvage, aiez recours aux figures de cette même diziéme Table, pour y reconoître la trace. Suppoſez donc que vous aiez découvert par où paſſe un Renard, & que ce ſoit un petit chemin large d'un pied ou deux, deſſigné par les deux lignes marquées des lettres M. N. O. P. de la même 13. figure en la quatriéme Table, faites une petite foſſe dans le milieu, marquée par le grand cercle ponctué V. Y. & qu'elle ſoit de deux ou trois doigts de profondeur, afin d'y placer le piege; & dans le milieu de cette foſſe, faites-y-en une moienne, repreſentée par l'autre petit cercle ponctué Q. T. qui ſoit plus profonde que l'autre de trois ou quatre doigts, afin que la marchette R. puiſſe ſe mouvoir dedans, lorſque la Bête marchera deſſus; cela fait, poſez-y le piege au travers du chemin, en la forme qu'il paroît, puis attachez le bout de la chaîne Z. avec une corde à une branche ou piquet S. éloignez du piege de trois ou quatre pieds, couvrez le tout de feüilles ſeches, que vous jetterez deſſus à la negligence, & en mettez pareillement à quatre ou cinq pieds au tour, afin que l'animal qui voudra paſſer, n'apréhende rien, comme il feroit, s'il n'y avoit des feüilles que ſur le piege ſeulement.

Et pour y mieux faire paſſer les Renards, ou autres animaux carnaciers, prenez quelque morceau de chair crûë, attachez-la au bout d'un bâton, ou d'une corde, & la traînez bien loin tout le long du chemin, d'un côté & d'autre du piege, puis retirez-vous juſqu'au lendemain matin, qu'il faudra y aller voir, on aſſure que pratiquant bien cette ruſe, vous ne tendrez pas deux fois inutilement.

On peut auſſi tendre ce piege au milieu d'une muee, dans une haye où il y aura aparence qu'il y paſſe quelque choſe, & en ce cas on couvrira de feüilles ſeches ou de quelque herbiers le piege, comme on a déja dit.

BLESSURES. *Pour guerir toute ſorte de Bleſſures de feu, d'eau & de poudre, & en effacer les marques.* Prenez environ une demie écuellée de ſiente de vâche, ou à ſon défaut, de celle de porc mâle, menez-la dans une poële à frire, avec autant de ſein de porc mâle; fricaſſez le tout enſemble, juſqu'à ce que la graiſſe fonduë ſoit mélangée avec la fiente; mettez le tout ſur un linge, pour faire diſtiller la graiſſe dans un pot, que vous conſerverez couvert juſqu'à ce que l'occaſion ſe preſente d'en oindre quelque brûlure, aiant auparavant fait tiedir cet onguent.

Pour le même. Prenez de graiſſe de Pourceau avec des raves pélées, & mêlées enſemble, y ajoûtant, ſi on veut, un peu d'eau roſe.

Ou prenez du lard piqué de force grains d'avoine, faites-le diſtiller avec du feu au bout du bec d'une écumoire, ſur un baſſin rempli d'eau, au fond duquel il ſe fera un Baume excellent.

Sinon, prenez de la cire vierge, faites-la fondre, puis prenez de l'huile d'olives avec deux ou trois jaunes d'œufs, & en faites un onguent; ce remede eſt ſouverain pour la brûlure faite d'eau boüillante: il le faut apliquer le plus promtement qu'il ſe pourra.

BOE.

BOEUF. Ces ſortes de Bêtail ſont le plus grand profit des champs, ce qui fait qu'il eſt de la derniere importance d'en avoir un grand ſoin, & de les bien nourrir, s'ils charrient ou vont au labourage; quand on n'a pas de foin en Eté, on nourrit les Bœufs d'herbes fraichement coupées, on leur jette des feüilles d'Ormes, qu'ils mangent avec grand apetit, mais cette ſorte de nourriture ne les ſoûtient pas ſi bien que le foin, à cauſe que ce vert détrempe les humeurs, amoindrit trop en eux la chaleur naturelle.

En Hyver le plus grand ménage eſt d'avoir cueilli des Raves & de les en nourrir. Voyez ce mot de *Raves*.

Du tems de mener les Bœufs à la Charruë. En Eté c'eſt-à-dire, depuis le mois de May, juſqu'au mois de Septembre, les Bœufs vont deux fois par jour à la Charruë, on les peut conduire le matin au travail dés la pointe du jour, juſqu'à neuf heures du matin qu'on les ramenera à l'érable, pour les faire repaître & prendre du repos, & les garentir des grandes chaleurs qui les incommodent.

D'aucuns en attendant qu'aprés midi il les faille remettre ſous le joug, les mettent dans de bonnes pâtures, juſqu'à deux heures, qu'on les ramene à la maiſon pour leur donner, ou du ſon, comme on a dit, ou de l'avoine, aprés quoi on les harnache pour retourner à la Charruë, juſqu'à ſept heures du ſoir.

Heureux ſont ceux qui ſont dans un païs, ou les pâturages ſont abondans & dans leſquels ils peuvent les faire conduire ſous la garde d'un Valet pour y paſſer les nuits: c'eſt une épargne bien grande pour un pere de famille, qui au lieu de cela eſt obligé d'avoir pendant toute l'année grande quantité de foin.

Des ſoins que doit avoir celui qui conduit les Bœufs. Celui qui conduit les Bœufs à la Charruë, s'armera de patience; car avec de tels animaux c'eſt ce dont il faut d'abord faire proviſion: qu'il ne s'aviſe point de les mener trop rudement, qu'il ſoit ſoigneux de les penſer, & de leur donner à manger à leurs heures accoûtumées, qu'il ne

les laiſſe point manquer de litiere, qu'il ait ſoin de les abreuver deux fois le jour en Eté, & une fois en hyver.

Lorſque les Bœufs ſeront de retour ou des Champs, ou de la Charruë, que ce Valet, pour remedier aux inconveniens, qui leur pourroient arriver, ne manque point de jetter l'œil deſſus, pour remarquer, s'il ne leur eſt rien ſurvenû de fâcheux, & que même il ne dédaigne de leur lever les pieds pour leur ôter les pierres, qui bien ſouvent s'y attachent ou bien les épines, s'il en aperçoit quelques-unes; ce ſera un moyen pour empêcher qu'ils ne boitent pas.

Il eſt bon au retour du travail, qu'il les frotte avec de bons bouchons de paille; & il eſt tout à fait neceſſaire, pour faire en ſorte qu'un Valet obſerve tout ce qu'on vient de dire, qu'un Pere de famille y veille tous les jours, comme à une choſe qui eſt de tres grande conſequence.

Des Bœufs qui ne vont point à la Charruë. La plûpart des preceptes que l'on vient de donner, ne ſont que pour les Bœufs, ou de Charruë, ou de Harnois, ceux qui ne ſont rien, ne demandent pas qu'on ſe donne tant de ſoin aprés eux; il ſuffit en toutes ſaiſons de les envoyer aux Champs avec les Vaches, & de leur donner en Hyver reglément du fourrage, à moins qu'on ne veüille bien-tôt les engraiſſer, ce qu'on ſera de la maniere que l'on l'enſeignera.

Des maladies des Bœufs. Le Bœuf eſt un animal qui n'eſt pas moins ſujet à être malade que les autres; ſon ſang ſe putrefie, & ſes parties ne s'alterent pas moins que celles d'un autre animal ſujet à la corruption.

On traitera ici des maladies, dont il faut abſolument le guerir, pour éviter de les perdre entierement; telles ſont celles qui lui ſont naturelles, & celles qui lui ſurvienuent par accident.

Du degoût. On connoit d'abord qu'un Bœuf eſt malade lorſqu'il eſt degoûté, & pour être certain ſi ce n'eſt qu'un degoût, qui le tient, on prend du ſel, avec de fort vinaigre, dans lequel on met ou des porreaux, des ciboules ou du celeri, qu'on lui entonne dans la bouche, en lui levant le muſle en haut, crainte qu'il ne laiſſe tomber de cette ſalade en la broyant ſous ſes dents: s'il n'eſt que degoûté, on ne lui aura pas ſoir & matin pendant deux jours donné de ce remede, qu'il recouvrera inceſſamment l'apetit; mais ſi ce degoût eſt cauſé par une autre maladie, il faudra pour lors chercher les moyens de la connoître, afin d'y remedier, dés ſon commencement.

De la langueur. Il ſe peut quelques fois que le dégoût du Bœuf ne provienne que d'une langueur, qui lui eſt cauſée ou pour avoir trop travaillé, ou pour avoir été trop expoſé aux injures de l'air; ſi c'eſt en Eté & qu'on juge par conſequent, que ce puiſſe être la trop grande chaleur, qui ſoit la cauſe de ſon mal, aprés le remede ci-deſſus donné, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau, qu'on lui donnera à boire à midi & le ſoir autant; pour ſa nourriture on lui donnera le matin un pieotin de ſon humecté, mêlé d'une poignée d'Avoine ſeulement, puis de l'herbe pour ſon fourrage; on continuera ce ſoin, juſqu'à ce qu'on voie qu'il mange bien, aprés quoi on le traitera comme les autres.

Si c'eſt en Hyver aparemment que cette langueur lui viendra, ou d'avoir bû de l'eau de neige, ou d'avoir été raffroidy par les pluies de cette ſaiſon, pour lors aprés lui avoir fait prendre le vinaigre, dont on a parlé, au lieu de ſon humecté, on lui en donnera de tout ſec, avec moitié d'Avoine, le matin & autant le ſoir & de bon foin, dont on ne le laiſſera point manquer jour & nuit.

Du mal de cœur. Les Bœufs ont mal au cœur, & ils le donnent à connoître par un battement de flancs qui leur eſt frequent, acompagné de tems en tems de nauſées qui leur font pancher la tête & qui leur rendent les yeux tout triſtes: gros comme deux Féves de bon Orvietan, mis dans une chopine de vin rouge, leur eſt un ſouverain remede, pour cette maladie: aprés ce remede avalé, on leur frote le muſle avec de l'ail, deux heures aprés ce remede, on leur fait une copieuſe ſalade de porreaux, cives, ciboules, celeri, & autres herbes fortes qu'on trouve dans la ſaiſon, qu'on leur donne à manger avec du vinaigre & du ſel & ce mal ſe guerit ainſi.

De la Colique. Lorſqu'on entend un Bœuf qui ſe plaint & qu'on voit qu'il alonge le col, qu'il étend la cuiſſe, qu'il ſe leve & ſe couche ſouvent, qu'il ne peut ſe tenir en une place, & qu'enfin il ſuë; on peut juger par ces ſymptomes, que c'eſt la Colique qui le tourmente: elle lui vient de laſſitude, & ce mal lui arrive plûtôt au Printems qu'en un autre ſaiſon, à cauſe que pour lors il abonde le plus en ſang: cette maladie eſt viulente, & le Bœuf qui en eſt ataqué, court grand riſque de ſa vie, s'il n'eſt ſecouru.

Il faut donc d'abord qu'un s'en aperçoit, lui fendre la queuë à l'extrêmité pour la lui faire ſaigner & lui couper le bout des oreilles, puis avec un bâton roud lui frotter rudement le ventre, afin que l'air ſubtil, entrant par la tranſpiration des pores le ſang qui s'eſt épaiſſi, ſe liquefie pour ſortir avec plus de facilité, par les endroits qu'on a inciſez.

Cela fait, on le promene une bonne demi heure, puis on le ramene à l'étable, ou l'on a ſoin de le couvrir pour le tenir chaudement.

Pour la nourriture, ou lui donne de bon foin, & un pieotin d'Avoine à midi, & pour lui faire boire, on lui fait tiedir de l'eau dans laquelle, on jette une poignée de farine de froment.

Si l'on voit que ces remedes, n'aportent point de ſoûlagement au Bœuf, on lui fera avaler des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros vin, & l'on ſe ſervira d'une baſſinoire pleine de feu, & d'une poële bien chaude pour lui échaufer le ventre.

De l'enflure. Cette baſſinoire & cette poële ſont encore neceſſaires pour le Bœuf qui eſt enflé, & cette maladie ſans doute le feroit crever, ſi l'on n'y mettoit ordre; un inſecte avalé ou bien de l'herbe encore pleine de roſée, ſont les cauſes de ce deſordre; & pour y remedier on prend une corne percée qu'on lui met trois ou quatre doigts avant dans le fondement, puis on le promene juſqu'à ce qu'il rende des vents.

Ou bien on lui donne un lavement d'une decoction de Mauves, de Pariétaire, de Chicorée ſauvage & de bettes à laquelle on ajoûtera du ſon & de l'huille de noix, & on guerit ainſi ſon enflure.

De l'avant-cœur. Prenez de la racine d'Ellebore, gros comme une aiguille, percés le poitrail du Bœuf avec une aléne & y mettez cette

raeine, vous verrez l'effet que cela fera.

Cette maladie n'eſt pas bien difficile a connoître; la triſteſſe que le Bœuf fait paroître pour lors, & la tête toûjours panchée, ſont des indices aſſez grands de ce mal; on lui voit auſſi une bouche pleine de ſalive, le dos extrêment roide, il ne marche que fort lentement, & ne rumine que tres-peu; c'eſt pourquoi, lorſqu'il vous donnera toutes ces marques, vous pourrez à coup ſeur lui apliquer le remede ci-deſſus.

Et comme ce mal eſt une tumeur pleine d'humeur maligne, que cette Ellebore ne manque pas d'attirer au dehors, il faut pour empêcher que la mojndre partie de cette malignité ne ſe communique au cœur, lui faire avaler un demi ſeptier de gros vin, dans lequel on aura diſſoût à froid, gros comme deux féves d'Orvietan; aprés cela on peut répondre du Bœuf, pourvû qu'on n'ait point negligé de remedier à cette maladie dans ſon commencement.

Du flux de ventre. Le flux de ventre abat extrêmement le Bœuf qui en eſt atteint, ſur tout lorſqu'il rend du ſang; & le moyen le plus aiſé pour le guerir de cette maladie, c'eſt de le laiſſer trois ou quatre jours, ſans lui donner à manger que des pepins de raiſin, trempez dans du gros vin, & un peu d'Avoine pour boiſſon pendant ce tems; on lui fera boüillir des grateculs, ou des pelures de Coins, dans une pinte d'eau qu'on lui fera avaler une fois par jour ſeulement.

De la pareſſe du ventre. Pour la pareſſe du ventre, qui eſt le contraire de la maladie ci-deſſus, on prend une pinte d'eau tiede, dans laquelle on met diſſoudre deux onces d'Aloës en poudre & cela ſuffit pour leur lâcher le ventre.

Du Bœuf qui piſſe le ſang. Du moment qu'on s'aperçoit que le Bœuf piſſe le ſang, il le faut priver abſolument de boire, hormis un breuvage dont voici la compoſition.

On prend une chopine d'urine d'homme autant d'huile d'olive, ſix œufs frais & une pleine main de ſuie de four, le tout battu enſemble, qu'on fait avaler au Bœuf.

Et comme cette incommodité ne vient point ſans quelque douleur, pour la lui apaiſer, on lui lie les oreilles qu'on lui bat avec une petite baguette, juſqu'à ce qu'elles deviennent toutes rouges, & pour lors on s'aperçoit de certaines petites veines qu'on perce, & par où il ſort du ſang, qui eſt preſque verd; cela fait, on lui met du ſel dans la bouche, puis on le promene.

Cette maladie vient au Bœuf, pour être trop échaufé ou pour avoir été morſondu ou bien pour s'être repû d'herbe ſur laquelle étoit quelque malignité.

Des Barbillons. Les Barbillons ne ſont autre choſe, qu'une croiſſance de chair qui vient ſous la langue, & qui empêche le Bœuf de manger; c'eſt pourquoi lors qu'on s'en aperçoit, il faut les lui couper avec des ciſeaux, & laver la plaie avec du vinaigre & du ſel, ou avec de la ſalive ſeulement.

De la fievre. Il arrive quelquesfois que pour avoir trop fatigué, un Bœuf s'eſt tellement échaufé le ſang, qu'il en devient tout corrompu, ce qui cauſe un ſi grand deſordre dans le corps de cet animal, qu'il en a la tête toute peſante & les yeux enflés, & l'ardeur que lui cauſe par tout un déreglement d'humeurs, eſt ſi extraordinaire que pour peu qu'on lui manie le cuir, on s'en aperçoit aiſément.

C'eſt par ces ſignes que le Bœuf donne à connoître, qu'il eſt difficile de guerir, à moins qu'on n'aille d'abord à ſa cauſe premiere, qui eſt le ſang; c'eſt ce qui fait, qu'on commence à le ſaigner de la veine du front, ou de celle de l'oreille; & pour temperer ce grand feu qui le devore, on ne lui donne pour nourriture que des aliments rafraîchiſſans, comme de l'herbe fraîchement cueillie (lorſque cette incommodité lui ſurvient en Eté parmi laquelle) on mêle des laitûrs ou des chicons; & ſi c'eſt en Hyver on les nourrit de foin humecté & de ſon moüillé, deux fois par jour; pour l'eau qu'on lui fait boire, elle eſt claire & fraîche & pour en ôtes la crudité, ſi l'on veut y mêler deux poignées de farine de ſeigle, elle n'en eſt que plus ſalutaire.

Lavement. Aprés tous ces remedes, ſi ce mal s'opiniâtre à ne pas vouloir guerir, il faudra faire une decoction de Mauves, de Chicorées ſauvages, de Laitües & de betes, dans deux pintes d'eau, qu'on fait boüillir avec du ſon, le tout paſſé par un linge, qu'on donne aux Bœufs en lavement, aprés y avoir ajoûté deux bonnes cueillerées de miel & autant d'huile de noix.

De la Toux. La Toux ſimple à la verité n'eſt pas une grande incommodité d'elle-même, & neanmoins elle ne laiſſe pas de fatiguer beaucoup un Bœuf, qui eſt obligé de travailler: c'eſt pourquoi lors qu'on l'entend rouſſer, il faut lui faire une decoction d'hyſſope pour lui donner à boire, & lui faire prendre un remede de porreaux pilez avec do froment.

De l'enflure du Col. Il ſurvient quelques fois une enflure au col des Bœufs, ou par contuſion, ou par un abſcez qui s'y eſt formé; ſi c'eſt par contuſion on y apliquera un cataplâme fait de miel, de faio-doux & de ſon; le tout boüilli dans du vin blanc, & on l'y laiſſera pendant quatre ou cinq jours.

Si c'eſt un abſcez, ce qu'on connoîtra, lorſque le premier remede n'aura pas operé, il faudra prendre de l'onguent Althea, de l'huile de Laurier & du beurre frais, deux onces de chacun & le tout batu à froid, dont on frotera le col du Bœuf, qu'on tiendra envelopé de linge; cette onction par ſa vertu ne manquera pas d'attirer l'humeur en dehors, ce qui formera une tumeur, qu'on ouvrira avec les ciſeaux, ſi-tôt qu'on jugera à propos de le faire. Cette ouverture ainſi faite, on aura ſoin tous les jours de la panſer, en y mettant de la racine d'ortie, & continuer juſqu'à l'abſcez entierement déchargé de ſes humeurs putrides.

De la maigreur. Le Bœuf eſt quelquefois ſi maigre que la peau lui tient aux os; cette infirmité le feroit ſans doute tomber dans une langueur extrême, ſi l'on n'y remedioit promptement. Le premier ſoin qu'il y faut aporter, eſt de l'oindre avec du vin & de l'huile mêlez enſemble, & de le frotter rudement à contrepoil, en aprochant des parties qu'on frote avec une poële rouge pour mieux aider au remede à penêtrer à travers les pores & à détacher la chair des côtes. Secondement comme cette maigreur n'eſt cauſée que par un temperament échaufé, qu'il eſt abſolument neceſſaire de temperer, ſi l'on veut que cette chair ne ſe réjoigne point aux côtes, on lui

donnera un lavement d'une décoction de bettes, chicorées sauvages & autres herbes rafraîchissantes, dans laquelle on mettra du son ; le tout boüilli ensemble, & devenu tiede, y ajoûtant deux cueillerées d'huile de noix ou d'olive.

Aprés ce remede ou lavement, sa nourriture sera le matin du foin humecté, deux heures aprés un picotin de son moüillé, à midi de l'eau blanchie de farine d'orge, pour le faire boire ; depuis ce tems jusqu'au soir, de l'herbe fraîche, si c'est en Eté, ou si c'est en Hiver, toûjours du foin, comme on vient de dire, & le soir encore un picotin de son moüillé : trois jours se passeront de la sorte, ensuite dequoi on commencera à lui donner du son mêlé moitié d'avoine, mais toûjours moüillé, & continuer à le traiter ainsi, jusqu'à ce qu'on s'aperçoive qu'il se rétablit ; ce qu'on connoîtra aisément par son poil, qui sera luisant, doux au maniement.

De l'enflure des pieds. Comme c'est l'ordinaire des méchantes humeurs de se jetter toûjours sur les parties d'en bas, sur tout lorsqu'elles sont affligées, il seroit dangereux qu'une enflure aux pieds d'un Bœuf n'en attirât une trop grande abondance, si par le repos & les remedes on ne détournoit ce desordre : c'est peu de chose, il est vrai, qu'une pareille enflure ; mais neanmoins capable de bien causer du mal, si l'on n'y remedioit, en y apliquant des feüilles de sureau broyées avec du sain-doux, & envelopées d'un linge ; & ce cataplame est seul suffisant pour la guerir.

Entorse. Pour l'entorse, lorsqu'en marchant un Bœuf tombe dans cet inconvenient, il n'y a qu'à prendre du sain, du miel & du vin blanc, faire bouillir le tout ensemble, & en froter le mal pendant trois jours, & trois ou quatre fois par jour, & il guerira.

De l'encloüeure. Un Bœuf est sujet à se laisser encloüer, ou bien amasser des chicots de bois lorsqu'il va paître dans les bois ; il boite si-tôt que cet accident lui est arrivé, & d'abord qu'on s'en apperçoit, le plus chaudement qu'on y peut remedier est toûjours le meilleur : ce qu'on fait en preoant le pied du Bœuf, & en en tirant hors le cloud, ou le chicot qui l'aura blessé, puis on jette sur la plaïe de l'huile toute chaude, sur laquelle on met des étoupes, qu'on envelope avec un linge ; ce soin pris deux ou trois fois avec un peu de repos, aporte la guerison à ces sortes de maux.

De la Retention d'urine. Pour peu qu'on observe un Bœuf, on s'aperçoit aisément quand il est travaillé d'une retention d'urine, par les frequentes envies de vouloir uriner, & de n'en pouvoir venir à bout ; ce mal est douloureux, & oblige le Bœuf de se plaindre, ce qu'on entend facilement ; c'est pourquoi, si-tôt qu'il est atteint de cette maladie, on doit prendre de la pariétaire, & du senesson, le tout bouilli ensemble, dont on fait une fomentation avec du beurre frais, qu'on aplique aux bourses du Bœuf, & qu'on lie dans un linge, dont elles sont enveloppées : pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc, dans lequel on a fait boaillir deux cueillerées de miel, & autant d'huile, qu'on lui fait avaler pendant trois matinées differentes, en pareille quantité.

Et pour aliment, il aura des feüilles de raves le plus souvent & en plus grande quantité qu'on pourra, lorsque ce sera la saison, avec un picotin de son moüillé à midi & le soir autant ; ces remedes le gueriront, pourvû qu'on lui donne huit jours de repos.

Des Etranguillons. Les Etranguillons ne sont autre chose que des humeurs, qui descendent d'un cerveau rafroidi sous la gorge d'un Bœuf, & qui font des glandes dangereuses en grossissant capables d'étouffer cet animal, si l'on n'y aporte un prompt remede.

Ainsi, lorsqu'on remarque un Bœuf ateint de ce mal, on lui ouvre soir & matin ces glandes avec une lancette, puis on lui frote le dessous de la gorge avec de l'huile de laurier, & du beurre frais batu ensemble, & tenir chaudement la tête, en la lui couvrant d'une bonne couverture, autrement il en mourroit.

De la douleur de tête. Les humeurs qui descendent du cerveau, & que le Bœuf jette en abondance par les yeux & par les nazeaux, sont des marques certaines de la douleur qu'il ressent dans la tête, & sur tout lorsque cet écoulement est suivi des symptomes que voici, c'est-à-dire, lorsqu'il se tourmente beaucoup, qu'il se plaint & qu'on lui voit la face enflée, & plus chaude que de coûtume ; & pour le guerir :

Prenez de l'ail bien brolé, mettez-le infuser à froid pendant deux heures dans du vin, & lui seringuez dans les naseaux ; ce remede aidera beaucoup au Bœuf à se décharger de ses humeurs : qu'on soigne outre cela de ne lui point laisser rafroidir la tête.

De la Galle. La principale cause de la Galle, est la corruption d'un sang trop échauffé qui se jette au dehors, & produit ces marques dégoûtantes que nous voyons paroître sur la peau, il est question pour la guerir, d'en couper la racine, en saignant le Bœuf à la veine du col, puis de lui donner un lavement avec des herbes rafraichissantes.

Ensuite on lui donne pour medecine une chopine de lait de vâche, une once de tartre, & un carteron de miel, le tout mêlé ensemble, qu'on lui fait avaler. Pour ses alimens, ce sera la pâture en Eté, & en Hiver du foin humecté, & du son moüillé deux fois par jour.

Cela fait pendant un peu de tems, on le frottera d'un onguent, dont on fera ainsi la composition.

Onguent pour la Galle. Prenez du sain environ une livre, mêlez-y une chopine d'huile d'olive, deux onces de souffre vif, autant de myrre, & une demie once d'alun de pierre ; broiez le tout ensemble dans une chopine de bon vin-aigre, & en frottez le corps du Bœuf, sa galle se perdra.

Du battement des flancs. Le Battement de flancs aux Bœufs marque une grande inflammation dans leurs entrailles ; c'est un mal qui les tourmente beaucoup, & pour les en guerir on doit agir ainsi qu'on le va décrire.

Premierement, on laissera prendre du repos au Bœuf qui aura cette infirmité.

Secondement, on lui donnera un lavement d'une décoction de bourache, chicorée sauvage & bettes, le tout mis & boüilli dans deux pintes de petit lait de vâche, reduit à trois chopines, y ajoûtant quatre onces de miel & autant d'huile de noix, & on fera prendre ce remede au Bœuf, si-tôt que l'on s'aperceura de cette maladie.

En troisiéme lieu, quand il aura pris ce lavement, on lui fait avaler dés le lendemain un breu-

vage d'eau tiede, dans laquelle on aura mis du ſuc de porreaux.

Et enfin pour achever de guerir ce mal, on lui fera un cataplâme de trois poignées de graines de elioux, avec un carteron d'amidon; le tout pilé enſemble, & délaié dans de l'eau fraide, qu'on lui apliquera ſur les parties affligées.

Pour ſa nourriture, ce ſera de bonnes herbes, ſi c'eſt en Eté, & ſi cet accident lui ſurvient en Hiver, on lui donnera des bales de froment mêlées avec du ſon dans un ſceau d'eau, & on le privera de foin pour un peu de tems, à cauſe que cet aliment eſt contraire aux flancs alterez.

Des Bœufs malades. Lorſque le Bœuf a les yeux malades, on entend que cette maladie, qui y eſt, ne provient d'autre endroit que des yeux; il faudra ſoigner de le rafraîchir, & ôter l'inflammation qui y peut-être en les baſſinant pluſieurs fois par jour d'eau de Plantain.

S'il a les yeux enflez, on lui apliquera un cataplâme de farine de froment détrempée dans de l'eau de miel, & reduite en boüillie.

Des Poux. Pour detruire cette vermine, on ſe ſert d'un onguent compoſé de ſon urine, de poix-reſine fonduë dans du vin blanc & de beurre ſalé, le tout mêlé enſemble, dont on lui frote tout le corps.

Parmi toutes les peines qu'on prend de dreſſer les jeunes Bœufs, on n'oubliera point d'étudier leur nature, afin que s'y rendant conformes, on les rende ſouples à tous vouloir acorder tout ce que nous leur demanderons, autrement quelque contrainte rigoureuſe qu'on voulût leur impoſer, jamais on ne viendroit à bout de les corriger de leurs défauts.

Lors qu'on acouple des Bœufs, on doit toûjours examiner s'ils ſont d'égales forces & de même taille: car ſans cette exacte obſervation, il arrive que le plus fort porte tout le poids, & s'abat en peu de tems, tandis que le plus foible ſe ſoûlage, & ne fait pas ſon devoir.

Il arrive quelquefois qu'un jeune Bœuf eſt difficile à retenir, qu'il eſt impetueux, prompt à donner du pied, ou ſujet à heurter de ſes cornes: ces vices ſont dangereux, & pour l'obliger de s'en défaire, atachez-le bien ferme dans ſon étable, l'y laiſſez jeuner pendant quelque-tems, & vous verrez qu'il s'adoucira.

Si l'on veut qu'un jeune Bœuf rende de bons ſervices à la Charruë, ou bien au Chartois, on aura ſoin de le ménager dans le commencement, & de ne lui donner du travail qu'à proportion de ſes forces.

Avertiſſemens. On viendra ſans doute à bout de dompter les jeuner Bœufs, ſi l'on obſerve tout ce que l'on vient de dire ci-deſſus; c'eſt un peu de peine, il eſt vrai, mais quiconque ne la veut pas prendre, ne doit point ſonger d'avoir des jeunes Bœufs pour labourer.

Ce que l'on dit ici des Bœufs, doit auſſi s'entendre des Vaches qu'on veut acoûtumer à la Charruë; car il n'y a de force que de plus au moins, pour le reſte c'eſt la même nature qu'on a à gouverner, la même taille & les mêmes poils qu'on doit choiſir.

On avoüe qu'achetant des Bœufs tout dreſſez, on ſe garentit de tous ces ſoins: mais en voici d'autres auſſi qu'il ne faut point oublier de pratiquer.

Quelques acoûtumez qu'ils ſoient à la Charruë, il y en a qui ont des défauts qu'on peut à la verité corriger, mais non pas ſans peine, l'un ſera rétif, l'autre prendra peur de tres-peu de choſe, ſera furieux, ou tâchera de ſe coucher en labourant la terre.

Moyens de les guerir de ces défauts. Il n'eſt gueres de défauts qu'on ne ſçache corriger avec le tems & la patience, pour peu qu'on y veüille apliquer ſes ſoins.

BOEUF rétif; ainſi s'il arrive qu'on ait un Bœuf qui ſoit rétif, on a vû prendre un bâton tiré tout chaud du feu, & brûlé au bout, en batre les feſſes du Bœuf, & l'obliger de cette façon à marcher.

BOEUF *peureux.* Un Bœuf ou une Vache prenent quelque fois peur de fort peu de choſe, & ce défaut ne ſurvient bien ſouvent qu'à ceux qui ſont d'un naturel trop bilieux; c'eſt ce qui fait que le trop grand feu qui les anime au dedans, met leurs eſprits dans un tel déreglement, que tout ce qui leur frape les ſens, ſemble ne les fraper que pour leur faire peur; & afin de remedier à ce défaut, on ne ſçait point d'autres moyens, que d'avoir ſouvent l'œil ſur eux, afin de les retenir, lorſque cette maladie les prend, & dont ils gueriſſent à meſure que le travail & l'âge diminuent cette grande vivacité d'eſprits que leur cauſe le temperament bilieux, dont ils ſont dominez.

DU BOEUF *furieux.* On ſçaura que la furie d'un Bœuf bien ſouvent ne lui vient que du trop de repos qu'il prend ſûr tout lorſqu'il eſt bilieux, ou bien quand il eſt trop gras; c'eſt pourquoi ſitôt qu'on s'aperçoit de ce défaut dans un bœuf, il faut le prendre & lui lier les quatre jambes pour le terraſſer, & ne lui donner que fort peu à manger, ſa furie ſe paſſera ainſi avant qu'il ſoit huit jours, ou bien prenez un grand joug, & l'atachez à une charrete bien chargée, au milieu de deux autres Bœufs, qui ſoient un peu lents: apliquez-lui l'aiguillon ſouvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou ſix fois, que la peſanteur du fardeau, & les coups d'aiguillon que vous lui aurez donné, le rendront docile, & abattont ſa furie.

DU BOEUF *ſujet à ſe coucher en travaillant.* Ce défaut eſt preſque ordinaire aux Bœufs ſous poil moucheté, ou a ceux qui ſont tout poil blanc, à cauſe de leur temperament flegmatique, qui les rend nonchalans au travail, & qui les oblige de ſe coucher ainſi, lors qu'il ſont à la Charruë; & l'on ne ſçauroit les vaincre là-deſſus, qu'en leur réveillant l'eſprit par la pointe de l'aiguillon.

De la maniere de nourrir les Bœufs qui travaillent. Sçavoir faire choix d'un Bœuf deſtiné au travail, & ſçavoir le corriger de ſes défauts, c'eſt à la verité quelque choſe; & ſi ce n'eſt rien, lors qu'on ignore la maniere de le nourrir; un Bœuf à beau avoir de bonnes qualitez, il ne les donne jamais à connoître, s'il n'eſt nourri, comme il faut, on entend dans les ſaiſons qu'il eſt obligé de travailler; car en Hyver qu'il ne fait rien, de la paille & un peu de foin lui ſuffiſent; mais quand il a le joug ſur la tête dés le matin, on doit lui donner à manger de bon foin; ſon repas ordinairement dure une heure, & avant que de l'ateler, il faut lui donner un picotin de ſon ſec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine.

Autres obſervations. Outre ce que l'on vient de

faire obſerver ci-deſſus, on ſçauta encore qu'un Bœuf deſtiné au labourage, ne doit être ni trop gras, ni trop maigre, & que celui qui mange lentemeot, fouroit mieux ſa carriere à toute ſorte de travail, qu'un autre qui mange plus vîte.

Il doit être d'une taille médiocre, facile à manier, obéiſſaot à la voix, ſans qu'il ſoit beſoin de lui apliquer ſouvent l'éguilloo, & promt, lorſque celui qui le conduit, eſt obligé d'en venir à ce point.

Des poils. Avant que de parlee de la couleur des poils, on averrit qu'il faot qu'ils ſoient luiſans, car c'eſt la veritable marque d'un bon tempeeament; au lieu qu'un poil ſombre & mal uni, n'eſt qo'un indice d'uo Bœuf qui a quelque incommodité.

Un poil épais eſt encore d'un boo préjogé; car un Bœuf qui a le poil rare, eſt ordinairement trop échauffé, & en danger de tomber bien-tôt malade. Lorſqu'au maniment on ſent ce poil fort doux, on ne peut qu'eſperer quelque choſe de bon d'un Bœuf, qui montre par là que ſes parties interieures ſont fort ſaines.

A l'égard de la couleur, voici toutes, elles avec leſquelles un Bœuf a coûtume de venir au moode; ſçavoir, le poil noir, le rouge, le bay, le moucheté, le blanc, le gris, & le brun; & de tous ceua-là, diſons quels ſont les meilleurs.

Poil noir. Uo Bœuf ſous poil noir eſt toûjours bon, pourvû qu'il ait quelque blaocheur ou aua pieds, ou à la tête; autrement il eſt lourd, & nonchalant à travailler, à cauſe de ſa mélaneolie, qui le domioe entierement.

Poil rouge. Si on fait eas d'uo Bœuf ſous poil rouge, pous être atelé à la charruë, ou à la charretc, ce n'eſt pas ſans raiſou; car étant fort bilieux, on eemarque qu'il a toûjours beauconp de feu, ce qu'on ne ſçauroit jamais aſſez trouver dans cet Animal, qui eſt extrémemeot lent de ſa nature; c'eſt pourquoi on conſeille, lorſqu'on en voudra aeheter pour labourer, de les choiſir de ce poil, autant qu'on pourra: ce n'eſt pas qu'ils en valuſſent beaucoup moins, quaud ils auroient quelques extrémitex blanches.

Poil bay. On ne rebuteroit point encore un Bœuf qui ſeroit ſous ce poil; il eſt vrai qu'il n'eſt pas ſi ardent que le rouge, à cauſe du flegme qui y tempere un peu la bile, & qoi le rend plus lent à travailler.

Poil moucheté. Le poil moucheté, eſt celui que nour apellons pommelé dans les chevaux. Les Bœufs ſous ce poil ne valent pas les précedens, à eauſe qu'ils ſont d'un tempetament plus pituiteux, & plus flegmatique, & par conſequent plus mout, & toûjours plus paſeſſeux; & s'ils ont ce défaut pour la charruë, on peut dire auſſi que pour engraiſſer, ee ſont ceux-là qo'il faut choiſir préfesablement à tous autres, ſe chargeant de chair, & devenant plû ôt gras.

Poil blanc. Jamais Bœuf de ce poil ne valut rien que pour engraiſſer, à quoi il eſt eneore meilleur que le mouchetć, qui avec le flegme dont il eſt rempli, a de la bile qui le réveille plus que celui-ci, qui n'eſt gouverné que par ce flegme, qoi n'a rien que de peſaot.

Poil gris. Je n'eſtimerois eneore gueres un Bœuf ſous ee poil, ſoit pour la charruë, ſoit pour engraiſſee, étani dominé par deua temperamens; ſçavoir, la pituite, & la mélancolic, qui ne peuvent lui produire rien d'avantageux.

Poil brun. Pour ee poil, il ne ſers pas tout-à-fait rejetté: les Bœufs qui en ſont marques, travaillent à la veeité, mais ils ſe rebutent de bonne heure, à eauſe qu'ils ſont extrémement melancoliques.

L'âge qu'un Bœuf doit avoir pour rendre ſervice. Lorſqu'on aura obſervé ce qu'on vient de dire, en aehetant un Bœuf poue le haroois, on ſera encore averti qu'ils ne peuvent pas eendre de bons ſervices qu'à trois ans, & qoe paſſé dia, ils ne valent plus eien qu'à engraiſſer, pour être vendus aux Bouchers. Un Bœuf vit juſqu'à quatorze ans; mais c'eſt un abus de les laiſſer tant vieillir.

Comme il faut dompter les jeunes Bœufs deſtinez au labourage. Si l'oo aehete des Bœufs qui ſoient aeoûtumez à la charruë, on s'épargnera la peino de les y seduire; mais s'ils ſont encore jeunes, & qu'ils n'aient poiot encore porté le joug, on uſera des moiens que voiei pour les y dreſſer.

D'abord pour les rameoes de leur naturel farouche à la doeilité qu'on reeherche en eux, on emploie la douceur, on les flate, on les eareſſe, oo leur lie ſimplement les eornes aojourd'hui, demaio on leur impoſe ſeulement le joug, une autrefois on y joior la charruë, & oo les acouple avec un Bœuf tout dreſſé, afin que s'ils venoient à s'épouvanter, ils ne puſſent ſuivre l'impetuoſité de leur fureur, & ſe trouvaſſent arrêtea par ee compagnon, qui les tiendroit en bride.

Jeunes Bœufs, comment les domter vite. Qu'on ſe donne de garde de leur être ſeveres daus ces commencemens; car eroiant les reduire par ees moiens, oo s'y trouveroit trompé: la douceur eſt toûjours la plus ſûre voie, dont on puiſſe ſe ſervis pour eendre dociles les naturels les plus farouelies: le jeune Bœuf s'acoûtomera avec les autres, pour peu qu'on veüille avoir de patience; ce n'eſt pas qu'il ne lui faille aprendre ee que c'eſt que de ſentir l'aiguillon, mais il faut que ce ſoit à propos, & non pas par caprice.

Oüi, il n'y a point de meilleur expedient pour reduire les jeunes Bœufs, que de les acoupler avec d'autres, qui ſoient fait de longue main à labouree la terre; car à peine ces nouveaua aprentiſs auront-ils ſoufert avec patience qo'on les ait mis ſous le joug, que les vieux Bœufs, avec l'adreſſe de eelui qui les eonduit, leur enſeigneront tout ee qu'il faodra, qu'ils faſſent.

De l'âge des Bœufs. Les dents donnent auſſi à connoître l'âge des Bœufs; ils jettent leurs dents de devant à dix mois, & en pouſſent d'autres qu'on diſtingue aiſément de celles là par leur figure, & pae leur couleur, n'étant pas ſi blaoches, & étant plus larges qu'elles: ſix mois aprés une partie de leurs dents de lait tombent eneore, à la place deſquelles la nature en ſubſtituë d'autres, qu'oo peut eneore facilement dileernee des premieres dents qui leur reſtent; & lorſque les Bœufs ont atteint l'âge de trois ans, c'en eſt fait, toutes leurs dents ſont égales. Voilà par où l'ou connoîtra l'âge des Bœufs & des Vâches.

Il y en a qui s'y connoiſſent encore aua eotnes, & qui diſeot, qu'autant qu'on remarque d'anneaua dans leur extrémitez, autant les Bœufs ont d'années: l'experience juſqu'iei a confirmé bien des gens dans eetie connoiſſanee.

Poue faire que les Bœufs ſe portem bien, mêlea parmi leur manger de la lie d'huile, premieeement un peu pour les y acoûtumer, & puis davantage, ee faiſant les Bœufs ſe porteront bion,

& ne ſeront pas malades ; s'il a une debilité, donnez-lui en breuvage toos les mois, l'Ers trempé & pilé ; vous guerirez la playe des Bœufs avec Mauve ſauvage pilée, les oignant.

Pour empêcher qu'ils ne ſe laſſent, enduiſez les cornes d'huile & de terebentine, cuites enſemble.

Pour faire que les Bœufs ne ſoient tourmentez drs mouches ; oignez les Bœufs avec fruit de Laurier coupé tres-menu & cuit en huile, ou bien de la ſalive des bœufs mêmes. Les Taureaux deviennent étourdis, ſi oo leur enduit les nazeaux d'huile toſat.

Vous connoîtrez la douleur de tête des bœufs, quand ils ne mangent pas & baiſſent les oreilles, & pour les guerir de ce mal, il leur faut froter la langue du thim pilé, avec du vin, ail & ſel menu, la ptiſanee eruë mêlée zvec vin, ſert auſſi. Une puignée de feüilles de Laurier miſe en la gueole, ou écorces de grenade, y remedient, comme fait auſſi de myrthe, de la groſſeur d'une féve, détrempée en un ſeptier de vio, & infuſée par les nazeaux.

S'il a le fluz de ventre donnez lent à manger des feüilles de Rhamne pilées & couvertes de bitume : d'autres perſonnes leur baillent les feüilles de grenadier couvertes de boüillie : ou un ſeptier de farine de froment, ou bled rôti, détrempez avec demie meſure d'eau.

Quand le Bœuf endure des tranebées, il s'arrête en un lieu, il ne mange pas, mais il ſoûpire & gemit ; il lui faut donc bailler peu à mangee, & il lui faut piquer la chair autour des ongles, afin que le ſang en ſorte ; il y a des perſonnes qui l'ouvrent zutour de la queuë, afin que le ſang coule, & le lient d'un drapeau ; d'autres mettent des oignons & do ſel enſemble, & les fourrent au ſiege bien avant, & les contraignent de courir ; d'autres leur font prendre par la gueule de nitre pilé.

S'il a la touz, donnés lui à manger de l'Orge moulu détrempé, lrs tendres parties repurgées des pailles, & un ſeptier & demi d'ets moulu, diviſés en trois parties ; d'aucuns épargnent l'Armoiſe pilée, & détrempée en eau, & la font boire, pendant ſept jours devant le manger.

Si le Bœuf eloche, poor avoir lz partie refroidie, il lui faut laver le pied, & ouvrir avec une laneette la partie affectée, & lz laver de vieille urine : & puis il y faut mettre de ſel deſſus, & l'eſſuyer d'une éponge ou drapeau : aprés il faut le faire dégoûter par le moyen d'un fer chaud, ſur la partie malade, de la graiſſe de chevre ou de bœuf ; s'il eſt boiteux pour avoir foulé ſur une épine, ou autre choſe ſemblable, il faut faire ſemblablement autre choſe, mettez deſſus l'ulcere de la eire fonduë avec huile, vieil miel, & farine d'ers, étant refroidie, & puis mettez par deſſus une figue, ou une pomme de grenade, pilée & liez bien eela ; & il guerira. Le troiſiéme jour faites-en autant, & s'il eſt bolteux à cauſe de l'impetuoſité de la maniere qu'il influë, il faut échauffer la partie avec de l'huile & du vin cuit, & puis mettre deſſus de la farine eruë d'Orge toute chaude ; mais quand elle ſera meure & mole, il la faut fendre & laver, & mettre deſſus des feüilles de lys, on l'oignoo mariu avec ſel, ou la cottigiole, ou le matrube pilé.

Contre les pouz des bœufs, il faut faire coucher le bœuf à l'envers, & regarder s'il y a des enflutes en ſa langue : il les faut brûlee avec des ferremens pointus & ardans & oindre les ulceres des feüilles d'Olivier ſauvage pilées avec du ſel menu, avec d'huile ou du beurre ; ou bien il faut bailler à manger la racine de eoncombre ſauvage pilée avec des figues ; ou un ſeptier de farine d'Orge, & autant de farine de froment trempée au vin.

Purger les Bœufs. Pour bien netoyer les parties interieures du Bœuf malade, il n'y a rien de plus ſouverain que de peendre du mare d'olive, aprés que l'huile en eſt dehors, & en faire ſouvent uſer à la bête.

Palais enflé. Si le Palais étant enflé, cauſe du dégoût à la bête, & s'il lui rend des ſoûpirs trop frequens, il ſera bon de le ſaignee de la veine dudit palais, ſitôt aprés la ſeignée, on ne lui donnera à manger que des ails bien pilez & écorchez, avec de la feüille ou avec de la verdure, ou du foin bien mollet, juſques à ee qu'il ſe trouve mieux.

Pied rétreci ou endurci. S'il a le pié rétreci & comme endurci. Prenez raeines de mauves & de guimauves, faites-les boüillir en ſuffiſante quantité d'eau, pilez-les & paſſez-les par le tamis ; à la paſſature ajoûter demie livre d'azunge, trois demi-ſeptiers de fort bon vin, faites le tout boüillir enſemble, juſques à ee que l'azunge ſoit fonduë, pour lors vuus ajoûterez la ſemence de lin bien concaſſée, & ferez boüillir juſques à lz conſomption du vin ; mettez une partie de ee cataplâme ſur le pied, & l'y laiſſez trois jours entiers, puis vous remettrez le reſte que vuus y laiſſerez autres trois jours.

Piſſer le ſang. S'il a le piſſement, faites-lui avaler du ſue de Plantain avee de fort bonne huile, puis prenez poudre de tartre & de eourge ſauvage, détrempez-là en vin rouge, & blanc d'œuf, & lui faites avaler par une eorne, s'il ne lui apaiſe ee piſſement dans vingt-quatre heures, il en mourra.

S'il a la pierre dans la veſſie, prenez deux onees de fenoüil marin, pilée deux dragmes de clouz de giroſles, une dragme & demie de poivre, pilez le tout & lui faites avaler avee du vin rouge tiede ; ſi pour avoir eontinué eela quelques jours la pierre ne ſort point, il le faudra tailler, afin de tirer la pierre.

Palais enflé. Si le palais lui eſt enflé, ouvrez ſoudainement l'enflûre zvee la laneette, ou fer chaud, afin que le ſang eorrompu ſe puiſſe écouler, puis donnez lui a manger quelques herbes, ou du foin tendre.

Poux au Bœuf. S'il a des poux il faut la deeoction d'olivier ſauvage avec du ſel, & il lui faut ôter les veſſies qu'il a ſous la langue.

Pieds enflez. Si les pieds lui enflent, il faut lui apliquer un cataplâme fait de feüilles de ſureau pilées avee du ſain-douz.

Peau tenant. Si la peau loi tient aox os, il la faut baſſiner avec du vin, ou mêlée avec de l'huile.

Pierre trouvée au fiel de Bœuf. L'on trouve quelquefois dans le fiel de Bœuf une pierre de la groſſeur d'un œuf de couleur jaune, laquelle donnée en breuvage eſt ſouveraine eontre la pierre & la jauniſſe : apliquée aux narines rend la vûë plus nette, empêche les fluzions ſur les yeux.

DU BOEUF. *Ses parties ſont aprêtées pour être mangées comme s'enſuit.*

Tripes de Bœuf en faveur des Domeſtiques & gens groſſiers ; ou ſoigne d'abord de les lavet en grande eau, afin d'en ôter toutes les immondiees qu'elles renferment, cela fait, & lors qu'on voit qu'elles ſont extrêmement nettes, on les met dans une Chaudiere pleine d'eau, qu'on poſe ſur le feu, & qu'on fait boüillir juſqu'à ce qu'on juge qu'elles ſoient cuites.

Fricaſſées de Tripes. Il faut avoir des Tripes bien blanches, les mincer par morceaux qui ſoient raiſounables, puis les paſſer à la poële avec du beurre, cela fait, on prend de l'oignon coupé par tranches, qu'on paſſe de même & enſuite on les aſſaiſunne de ſel & de poivre, avec nn peu de boüillon d'abord, & ſitôt que tout aura nn peu boüilli, on y jettera un verre de vin, pour laiſſer tarit cette ſauce juſqu'à ce qu'au goût on juge à propos qu'il ſoit tems de dreſſer la fricaſſée, dans laquelle il ſera bon de mettre un peu de montarde, ſi on l'aime.

Pieds de Bœuf. On fait des fricaſſées de pieds de Bœuf, en les coupant par morceaux, obſervant qu'ils ſoient bien cuits ; puis on y joint de l'oignon qu'on paſſe enſemble par la poële avec du beurre, & on y met du ſel & du poivre, puis une cuillerée d'eau ou de boüillon, & aprés qu'on a un peu laiſſé boüillir le tout, on y jette auſſi un verre de vin, qu'on y fait encore boüillir, juſqu'à ce que cette fricaſſée ſoit tatie raiſonnablement qu'on la tire, aprés y avoir mis un peu de moutarde.

Palais de Bœuf. Prenez un palais de Bœuf, qui ſoit à demi cuit, ôtez en la peau ou touche la langue, coupez-le en morceaux, paſſez-le en la poële, avec du beurre, mettez-le cuire avec du boüillon, & un verre de vin, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, de eiboulettes entieres que vous retirerez, faites-y une liaiſon avec un peu de farine & puis le ſervez.

Langue de Bœuf. La langue de Bœuf ſe mange à la vinaigrette, lors qu'ayant été boüillie dans un boüillon, on en ôte la peau, puis on la pique de lard pour la mettre rôtir à la broche ; ce mets eſt aſſez agreable.

Autre maniere d'acommoder les langues de Bœuf. On prend des langues de bœuf, qu'on fait entre dans de bonne eau avec un peu de ſel, & des fines herbes, cela fait, on en coupe le bout du côté de la gorge, puis on en ôte la peau, aprés cela on les larde de gros lardons à travers, pour les mettre enſuite ſur la braiſe, où on les fait cuire ; & il faut obſerver en les dreſſant dans nn plat, de les fendre tout du long, afin que le lard paroiſſe, & quand on les veut ſervir, on y fait un coulis, puis on les ſert.

Langues parfumées. Lorſqu'on veut parfumee des langues, on prend d'abord le ſoin de les ſaler, & pour y réüſſir, on les choiſit lorſqu'elles ſont toutes fraiches, on les lave dans de l'eau tiede pour en ôter tout le ſang, qui y eſt ataché, puis dans la fraiebe, aprés qnoi on les eſſuye avec un linge bien blanc, cela fait, on les ſale dans des pots de grez, & crainte qu'elles ne viennent à s'éventer, à cauſe que celles qui ſont deſſus ne trempent pas dans la ſaumure, comme celles de deſſous, on n'oublie point de les changee de place, & cette façoo d'agir à leur égard, fait qu'elles prennent également le ſel par tout pendant dix ou douze jours, qu'on les laiſſe en cét état, au bout duquel tems, on les retire pour les mettre paefumer à la cheminée ; ce qui ſe pratique en les pendant par le petit bout à une ficelle, les couvrant de papier par deſſus, crainte que la ſuye ne les gâte. Ces langues demeureront ainſi pendues pendant quelque tems : & lors qu'on jugera que la fumée les aura aſſez penetrées, on les ôtera pour les ſerrer dans un endroit ou l'humidité ne regne point : & reſte à preſent de les faire cuire pour les manger ; pour y réuſſir, on ptend ces langues qu'on met dans de l'eau tiede, & qu'on y laiſſe juſqu'à ce quelles paroiſſent raſſouplies & molatres ; ce que voyant on ſoigne de les ratiſſer, & de les laver enſuite en pluſieurs eaux, de telle ſorte que la derniere ou ces langues auront été lavées, ſera preſque elaire.

Le rout ainſi obſervé, on prendra un pot dans lequel on les mettra avee de l'eau & des finea herbes, les aſſaiſonnant de ſel, de poivre & dea clouds de girofle, pour les faire boüillir juſqu'à ce qu'on juge quelles ſoient cuites, & enſuite on les retirera pour les eſſuyer, & en ôter la peau, ee qui ſe fait plus facilement, lorſqu'elles ſont encore chaudes. Cette façon qu'on leur donne, contribuë beaucoup à les rendre delicates ; & pour leur donner un relief, qui ne leur eſt pas ordinaire, on les pique de dix ou douze clouds de girofle, & cela fait merveilles.

Il faut obſervet, que ſi l'on veut conſerver les langues, on ne doit point leur ôter la peau ; mais ſi on les ſouhaite manger promptement, on n'heſitera point de le faire, étant ſujete à dureir & à ſe deſſecher lors qu'on les a pélées dans l'intention de les conſervee.

L'Epaule de Bœuf. La partie du Bœuf qu'on apelle l'épaule, eſt celle qui eſt la moins delieate au manger ; auſſi ne s'en ſert-on volontiers, que poue faire bouillie au pot, où jamais elle ne faie guetes de grand ſue ; mais poue des dumeſtiques elle n'eſt encore que trop bonne.

Le bout ſaigneux. Cette piece de Bœuf miſe au pot fait un tres-bon potage, & eſt fort agreable au manger à cauſe des glandules, qui ſe rencontent à la gorge.

Le bout ſaigneux en haricots. Le bout ſaigneux ſe mange auſſi en haricots avee des Navets, & ſe fait en le coupant par moreeaux, & le faiſant cuire avee de l'eau, du ſel, du poivre, des oignons, & des clouds de girofle ; puis l'ôtant de ee bouillon on le paſſe au roux avee de lard ; aprés quoi on le met égoûtee, puis ayant preparé un coulis avee les Navets, on le jette deſſus cette piece de bœuf qui eſt dans un plat, & qu'on ſert de cette maniere.

Poitrine de Bœuf, autrement dite, la Piece tremblante. Quoique le Bœuf ſoit une viande aſſez commune d'elle-même, eependant on voit qu'elle eſt beaucoup neceſſaire dans le repas ; & c'eſt ee qui a fait imaginer à nos bons Cuiſiniers diverſes manieres de l'acommoder, poue le rendre délicat, & digne par ces moiens d'être preſenté ſur les meilleutes tables. La Poitrine, qui de toutes ſes parties peut paſſer pour une des meilleures, peut-être ſervie ainſi que je le vas dire.

Faites cuire à demi une Poitrine de Bœuf dans une matmite, tiez-la, piquez-la de gros lard ſaupondré de ſel, de poivre, de clouds de girofle ; le tout broié enſemble, prenez nne terrine, & achevez de la faiee cuire dedans avec des bandes de lard au fond, du ſel, du poivee, du vin blanc & du boüillon ; & quand vous préſumerez quelle

qu'elle ſera cuite, mettez-y un ragoût de champignons, & la ſervez.

Autre maniere. Pour manger encore une Poitrine de Bœuf excellente, on ſera ſoigneux de lui faire prendre ſel pendant un jour, puis on la fera boüillir dans l'eau, avec du ſel, du poivre, & du cloud de girofle; cela fait, on la découpe en long, & la garniſſant de perſil, on y jettera un jus de citron, puis on la mangera.

Ceux qui veulent manger cette piece à la Bourgeoiſe, ſe contentent de la mettre au pot avec d'autre viande, qu'on aſſaiſonne de ſel, de poivre, & de cloud de girofle, & la trouvent ainſi excellente.

Aloyau de Bœuf. On ſert les Aloyaux acommodez de differentes façons: on les mange boüillis & rotis, ſoit à la broche, ſoit ſur le gril; ſi c'eſt à la broche, ils ne veulent pas être beaucoup cuits, craime qu'ils ne perdent leur ſuc, qui eſt le relief ſeul qui les fait eſtimer.

Mais comme il y en a qui ne ſçaurolent manger de viande encore ſaignante, on a trouvé un moien, aprés qu'il eſt ainſi rôti, de l'aſſaiſonner de la maniere qui ſuit.

On prend cet Aloyau, qu'on tranche par morceaux dans un plat, puis y mettant un peu d'eau & de ſel, un filet de vinaigre & un peu de poivre, ce ragoût eſt excellent.

Roüelles de Bœuf. A l'égard des Roüelles de Bœuf, on s'en ſert pour faire du hachis, dans lequel on mêle de l'oignon, de la ciboule, du ſel, du poivre & du cloud de girofle; le tout cuit enſemble ſur un fourneau, ou un réchaud; & lorſqu'on juge que la cuiſſon eſt parfaite, on y met du verjus, puis on la tire.

Ces pieces ſont encore propres pour faire du Bœuf à la mode, qui ſe façonne ainſi.

On commence d'abord à bien battre ces pieces, pour en tendre la chair plus courte, aprés cela on la larde, puis pour le mieux, on les paſſe au roux avec du lard; enſuite on les met dans une terrine pour les faire cuire, avec ſel, poivre, laurier, écorce de citron, quelques champignons, un verre de vin blanc, & deux verres d'eau.

Autrement, aprés que ces Roüelles ont été bien piquées de lard & paſſées à la poéle, on les met dans une terrine, & cuiſant là dedans à petit feu, dans ſon jus ſeulement, & bien bouchée, on ſoigne de regarder s'il eſt cuit; & n'ayant point oublié de l'aſſaiſonner d'épiceries, on le tirera ſi on le juge à propos de l'être, puis on y met un jus de citron, ce qui acheve de le perfectionner, aprés qu'il a bouilli ſi long-temps, que la ſauce en eſt reduite preſqu'à rien.

Sur-Longe de Bœuf. On mange la Sur-Longe de Bœuf boüillie, & elle eſt tres-excellente de cette maniere: l'on s'en ſert auſſi pour faire des pâtez, ſur tout à la campagne, où l'on eſt bien-aiſe de ne pas manquer de ces ſortes de proviſions.

Queuë de Bœuf. Lorſqu'on veut de la partie qu'on appelle la Queuë, on en fait un ſivé, ou bien on ſe contente de la faire bouillir, puis on la ſert.

Trumeau de Bœuf. On ne ſe ſert du Trumeau, que pour boüillir, & il eſt tres-bon à manger lorſqu'il eſt bien cuit.

Du choix qu'on doit faire des endroits du Bœuf pour le ſaler. Toutes pieces de Bœuf ne ſont pas également propres à ſaler, les côtez, l'aloyau, & generalement tous les morceaux où il y a bien des os, ne ſeront point ainſi aſſaiſonnez, mais quand on veut faire ce ménage, ſur tout lorſqu'à la campagne on trouve à acheter du Bœuf à bon-marché, on choiſira de la cuiſſe, dont on ſe fournira autant qu'on le jugera à propos.

On aura, ou un ſaloir qui ne ſervira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans leſquelles on ſalera ce Bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on poſera par lits dans ces terrines, ou dans ce ſaloir.

Pour la maniere de le ſaler, elle eſt toute ſemblable à celle du porc, ſinon qu'on ſe gardera bien de n'y pas mettre trop de ſel; difference en cela du porc, qui n'en prend jamais plus qu'il ne lui en faut, au lieu que le Bœuf s'en laiſſe penetrer, de quelle quantité qu'on lui en puiſſe donner.

Tel Bœuf ſalé ne doit pas durer plus de quinze jours dans le ſaloir, à moins qu'on ne voulût faire comme en certains païs, où en effet on en ſale beaucoup, & au bout de ce tems, on le tire du ſaloir, & on en garnit des planches de toutes les pieces, pour les laiſſer desbumecter pendant un jour ou deux, aprés quoi on les remet dans le ſaloir, ſaupoudrées de ſel qui ſood pour une ſeconde fois.

Ce Bœuf aprés cela ſera encore renfermé cinq ou ſix jours, puis mis hors ſur des planches, comme ci-deſſus, ſoignant de tems en tems de le tourner le deſſus deſſous, juſqu'à ce qu'il ſoit ſec.

Cette chair ainſi préparée, ſe pend à un planeher, pour en prendre lorſqu'on en a beſoin; elle dure long-tems, & n'eſt jamais ſi agreable au goût, que lorſqu'elle eſt priſe fraîchement, & ne rend pas plus de profit; c'eſt pourquoi, ſi l'on m'en croit, on ne pratiquera point ce ménage, eſtimant auſſi plus à propos de vendre un Bœuf ou une Vâche qui ſont engraiſſez, que de les tuer.

B O I.

BOIS. Quand on parle de Bois, on entend toutes ſortes d'Arbres, mais en ce rencontre, il n'eſt queſtion que de parler de ceux qu'on veut ſemer, pour devenir dans la ſuite du tems ou Taillis ou Futaye; dans la ſuite, il ſera parlé des autres Arbres qu'on peut ſemer.

BOIS. Semez-les dans des tertes, dont la nature n'eſt pas tout à-fait à rejetter pour y cultiver toute autre ſorte de grain; car on a vû bien ſouvent des gens qui par ménage, ne pouvant rien faire de certaines terres qu'ils avoient, les deſtinoient à y mettre du Bois; mais auſſi on a vû ces gens-là ſe tromper dans leur attente, au bout d'un long-tems n'avoir que du Bois fort clairſemé, de tres-mediocre grandeur.

Il faut auſſi tomber d'accord, qu'il ne faut deſtiner les tertes les plus eſtimées pour les mettre en Bois; cette extrémité du mauvais, à tout ce qu'il y a de meilleur, en altereroit trop les revenus; mais en cela choiſir celles qui peuvent tenir le milieu.

Cependant, ſi les plus méchantes terres d'une maiſon, par quelque ſituation qui leur ſervit avantageuſe, ſe trouvoient propres à y faire naître du Bled; pour lors on ne feroit point de difficulté d'y en ſemer, le Bled étant toûjours à préferer au Bois, de quelque utilité qu'il puiſſe être.

A l'égard de la quantité de terre qu'il y faut

emploier, cela dépend du plus grand, ou du plus petit nombre qu'on en a, & de la volonté de ceux qui veulent en élever.

Quelque terre que ce soit qu'on destine à recevoir de la semence, ne produit jamais chose qui vaille, lorsqu'on lui a refusé la culture dont elle a besoin pour cela; & le Bois ne vient qu'imparfaitement, lorsque le fond où on le met, a manqué de labour.

C'est pourquoi, avant que de semer du gland, qui est la semence dont on se sert pour avoir du Bois de Chêne, il faut que la terre où on veut le mettre, ait du moins trois façons, c'est-à-dire, qu'il est necessaire qu'elle soit meuble, & non point en motte, pour obliger le Gland de germer plûtôt.

Cette terre sera tracée en sillons fort larges, & toûjours de haut en bas, afin de donner un facile écoulement aux pluies qui surviendront dans la suite.

Les avis sont contraires là-dessus, quant à la maniere de semer; & voici en quoi ceux qui ont écrit sur cette matiere, different les uns des autres.

Les premiers veulent que sur des sillons tracez, comme on a dit, on y plante le Gland à droite ligne, distant d'un demi pied l'un de l'autre, se servant pour réussir en cela d'un petit pieu équisé, avec lequel on fait des trous, dans lesquels on jette ce te semence.

Ces sillons seront de la largeur de quatre pieds, & n'auront sur eux qu'une rangée de ce Gland semé, afin, disent ceux qui veulent que la chose soit ainsi, qu'on puisse facilement donner des labours au Bois qui y croît; ce qui lui sert d'un moien pour devenir beau en peu de tems. Voilà bien des précautions pour semer du Bois; & je m'étonne si ceux de qui nous tenons toutes ces vastes Forêts, se sont servis de cette méthode. C'est une chose dont je doute, puisque le jeu (comme dit le Proverbe) ne valoit pas la chandelle.

Mais les seconds, moins scrupuleux en cela, n'y prennent pas tant de mesures: ils se contentent, aprés avoir disposé leurs terres comme il faut, d'y répandre le Gland, comme on fait le Bled lorsqu'on le seme, observant seulement de le semer beaucoup moins épais, & de le recouvrir de même avec la charruë, ou avec la herse.

A l'égard du tems qu'on doit choisir pour le semer, c'est toûjours ou le mois de Fevrier, ou celui de Mars; & lorsque la terre est déchargée de cette grande humidité que lui a aporté l'Hiver, & qui l'empêchoit de s'ameublir, si elle en restoit encore imbibée.

La premiere, & la plus utile observation qu'il faut faire, aprés que le Bois est semé, est de l'environner de fossez; ce qui le garentit de deux inconveniens qui ne manqueroient point de lui arriver, si l'on n'usoit de cette précaution.

Premierement, c'est que sans fossez, les bestiaux y pouvant facilement entrer, le Bois, quand il commenceroit à croître, s'en trouveroit tres-souvent endommagé, soit qu'il seroit brouté en partie (ce qui le feroit moutir sans ressource) ou soit que ces animaux en fouleroient l'autre aux pieds; laquelle partie aprés cela ne pourroit que mediocrement profiter.

Et secondement, c'est que ces fossez servans comme d'égoût aux eaux, qui sans cela croupiroient dans les terres où le Gland seroit semé, en ôtent le trop d'humidité, qui pourroit lui donner lieu de se pourrir, & de devenir ainsi inutile & infructueux.

Il est vrai que dans ce qu'on seme, on ne le fait toûjours que dans l'esperance de voir profiter toute sa semence, & c'est le seul but qu'on doit se proposer dans ce travail.

Il y a des productions de plantes à qui une grande abondance convient bien pour rendre de grands profits, & qui ne les empêche point de parvenir à un parfait accroissement; mais il y en a aussi d'autres, qui, quoiqu'elles soient sorties des terres en quantité, se nuisent cependant les unes aux autres, si l'on n'a soin d'en retrancher ce qu'on juge à propos leur être préjudiciable; tel est la plant de Chêne, qui à cause des grandes racines dont il se charge ordinairement, veut absolument qu'on le tienne éloigné l'un de l'autre d'un bon pied; c'est ce qu'on aura soin de faire à la fin du Mois de Juin, que ces Plants paroîtront assez forts pour être ainsi éclaircis.

Mais comme ces Plants ne sont point encore endurcis, & que par leur tendreur, leurs racines pourroient bien demeurer en terre, à cause de sa dureté, tandis qu'on en auroit separé la cime; il faut pour prévenir cet inconvenient, attendre qu'il ait plû, & pour lors, en sarclant le Bois, on arrachera entierement tout ce dont on voudra le dégarnir; au lieu, comme on vient de dire, que si les racines demeuroient en terre, ce seroit faire comme à l'Hydre, qui n'aiant qu'une tête coupée, en produisoit aussi-tôt une autre, & ne causoit pas moins de defodre pour cela: c'est pourquoi on prendra donc bien garde de tout arracher, lorsqu'on voudra donner ce travail au Bois.

En retranchant ainsi du Bois le plant qui lui peut nuire, il ne faudra pas oublier aussi d'en arracher les méchantes herbes, qui pour lors ne lui causeroient pas moins de préjudice: ces soins donnez une seule fois, on laisse pendant toute l'année ce Bois sans y rien faire.

La seconde année, dans le même Mois de Juin, & encore aprés une pluie, on va visiter ce Bois, & autant qu'on s'aperçoit qu'il a besoin d'être sarclé, autant procede-on du monde pour s'en aquiter vitement, à cause qu'en cette saison, aprés une pluie, la terre ne tarde gueres à s'endurcir. Ce travail fini, on n'y retouche plus que l'année suivante, qu'on lui donne un labour fort leger, afin de l'aider à croître promtement.

Les labours sont aux plantes, ce que sont aux hommes les grands soins qu'ils prennent d'eux-mêmes pour se conserver en santé; & c'est par le moien des labours, que la terre étant bien disposée à recevoir les influences du ciel, se rend plus substantielle, & consequemment plus en état de donner un parfait accroissement à ce qu'elle contient. Ainsi pour voir les Bois au point où nous les desirons, aprés que la troisiéme année est passée, & que leurs racines sont assez fortes pour se défendre du fer; on les laboure deux fois l'année.

Pour la premiere fois, on commence dés le Mois de Mars, & ce labour se donne un peu plus profondément, que ceux dont on vient de parler ci-dessus, où l'on n'a dû faire, pour ainsi dire, que grater la terre.

Le second labour se fait à la fin de Juillet, trois jours aprés une pluie, & toûjours par un beau

tems, afin que l'ardeur du Soleil, brûlant les racines des méchantes herbes qui ſont ſur le gueret, ne leur permettent point de s'y pulluler; ce qu'elles font toûjours par un tems humide, pour peu de terre dont elles ſoient converties.

On doit prendre ces ſoins juſqu'à la neuviéme année de ces Bois, qui eſt le tems pour la premiere fois qu'il les faut couper; non pas pour en eſperer une grande abondance, mais à cauſe que déchargeant le pied de toutes les branches qu'il faut qu'il nourriſſe, & que profitant mieux pour lors de la ſubſiſtance de la terre, ce pied prend plus de force qu'il n'en avoit; & jettant des ſcions en plus grande abondance qu'auparavant, il les rend plus gros, & d'une plus belle venuë.

De tels Bois ſemez, & lorſque le plant eſt parvenu à une hauteur d'un pied & demi, on en peut arracher pour être replantez ailleurs, ou pour en faire des Bois Taillis.

Comme il n'y a perſonne qui ne ſçache que les Taillis ne ſont pas tout de Bois de Chêne, & qu'on y voit des Ormes, des Charmes, & d'autres Arbres ſauvages, même qui raportent du fruit; il n'eſt pas hors de propos de remarquer qu'il eſt bon, quand on ſeme ce Gland, d'y mettre une centiéme partie de ces ſortes de ſemences; elles ont dans leur tems leur utilité particuliere.

Lorſque la fin du mois de Juin eſt arrivée, ce Bois nouvellement planté, à cauſe des racines étrangeres qui l'affligent de tous côtez, nous invite à l'en vouloir délivrer une ſeconde fois, en le labourant encore fort legerement, pour la même raiſon que deſſus.

Et enfin pour le troiſiéme labour qu'on lui donne, de la même maniere que les deux précedens, c'eſt environ la mi-Septembre; aprés quoi ce Bois ne nous demande plus rien juſqu'au Mois d'Avril prochain, qu'on remuë ſa terre un peu plus profondément que la premiere fois; au Mois de Juin de même, & au Mois d'Aouſt d'une maniere non diferente.

La terre a beau être ingrate, aprés de tels ſoins donnez, il faut que malgré elle, elle emploie tout ce qu'elle a de vertus pour faire croître heureuſement les plantes qu'elle contient: un an, deux ans, trois ans, juſqu'à ſix on n'épargne point les labours au jeune Bois dans les Mois qu'on vient de dire, & toûjours de plus profonds en plus profonds.

Voilà donc ſix ans de travail ordinaire, mais aprés c'eſt auſſi pour toûjours; car à la ſeptiéme feüille que ce jeune Bois pouſſe ſes branches, qui s'étendent de côté & d'autre, le rendent tellement touſu, qu'on ne peut plus qu'à peine paſſer à travers; de plus, c'eſt que dés l'âge de trois ans, il eſt en état de ſe défendre généralement de toutes les plantes qui voudroient l'ofuſquer; & qu'à ſept, aprés toutes les cultures qu'il a reçû, il a aſſez de vigueur pour venir à ſouhait, juſqu'au tems qu'il le faudra couper pour la premiere fois; ce qu'on execute pour l'ordinaire lorſqu'il a dix ans.

Quoiqu'on vienne de dire qu'aprés ſix ans paſſez, il n'étoit plus queſtion que de laiſſer croître le Bois à l'avanture, cependant le profit qu'on en a retiré, ſemble encore nous inviter pour cette même année ſeulement qu'il a été coupé, de lui donner un labour au Mois d'Avril; on ne ſçauroit dire combien aprés cela auſſi, ce Taillis vous dédommage de vos peines, combien il vous donne de bois pour vous chauffer, & combien enfin aprés tant de ſoins, il vous aporte d'argent.

Le Bois Taillis ne ſe plante qu'un pied & demi éloigné l'un de l'autre, au contraire la Haute-Fûtaye ſe plante à ſix pieds de diſtance.

BOIS. Si on veut achetter ou couper d'un Bois, voici les précautions que doit prendre un Marchand: Premierement, il doit avoir égard à la ſituation des lieux. Secondement, il doit avoir une parfaite connoiſſance en cet achat, qui conſiſte à voir, ſi le Bois eſt garni, s'il eſt aſſez gros pour être emploié à ce qu'on ſouhaite, par raport aux lieux où l'on eſt, & au debit qu'on en veut faire: Cela étant bien examiné, il prendra garde aux conventions & marchez, faute dequoi beaucoup de gens ſe ruinent; c'eſt pourquoi, qu'il prenne garde avant que de convenir du marché, qu'il tâche d'obtenir du tems plus que moins pour vuider les ventes; car manque de cette précaution, on a vû des Marchands ſoufrir de gros interêts, à cauſe de dommages que leurs Marchandiſes, qu'ils étoient obligez d'enlever, aportoient aux Taillis dans le tems qu'ils commençoient à pouſſer: Et d'autres qui étoient trop preſſez, paioient au double les ſeeours dont ils avoient beſoin pour éviter de tomber dans un fâcheux inconvenient. Voici des conventions fort eſſencielles qu'on ne doit pas ometre en chaque marché, qui ſont, que le Vendeur garantira le Marchand de tous troubles qui pourront ſurvenir & naître, de tous dépens, dommages & interêts, le jour & retardement de la vente des Marchandiſes; autrement un Acheteur ſe met bien ſouvent en danger de voir ſon Commerce interompu par des diferens empêchemens qu'on y aporte.

Il arrive quelquefois que celui qui vend, ſe reſerve des Balivaux qu'il fait marquer, ou qu'il marque lui-même; en ce cas, il ne faut pas être ſi peu cenſé qu'on n'inſere dans le marché, qu'au cas qu'il arrive rupture ou fractute deſdits Balivaux par accident, l'Acheteur n'en ſera tenu à aucun dommage & interêt, n'y qu'il ne ſera pas même reſponſable du dégat qu'en pourroient faire les ouvriers, par malice ou autrement, ſauf au Vendeur de ſe pourvoir contr'eux ſeulement, bien qu'à tous évenemens l'Acheteur ne ſera tenu que d'en laiſſer d'autres, en prenant les abatus.

Autre choſe non moins neceſſaire que les précedentes: Un Marchand n'achete que des Arbres qui ſont dans un Taillis nouvellement coupé, il convient du tems avec le Vendeur pour vuider ſa vente; nonobſtant cela, il ne faut pas que l'Acheteur laiſſe de ſtipuler, que pendant le tems convenu entr'eux, où il arriveroit du dommage au Bois Taillis, le Vendeur n'en pourra prétendre aucun interêt, ce dommage étant arrivé ſans la participation du Marchand, qui en ſera crû à ſon ſerment.

Les Bois ne ſont pas toûjours ſituez ſur des grands chemins, & comme pour vuider la vente, il faut de neceſſité un paſſage, qui ne ſe peut prendre bien ſouvent que ſur les terres d'autrui; un Marchand ſe trouveroit bien embarraſſé, s'il n'avoit ſçû pour ſe garantir d'affaire, éviter cet obſtacle: La choſe n'eſt que de reflexion, en mettant dans ſon marché, que le Vendeur ſera obligé de lui livrer paſſage juſqu'au chemin qui conduit au port, ou autre lieu où il prétend faire conduire ſes Marchandiſes; & cela à ſon choix, ſans que

nul puiſſe le troubler dans le tranſport de ſon Bois, ni lui cauſer aucun empêchement, ſur peine de dommage & interêt contre ledit Vendeur. On dira auſſi qu'il ſera permis de faire charbons, cendres, & autres choſes jugées propres pour ledit Bois. Si c'eſt des Hautes-Futayes, il ſera écrit qu'il ſera loiſible de couper les Bois hauts & bas en quelque ſaiſon que ce puiſſe être, ſans aucune reſerve, conformément à l'Ordonnance; & de les faire debiter en telle ſorte d'ouvrages que le Marchand jugera à propos, & de prendre ou faire pour lui generalement telles commoditez qu'il jugera neceſſaires & utiles pour le debit de ſon Bois. Que l'Acheteur ſera maître de la Glandée pendant le tems du Bail, ſans qu'il ſoit permis à qui que ce ſoit d'y mener aucun bêtail qu'il n'ait ſa permiſſion.

Et comme un Marchand ne ſçauroit trop avoir ſes interêts en recommandation, il demandera, s'il veut, qu'à meſure qu'il défrichera les terres, il lui ſera permis de les labourer, & faire la ſemaille, & en recüeillir les fruits pendant le tems dudit Bail; & en cas qu'on veüille convertir ces terres en Taillis, il ne ſera point garant des dégâts que les Beſtiaux y pourroient avoir fait durant ce tems.

Pour ſe donner des moiens faciles de paier, un Marchand de Bois peut mettre à differens termes & à pluſieurs années, le paiement de l'achat qu'il a fait des Bois; pour faire qu'au cas qu'on vint à le troubler, il fut encore en reſte de quelque choſe, ce qui lui tiendroit lieu de garantie.

Il reſte à preſent, aprés le marché conclu & arrêté, d'exploiter les Bois, ſuivant qu'il ſera jugé à propos par le Marchand, qui verra de quelle maniere il s'y prendra pour avoir un prompt debit des Marchandiſes; le tout ſuivant la coûtume & l'uſage de lieux.

BOIS FUTAYE. Tout Bois qu'on ne coupe point en vente ordinaire, & qu'on laiſſe croître depuis quarante juſqu'à deux cens ans, eſt reputé Bois de Futaye. La connoiſſance de ces ſortes de Bois ſur pied, eſt bien differente, & plus difficile que celle qu'on peut avoir des Bois Taillis; & un Marchand n'eſt qu'un ſot en matiere de Commerce, ſi acheptant une Futaye, il n'en ſçait connoître la nature, pour en façonner le Bois, & s'il n'eſt capable d'en diſcerner les differens uſages qui leur conviennent le mieux.

La maniere de connoître les differens uſages des Bois. Pour parvenir à cette connoiſſance, il s'agit d'abord d'examiner le fond où les Forêts ſont ſituées, & de quelle venuë ſont les Arbres, & ſuivant l'examen qu'on en fera, ou on les deſtinera pour les Menuiſiers, ou bien on ſe forme une idée d'en faire un debit propre aux Charpentiers.

Il y a des Forêts qu'on appelle, *pleine Futaye*, c'eſt-à-dire, des Futayes où les Arbres ſont tellement preſſez, que le ſoleil ne ſçauroit penetrer dedans, & qui ſont ſituées en bon fonds: le Bois qui en provient, eſt toûjours fort tendre de ſa nature, à cauſe de l'ombrage continuel qui le rend tel, & n'eſt propre que pour la Menuiſerie: qu'on obſerve donc déja cet article. Mais ſi le fonds où la Forêt eſt crûë eſt un fonds ſablonneux & pierreux, ou une terre de gravier, ou que ce ſoit des Arbres de hayes, & le tout bien expoſé au Soleil, on ne balancera pas pour lors de les deſtiner pour la Charpenterie; car le Bois ſera dur, & par conſequent convenable à cet uſage.

On ne parle pas ici ſeulement pour les Arbres qui croiſſent dans les Forêts; mais encore pour tous les autres qui viennent aillleurs, & qui ſont plus ou moins expoſez aux ardeurs du Soleil, pour s'en former les mêmes idées qu'on vient de dire ci-deſſus; car tous les Marchands de Bois ne ſont pas toûjours en état d'acheter des Forêts.

L'Ordonnance décide des differentes ventes qui ſe font ordinairement des Bois, & qui ſont au nombre de ſept; ſçavoir, la vente des Taillis, celle des Balivaux ſur Taillis, les ventes par éclaircuiſſement, celles par pieds d'Arbres, la Futaye, les Bois Enreerpage, & les Bois Chablis, dont on ne dira rien de particulier, puiſqu'il ſuffit que tout Bois ſoit Bois, & qu'un Marchand les peut acheter, pourvû qu'il ſoit permis qu'on les vende.

Les Marchands de Bois doivent obſerver, dit-on, de ne point faire abatre de Bois que la Lune ne ſoit en decours, & de ne pas ſuivre en cela le ſentiment malin de bien des Ouvriers, qui ſçachant bien le contraire de ce qu'ils diſent, ſoutiennent qu'il n'importe en quel tems on faſſe cette operation, choiſiſſant plûtôt leurs commoditez en cela, que le bien & l'utilité de celui qui mettra de tel Bois en uſage.

Du tems de couper les Futayes. On commence à debiter les Bois de Futayes, depuis la ſaint Martin, juſqu'à la fin de Fevrier, & on obſerve toûjours de les couper en decours de la Lune, à cauſe, dit-on, que le Bois en devient d'un bien meilleur uſage, & ſe conſerve bien mieux, que ſi on l'abatoit en nouvelle: C'eſt une opinion à décider, & à laquelle tout ce qu'il y a de fins connoiſſeurs dans la Philoſophie moderne, n'ajoûtent point de foi; mais de s'aller en cet endroit opiniâtrer à ſoûtenir le contraire, il ſembleroit qu'on voudroit détruire un point en matiere de Commerce de Bois, qu'on s'eſt juſqu'ici imaginé lui être eſſenciel. C'eſt pourquoi on paſſe là deſſus legerement, toûjours neanmoins tenfermé dans le même ſentiment, que la Lune n'a pas des influences dont la vertu ait aſſez de force pour operer les effets qu'on lui attribuë, ſur tout ce qui lui eſt ſublunaire: Au reſte, on abandonne cette erreur à qui la voudra ſuivre, & on prie ceux qui la connoîtront telle, de vouloir s'en ſervir.

Moiens de ſe connoître en Bois de Haute-Futaye, pour réüſſir dans le Commerce. On peut dire que quiconque achetera des Bois de Futaye, avant de les avoir bien examinés, courroit grand riſque de ſe tromper dans ces eſperances; c'eſt pourquoi il eſt bon qu'un Marchand, qui veut réüſſir dans ſon entrepriſe, prenne les precautions ſuivantes. Premierement, ſi les arbres qu'il a acheté, ne ſont pas en trop grand nombre, il doit en remarquer les hauteurs & les groſſeurs, & pour cela ne ſe pas contenter de la vûë: mais ſe ſervir du Cordeau; car cela fait, il en remarquera les branches pour juger à peu prés ce qu'il pourra produire, & fera ſur du papier un calcul de tout, afin de prendre ſes meſures là-deſſus du mieux qu'il lui ſera poſſible.

La maniere de prendre la hauteur des Arbres. Ayés quelqu'un avec vous, qui meſure de deux toiſes de haut à commencer par le pied; jugés par les yeux du ſurplus à proportion des deux premieres toiſes meſurées, & de ce que le reſte peut faire; ajoûtez le tout enſemble, ce ſera à peu de choſe prés la hauteur de l'arbre: Et ce moyen

ainſi pratiqué rend, pour ainſi dire, un Marchand aſſuré de ce qu'il peut retirer de tel Bois.

Moyens pour ſçavoir ce qu'un arbre peut faire de ponces de largueur étant équarry.

Prenez un Cordeau, ceignez en l'arbre, & s'il y a ſix pieds de contour, pliés le cordeau en trois parties égales, ôtez-en une, & du reſtant qui ſont les deux autres, pliés-les en douze pour en ôter encore une partie; cela fait, pliant en quatre ce qui reſtera, on n'aura qu'à en meſurer la longueur, & ce ſera ce que chaque largeur de bois contiendra. Remarquez, que ſi on vient de dire, que ſi l'Arbre a ſix pieds, il faut plier le Cordeau avec lequel on aura pris la groſſeur, en trois parties égales, ce n'eſt pas une conſequence d'en agir toujours de même, ni une maxime generalement établie; mais c'eſt qu'on ſçaura pour veritable regle, qu'autant de toiſes que contient un arbre en groſſeur, en autant de parties par moitié, on doit plier d'abord le Cordeau, & pour le reſte continuër, comme il a été dit.

Ce que l'on doit plus conſiderer en matiere de Commerce.

Aprés avoir remarqué ſi les Arbres ſont beaux & bien droits, & ſi les ventes ne ſunt pas conſiderables; il faut toûjours tirer à l'écarriſſage, car on a plus, & plûtôt le debit de ce bois que de celui de ſciage: & d'ailleurs les frais n'en ſont pas ſi grands. Le Marchand aura ſoin que ce bois ſoit bien écarry, à cauſe qu'on le vend plus promptement qu'un autre qui ſeroit plein de *Flaches*. Si l'on remarque qu'il y ait de gros bois tortu, on en fera faire des corbes, ſoit à Moulins, ſoit à Bateaux, ſuivant le plus ou le moins de groſſeur, qu'il conviendra. Mais ſi l'on avoit à exploiter quantité d'arbres; il faudroit pour lors en faire façonner le Bois de pluſieurs manieres, afin que le debit en fut plus prompt: comme, par exemple, le debiter *en Feme*, qui eſt le mairrain à Futailles, *la Latte*, tant quartée que volite, & les *Echalas*, tant perches que paiſſeaux.

On n'oubliera pas auſſi de faire ſcier de planches de pluſieurs grandeurs & épaiſſeurs, des *Membrures*, *Chevrons*, *Poteaux*, *Solives*, *Battans*, & *Gouïeres*, & de faire faire auſſi *du Bois de Corde*, *des Fagots*, *des Cotterets*, & du *Charbon*, le tout ſuivant le plus commun uſage des lieux, afin de ne point laiſſer traîner en longueur la vente de telles marchandiſes; & ſi dans ce Bois, il s'y en trouvoit tout autre que du Chêne, on le feroit debiter conformément, à ce dont on peut s'en ſervir ordinairement.

Le Chêne eſt le bois dont on fait le plus de cas dans les Foreſts. Il eſt ſujet en croiſſant à deux facheux inconveniens, qu'il faut neceſſairement connoître, pour ne pas être trompé dans le debit qu'on en veut faire; car quelquefois il eſt ou *Roulé*, ou *Franché*. Ce qui le rend impropre à être fendu.

Le Bois Roulé, on connoît qu'un Chêne eſt roulé, lorſque les eruës de chaque année n'ont point fait corps enſemble, & ſont demeurez de leur épaiſſeur.

Le Bois Franché. Lorſqu'on voit que le fil d'un Chêne eſt traverſé d'un côté à l'autre de l'écorce, c'eſt une veritable marque qu'il eſt *tranché*, & tel arbre, outre qu'il ne vaut rien pour la fente, c'eſt qu'on n'oſe pas l'employer d'une grande longueur pour ſoûtenir un gros fardeau, à cauſe qu'il eſt dangereux de rompre deſſous.

Les Bois de Fente. Le meilleur bois qui eſt dans la vente eſt celui qu'il faut choiſir pour la fente; & les tronçons deſtinés à cet uſage le coupent pour l'ordinaire au bout de l'abatage, & c'eſt de celui-là, dont on tire le mairrain à Futailles de la longueur qu'il convient le couper, & ſuivant l'uſage des Païs où l'on s'en ſert.

Les deux eſpeces de *Lattes* ſe prennent encore de ſes Tronçons, & celle qu'on apelle *quarrée* doit avoir quatre pieds de long, & deux pouces de large, & trois lignes d'épaiſſeur, pour la *volice*; elle a la même longueur, & l'épaiſſeur pareille; mais de largeur elle contient trois à quatre pouces, & demi, & de trois pieds le plus communément, & ſortant la plus grande partie de la Tronce, dont la fente n'a pas été aſſez bonne pour en tirer de la latte. On peut faire auſſi des *Echalas*, juſques à quinze pieds qui ſont ceux-là dont on ſe ſert pour faire des paliſſades, & paſſé ſix pieds; du côté d'Auxerre, on apelle cette ſorte d'Echalas *des Perches*. Il n'y a guere que de ce côté-là, où il ait ce nom, à cauſe qu'il n'y a que dans l'Auxerrois preſque où les vignes ſoient miſes en perches. Mais pour revenir au Mairrain, dont on a déja parlé, on doit ſçavoir qu'il s'y en debite de differentes longueurs, que celui pour faire des *Muits* doit avoir trois pieds, celui des *Feuillettes*, ou *demi Muits*, deux pieds & demi, & ainſi du reſte, & par raport aux pais où ces ſortes de tonneaux ſunt plus ou moins grands, chaque piece de Mairrain s'apelle *Douelle*, & doit toûjours être acompagnée d'enfonçure qui eſt une eſpece de Doüelle, qui n'a que deux pieds de long, & ſix pouces de large, qui eſt celle qu'on deſtine pour les Muits; car pour les *Feuillettes*, les fonds ne doivent avoir qu'un pied & demi de long & de même largeur que les precedentes. Toutes *Douelles* & *Enfonçures* au deſſous de quatre pouces de large ſont reputées rebuts, & doivent avoir depuis ſept juſqu'à neuf lignes d'épaiſſeur; au bout des tronçons dont on a tiré ce Mairrain. Il reſte toûjours les longueurs d'arbres qui ont ſix pieds, & quelquefois davantage de longueur, dont on ſe ſervira pour équarrir & pour enſuite debiter en ſciage.

L'Aubier. Nous remarquerons dans tous les arbres de quelque eſpece qu'ils poiſſent être, lors qu'ils ſont abatus immediatement aprés l'écoree un certain bois blanc en cercle de l'épaiſſeur d'un pouce, & toûjours de differentes couleurs du maître bois; & c'eſt celui-là qu'on apelle *Aubier*. Ce Bois a de tres-mechantes qualités, il ne doit point entrer que fort rarement dans le Mairrain, car il eſt fort dangereux de rendre futé le vin qu'on met dans les Vaiſſeaux qui en ſont en partie bâtis. De plus pour peu que cette ſorte de bois ſoit dans des lieux humides, il eſt ſujet à ſe pourrir, on ſe reduit en poudre, lorſqu'on le met dans des endroits qui ſont ſecs. C'eſt ce qui fait qu'on ne l'emploie le plus qu'à faire des Echalas.

Des differentes pieces de Bois de ſciage. Aprés qu'un Marchand a tiré de la feute tout ce qu'il a pû, il regarde les pieces de bois dont il peut faire du ſciage, & ſuivant les longueurs que chaque piece convient avoir. On diviſe les Bois de ſciage en *Planches* de pluſieurs épaiſſeurs, en *Contre-Lattes*, en *Membrures*, en *Chevrons*, en *Poteaux*, en *Solives*, en *Limons*, en *Batans*, & en *Gouïeres*, ou *Echênes*, comme on dit en Bourgogne; mais il ne ſuffit pas d'avoir nommé toutes ces differentes

eſpeces de Bois de ſciage, il eſt bon pour l'intelligence d'un aprentif en fait de commerce, de dire plus au long ce que c'eſt, & comme elles doivent être debitées.

Les planches ſervent à diferens uſages, & ſuivant le plus ou le moins de longueur, de largeur & d'épaiſſeur qu'elles ont, & c'eſt dans un tel détail que doit toûjours deſcendre un Marchand de Bois, pour faire par le moyen du debit, que ſon bois retourne tout à ſon profit.

Il eſt des *Planches* dont on ſe ſert pour faire des Cuves, & celles-là n'ont ordinairement qu'un pouce de large; pour la longueur, il y en a de trois pieds & demi & de quatre pieds. Les planches dont les Menuiſiers ſe ſervent le plus ordinairement, ſont celles qui ſont d'un pouce franc ſcié & douze pouces de large; il ne faut pas manquer, autant qu'on le peut de s'en garnir de cette ſorte, car le debit en eſt prompt, & l'on fait encore d'autres planches qui ne ſont que d'un demi pouce d'épaiſſeur franc ſcié, & douze de large; & qu'on apelle *Entrevoux*; on fait encore aſſez d'argent de cette marchandiſe, quoi qu'elles ne ſe vendent pas ſi-tôt que les précedentes.

Les Solives. Autant qu'on peut dans une vente, il faut avoir dequoi fournir de toute ſorte de marchandiſes qu'on y peut debiter, afin de ne point avoir le chagrin de renvoyer ceux qui y viennent pour acheter, & les *Solives* ſeront du nombre des Bois de ſciage, dont un Marchand aura ſoin de ſe fournir; on les fait debiter de cinq à ſix pouces de groſſeur; pour la longueur cela dépend de la fantaiſie; car l'on ſçait à peu prés ce qu'elles doivent avoir; toutefois plus ou moins longues les unes que les autres, & pour être bonnes, il faut qu'on en ait choiſi le bois bien fort, à cauſe des fardeaux qu'elles ſont obligées de ſupporter. Il y a des *Solives* qu'on nomme *Solives de brin*, c'eſt à dire des ſolives équarries ſur du bois de brin qu'on trouve dans la vente, qui portent ſeulement depuis ſept juſques à neuf pouces de groſſeur, & depuis quinze pieds juſques à trois toiſes, ou trois toiſes & demi de longueur: telles pieces d'ouvrage ſont fort recherchées, & tout Marchand ne doit point negliger d'en faire proviſion, étant à préferer à celles qui ſont de ſciage.

Contre-Latte. La Contre-Latte eſt un ouvrage qui ſe debite auſſi à la ſcie. Elle ſert pour couvrir en ardoiſe, & eſt large de quatre à cinq pouces, & épaiſſe d'un demi.

Les *Chevrons.* On ne peut couvrir des bâtimens ſans le ſecours des Chevrons, cette piece de ſciage ſe vend bien, & c'eſt la raiſon pour laquelle on en doit beaucoup faire debiter.

Les *Chevrons* ordinaires doivent être ſciez de trois pouces ſur une face, & de quatre ſur l'autre; tout l'*Aubier* en ſera ôté, s'il eſt poſſible: on debite encore des *Chevrons* d'une autre ſorte, qui ont quatre pouces ſur tous cotez; outre qu'on s'en ſert pour la couverture des maiſons; c'eſt que les Menuiſiers les recherchent, ſur tout lorſqu'ils ſont ſans *Flaches*, & qu'ils ſont d'un bois fort doux.

Les *Flaches.* C'eſt un terme dont ſe ſervent les Marchands de Bois, & qui ſignifie les endroits d'où l'*Aubier* n'a pas été bien ôté en équarriſſant, & qui paroiſſent ſur le bois équarry.

Toutes les *Membrures* telles qu'elles puiſſent être, ne ſont faites que pour l'uſage des Menuiſiers; on en debite de deux ſortes; ſçavoir l'une de deux pouces d'épaiſſeur, & l'autre de trois, & chacune de ſix pouces de large.

Les *Limons* & *Batans.* On debite ces deux ſortes d'ouvrages de pluſieurs largeurs & épaiſſeurs; c'eſt-à-dire, qu'on en fait qui ont quatre pouces ſur un côté, & huit ſur l'autre, ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq à dix & de cinq & douze. Ce bois doit être ſans roulure & ſans *Aubier*, & ſert aux Charpentiers.

Les *Gouttieres.* Il n'y a point d'eſpece de ſciage, où il faille plus prendre de préeautions qu'à celle-ci: car on ſçait que les *Gouttieres* ſont d'une tres-grande utilité: mais auſſi que pour rendre de bons & de longs ſervices, on doit les prendre d'un bois de *Brin* qui ſoit ſain, ſans nœuds, & ſans *Roulures* & ſans *Aubier*, à cauſe que l'eau qu'elles ſont obligées de recevoir, venant à paſſer à travers, endommageroient les lieux pour la conſervation deſquels elles auroient été employées. Les pieces de bois dont on doit ſe ſervir pour cette piece de ſciage, doit avoir huit à neuf pouces d'ecartiſſage; & la maniere de la faire ſcier eſt de lui donner le trait de ſcie d'un bout à l'autre au travers de deux angles.

Il n'eſt plus queſtion preſentement que de ſçavoir comme il faut l'acheter. On remarque premierement, que le côté où a paſſé la ſcie, doit être le deſſus de la *Gouttiere* qu'on a coûtume de creuſer, laiſſant un bon pouce d'épaiſſeur ſur chaque bord; & cette piece de charpente eſt longue pour l'ordinaire depuis ſix pieds juſques à trois toiſes & demi; & pour empêcher que le hâle ne tourmente ce bois, il faut être ſoigneux de le tenir à couvert.

Les *Poteaux.* Les Charpentiers ſe ſervent des poteaux pour clorre des bâtimens: ils en font des pans de bois & d'autres ouvrages de cette fabrique, & en les debitant on leur donne quatre & ſix pouces de groſſeur pour l'ordinaire.

Voilà tous les Bois de ſciage qu'on a coûtume de debiter dans les forêts par raport au Chêne; mais comme il y a encore bien d'autres Bois qui s'y rencontrent, & dont les Marchands de Bois tirent bien de l'argent, lors qu'ils ſont façonnez; on va ſur chaque Arbre faire un détail de toutes les ſortes de marchandiſes qu'il ſera propre à vendre.

Noyer. Comme le plus eſtimé de tous les autres Arbres qu'on debite, tiendra ici le premier rang. C'eſt un bois que les Menuiſiers recherchent beaucoup, & c'eſt celui auſſi dont ils font les plus beaux meubles: on le façonne en poteaux, en Planches, & en Membrures, & toutes ces pieces doivent être ſans geriſures & ſans roulures: car ainſi que les Chênes; les Noyers ſont ſujets à être roulez. Ces pieces de ſciage eideſſus, ont onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaiſſeur franc ſciez. Ce Bois ſe debite encore en *Tables*; mais il faut pour lors, que les Noyers ſoient d'un bois fort ſain, qu'ils ayent la tige groſſe, & que ces *Tables* ayent deux bons pouces d'épaiſſeur. Les ouvriers qui en ont beſoin les employent, comme ils le jugent à propos; & comme les racines de ces Arbres ne ſont point à rejetter, ſur tout lors qu'elles ont la couleur brune & bien jaſpée; on aura ſoin de les mettre en tronçons, & le debit en ſera bon, on en fait auſſi des Sabots, & ſon écorce ſe vend aux Teinturiers.

Le Cormier. On ne voit gueres d'Arbres dont le bois ſoit plus dur que celui du *Cormier*, c'eſt ce qui eſt cauſe que les Meuoiers s'en ſerveut pour faire des chevilles & des fuſeaux pour les roues & les lanternes de leurs Moulins; & l'on donne à ces chevilles quatte pouces ſur tons ſens, & ſeixe de longueur.

Tout branchage de *Cormier*, qoand il eſt aſſez gros, eſt propre a faire des chevilles, ſinoo on les emploie à faire des fuſeaux qu'on debite de dix-huit pouces de loog, & large de trois. Les Menuiſiers ſe ſervent de ce Bois pour monter leurs outils; pour le leur vendre, on le fait ſcier pour l'ordinaire en poteaux de trois & de quatre pouces en quarré, ou bien on le debite en membrures, auſquelles on donne deux pouces d'épaiſſeur, & ſix de largeur; on en ſeie auſſi de quatre à ſix pouces, & depuis ſix juſqu'à douze pieds de longueur.

Le Chataignier ſuit le *Chêne*, pour ce qui regarde la Charpente, quoique quand l'on trouve du Chêne, on ne ſe ſert gueres du *Chataignier*; & par raport à cet uſage, il ſe debite tout de même. Il eſt des pays où il y a des Balivaux de ſix à ſept ans, on en fait des cercles à Cuves, ou l'on debite ce Bois en perches, qui ſe vendent bien.

L'Hêtre. Les Marchands qoi ont des *Hêtres* à debiter, auront ſoio d'en faire faire des poteaux de quatre pouces ſur tous ſens, & depois ſix juſqu'à dix pieds de longueur; & ils n'oublieront point auſſi d'en debiter en membrures, qoi auront deux pouces & lignes franc-ſciées d'épaiſſeur, & depuis ſix juſqu'à huit pouces de large, & ſix, neuf & douze pieds: & l'on met auſſi de ce Bois en planches, auſquelles on doit donner onze à douze pouces de large, & treize lignes d'épaiſſeur fraoc-ſciées: on en fait encore des tables pour des cuiſines, des Etaux pour les Bouchers. On en fabrique des pelles, des cuillieres, des ſabots, & quantité d'autres ouvrages, que les Ouvriers qui ſe ſervent de ce Bois, façoonent à leur fantaiſie.

Avertiſement. Il ne ſuffit pas qu'un Marchand ſçache les loogueurs, largeurs & épaiſſeurs que doivent avoir tous Bois, pour commander aux Scieurs de le faire comme il leur dit: il faut encore qu'il prenne garde, ſi ſes Ouvriers ſuivent ſes ordres; car les Scieurs ordinairement ſont fripoos, ſi on ne les veille de prés, & gens qui, pourvû qu'ils tirent à l'ouvrage, ne ſe mettent point en peine de gâter une piece de Bois à un Marchaod, qui ſouvent s'en raporteroit à leur bonne foi. Que tous Marchands de Bois ſur cet avertiſſemeut prenneot donc leors meſures, qu'ils viſitent leurs Bois, qu'ils jettent les yeux ſur tous leurs ouvrages qu'on debite, & que toûjonrs le pied de Roi à la main, ils meſurent, ſi leuss Ouvriers ont debité leurs Bois comme ils leur ont commandé; & pour lors cette vigilance que les Ouvriers remarquent en eux, ce monvemeot qu'ils voient qu'ils ſe dounent, & les précautions qu'ils s'aperçoivent qu'ils preunent, tout cela leur fait faire des reflexions en eux-mêmes, qui ne ſont qu'avantageuſes pour ceux qui ſe mêlent du Commeree de Bois.

L'Aulne, ou Verne. On ſe ſert du Bois d'*Aulne*, quand il eſt gros & bien droit, pour faire des ſabots, ou bien pour faire des tuyaux de Fontaine, comme étant un Bois qui n'eſt point ſujet à ſe pourrir en terre, pourvû qu'il ne prenne point l'air lorſqu'il y a été une fois mis. Lorſque les *Aulnes* ſont d'une groſſeur ſuffiſante pour être ſciea, oo en fait des poteaux de trois pouces en quarré, & des membrures épaiſſes de deux pouces, & large de ſix, juſqu'à huit, les Tourneurs ſe chargeant pour l'ordinaire de cette eſpece de Bois, ainſi que de ſes perches, lorſqo'elles ſont groſſes & bien droites. Le debit qu'on fait de l'écorce de ces Arbres, eſt trop conſiderable pour qu'on oublie d'en avertir ici; & on a déja dit que c'étoit au mois de Mai qo'on devoit faire cette operation; ainſi que les Marchaods de Bois qui auront des *Aulnayes* à couper, ſoient ſoigneux d'en tirer de l'écorce, les Tanneurs ni les Chapelliers ne la leur laiſſeront pas: on en debite encore en chevilles, pour barrer les tonneaux de vin.

Le Peuplier. Quand on fait couper des Peupliers, ce n'eſt que pour en faire des planches depuis trois juſqu'à cinq lignes d'épaiſſeur; les Menuiſiers s'en ſervent pour des ouvrages cachez, & on leur donne dix pouces de large, & ſix pieds de long; & comme ce Bois n'eſt pas rare, ni beaucoup cher, on en ſele des planches d'un pouce d'épaiſſeur, de onze & douze de largeur, qu'on emploie pour faire des portes ou des fenêtres; ce qui arrive ſur-tout dans les Maiſons de campagne. Ce Bois eſt auſſi propre pour faire une eſpece de mairrain, qu'on apelle *barre*, & dont on ſe ſert en Bourgogne pour barrer le bon vin qu'on en tire pour mener à Paris.

Les Tilleuls. On debite les *Tilleuls* en Tables lorſqu'il ſont aſſez gros pour cela; ces Tables ont depuis deux juſqu'à cinq pouces d'épaiſſeur, & on en fait auſſi des planches épaiſſes d'un pouce, & longues de douze.

Le Tremble. Outre le debit ci-deſſus, le Tremble eſt encore propre à debiter pour faire des ſabots, & des talons de ſouliers, dont les hommes & les femmes ſe ſervent aujonrd'hui ſi communément, & les Seulpteurs le rechercheut auſſi pour faire des ouvrages de leurs façons.

Les Neffliers, Aliziers, & autres Arbres ſauvages de cette nature. Faute de trouver des *Cormiers*, les Meuniers ſe ſervent de chevilles & de fuſeaux faits de Bois de *Neffliers*, *d'Aliziers*, & d'autres Arbres de cette nature: c'eſt ce qui eſt cauſe, que, lorſqu'on en rencontre dans les ventes, il faut les debiter de cette maniere, de la même longueur & de la même épaiſſeur.

L'Orme a ſon debit tout particulier, & lorſqu'un Marchand en trouve quelques-uns dans les ventes, on des ventes entieres à debiter. Voici la maniere dont il doit s'y preodre, & toutes les obſervations qu'il y doit faire pour le façonner comme il faut, & tout ce Bois n'eſt d'uſage que pour les Charrons, & ſe charrie en grume, & tout ſcié.

Le Bois en grume. Bien des gens n'entendroient point ce que veut dire *grume* en matiere de Bois, ſi on ne leur expliquoit, & ſe trouveroient embaraſſez dans un chemin le plus beau du monde. *Le Bois en grume* eſt donc celui qui eſt en troncons ou en billes, comme on dit en certains lieux; ſi bien que lorſqu'on dit amener du Bois en *grume*, c'eſt l'amener ſans le debiter; cela eſt facile à entendre.

Le Bois de Charronnage en grume. Le Bois donc qui ſert aux Charrons, & qu'on voiture de cette

maniere, ſont les *Moyeux*, les *Eſſieux*, les *Empanons*, les *Fleches*, les *jantes* & les *Armons*. Mais c'eſt peu de ſçavoir comme on amene ces échantillons de bois d'Orme, ſi l'on n'eſt inſtruit dans l'art de les debiter.

Les Moyeux. Toute grume, ou tous tronçons, comme on voudra dire, avant que d'être charriez, ſeront coupez de la longueur de ſix pieds & demi, & de dix pouces de diametre par le menu bout, & s'il s'en trouve depuis douze juſqu'à ſeize pouces, on les conſidere beaucoup pour faire des groſſes roües de Charrettes.

Les Eſſieux. Comme les pieces des Charrettes, Charriots & Carroſſes qui ſuportent tout le poids de ces machines, & de ce qu'elles contiennent, ſont choiſis de ſix pieds de longueur & de ſept à huit pouces de diametre par le menu bout, & ſont auſſi laiſſez en grume.

Les Empanons. La longueur qu'on donne aux Eſſieux en grume, doit être celle qu'il faut aux *Empanons*, qui ne ſeront pas à peu prés ſi gros, mais qui en aprocheront aſſez, quand ils ne ſeront pas Chantournez; car lors qu'ils le ſont, quand l'échantillon n'en ſeroit pas ſi fort, ils n'en valent pas moins.

Les Fleches. Les Charrons veulent qu'il y ait de deux ſortes de *Fleches*, celles dont on ſe ſert pour les Carroſſes, & celles qui ſont d'uſage poue les autres harnois.

Les Fleches de Carroſſe ſe tirent depuis dix juſques à douze pieds de long; & celles des autres, depuis douze juſqu'à quinze pieds ſans nœuds, & bien courbées.

Les Jantes. Cette grume de bois que les Charrons mettent en œuvre lors qu'ils veulent faire le tour des roües, & qu'on apelle les *Jantes*, & *Chantres*, en Bourgogne, ſont coupées de la longueur de deux pieds, huit à dix pouces & quelquefois joiques à trois pieds, lors qu'elles ſont bien chantournées.

Les Armons. Il y a de deux ſortes d'armons; ſçavoir ceux qu'on apelle *Armons* ſimplement, & qui ſont en grume, & qu'on debite de ſix pieds de long, & de huit à neuf pouces de diametre par le menu bout, & ceux qu'on nomme *Armons d'arcade*, qu'on tire de quatre pieds & demi de long & neuf à dix pouces de groſſeur.

Le Bois de ſciage qui ſert aux Charrons. Aprés avoir apris quel eſt le bois de charronnage qu'il faut amener en grume, il eſt queſtion preſentement d'aprendre quel eſt celui qui doit être ſcié: on en compte de trois principales ſortes, ſçavoir, *les Liſſoirs*, *les Moutons* & *Timons*.

Les Liſſoirs. Ces premieres pieces ſe debitent de ſix pieds & demi de long, & de ſix à ſept pouces de large, ſur quatre à cinq pouces d'épaiſſeur: que perſonne de ceux qui voudront ſe mêler de faire debiter des Ormes, n'oublie de mettre en pratique toutes ces inſtructions.

Les Moutons. On fait ſcier les *Moutons* de ſix pieds, ſept à huit pouces de long, & de cinq à ſix pouces de largeur, & d'épaiſſeur trois ou quatre pouces.

Les Timons. Pour les *Timons*, le debit s'en fait de neuf pieds de long, trois pouces & demi en quarré par le menu bout & quatre pouces par le gros.

Obſervations. Il y a encore d'autres pieces de Bois d'Orme qui ſe ſcient, non pas par les Marchands, mais les Charrons même: c'eſt ce qui fait que les Marchands laiſſent toûjours pluſieurs pieces de bois en grumes de diverſes groſſeurs, & de pluſieurs longueurs. On ne rebute point poue le Charonnage, les branchages qui ſoot beaux, bien droits, & même quand ils ſeroient tortus, pourvû qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les Charrons ſçavent bien les employer, juſques aux petits morceaux gros comme la jambe, qui entrent dans la conſtruction des Charruës, & tout ce bois-là qu'on amene, ſe nomme *Bois à debiter*. Il faut remarquer, que ſi l'on trouve des grumes de deux & trois pieds & demi d'équarriſſage, & qui puiſſe porter depuis quatee juſqu'à ſix pouees d'épaiſſeur, & les laiſſer de leur largeur, on doit les debiter en Tables; les Meuniers ſçaueont bien chercher les Marchands qui auront de ces ſortes d'échantillons pour en faire à leurs Moulins des roües & des tours de latrines. Il me ſemble que voila déja des inſtructions aſſez claires pour un aprentif, en fait de commerce de bois; mais achevons ea Traité; & diſons ce qui y eſt encore eſſentiel.

Le Frêne. On debite le bois de Frêne en *Moutons* & en *Timons* & on en voiture auſſi en grume de pluſieurs longueurs, comme de dix juſqu'à huit pieds & de groſſeurs differentes, de huit à neuf pouces de diametre; tels échantillons ſont proptes à faire de ces ſortes d'harnois, dont on ſe ſert pour chartier le vin, & qu'on nomme *Haquees* en des endroits, & *Souliviers* en d'autres. Lors qu'un Marcband voit des nœuds ou des loupes à un Frêne qui eſt ſain d'ailleurs, cela ne doit point le rebuter; car les Armuriers en ont beſoin, & l'achetent ce qu'il vaut.

L'Erable eſt de la même nature du Frêne, quant à ce qui concerne les Armuriers; c'eſt la raiſon pour laquelle les Marchands les amenent en plus grande partie en grume pour laiſſer la liberté aux ouvriers qui s'en ſervent de le debiter à leur fantaiſie.

Charme. Le plus commun debit du *Charme* eſt en Eſſieux ou en d'autres bois de charronnage, dont on ſe ſert dans les Pais où l'Orme eſt rare; & aprés les Charrons, on ne ſçache point qui le mette en uſage, ſi ce n'eſt les faiſeurs de formes, qui l'acherent en grume.

Avertiſſement. Si on ne parle pas ici de beaucoup d'autres arbres, c'eſt qu'ils ne valent rien à debitee en bois de ſciage, n'étant propres qu'à mettre en corde, à la reſerve du Buis, dont on n'a point parlé, qui ſe vand en tige ou au faiſeurs de peignes, ou aux Tourneurs.

Les branches de bois de haute futaye. Aprés s'être ſervi des grumes, pour en faire tel debit qu'on a jugé à propos, il faut que le Marchand conſidere le branchage qui lui reſte de ſes arbres de haute futaye, afin de voir ce qu'il en pourra faire, comme le bois de ſciage prevaut ſur les petites pieces équarriées qu'oo peut tirer de ces branches, & que ces petites pieces équarriées ſont plus à eſtimer que les Cordes; un Marchand commencera donc à examiner, inſtruit, de cette maxime, quel débit il faudra qu'il en faſſe, & à moins que les tronçons qu'il y remarquera, n'ayent ſix pieds de long, il eſt inutile qu'il ſonge d'en faire ſcier le bois à des moindres longueurs; ſi c'eſt en bois d'équarriſſage, il ne pourra tirer de ce branchage que des Courbes de bateaux, dont le débit eſt tres-bon, lorſqu'on eſt prés des rivieres navigables; ou ſi l'on en eſt éloigné &

que

qoe les Voituriers emportaſſent tout le gain qu'on pourroit tirer de ces Echantillons de Bois, on ne ſongera point d'en faire, & on reduita tout en Cotdes, de l'échantillon conforme aux lieux où l'on voudra en faire le debit.

De ces Branchages, & par raport ſeulement aux Bois qui ſont propres pour les Charrons, on en peut tirer des rais de rouës, aprés avoir examiné, s'il ne reſte point de boots de la fente qui aient les longueurs proportionnées, ſçavoir, deux piedr & demi, & qoelques pouces davantage. Tout Bois qu'on debite avec l'aubier, doit être laiſſé plus gros que celui qui n'en a point; & quoiqu'on vienne de dire de tirer de ces *Branchages*, des rais de rouës, on n'entend pas pour cela qu'on en faſſe faire d'autant de bois qu'on en trouveroit de propre à cela; mais ſeolement pour aſſortir ces Marchandiſes, & rien plus; d'autant qu'on gâteroit toute la Corde, qui fait un des debits le plus conſiderable d'une vente. Pour ce qui eſt du reſte du *Branchage*, la Corde priſe en des endroits, on le debite en bois de Charbon, & aux environs de Paris, on en tire des cotrets de ce qu'il y a de plus droit, & du reſte des ramilles, on en fait des hourrées.

Le Bouleau eſt aſſez commun dans les Bois Taillis, & vient extrémement haut; il a l'écorce toute blanche, & l'on s'en ſert pour faire des cercles aux futailles & aux euves, ſuivant les hauteurs & les groſſeurs dont ils ſont.

Dans les Taillis, en bien des endtoits on fait encore des cercles de Bois de Chêne, ſur-tout dans les Provinces où il y a de grands vignobles, comme en Bourgogne, Champagne ou autres lieux. Quoique ces deux articles ici ne ſoient pas dans le lieu où on devroit les avoir placez, qui eſt dans le *Traité des Taillis*; cependant on prie ceux qui les liront, de ne pas laiſſer d'en profiter comme s'ils y étoient.

Les Voitures de toutes ſortes de Bois. A l'égard des Voitures qui ſe doivent faire des Boit, on en a déja averti; on a dû ſçavoir de quelle maniere on avoit coûtume de les faire ſur les lieux, afin de prendre ſes meſures là-deſſus; car on on les mene par charrois, ou on les met dans l'eau pour les floter: & quant à la maniere de faire ces Voitures, un Marchand ſuivra l'uſage du pays où il fera debiter les Bois.

Avis. Lorſqu'un Marchand de Bois fait achat d'une vente, avec toutes les précautions qu'on a déja dit, qu'il devoit prendre, voici encore un avis que je puis lui donner là-deſſus, qui eſt de tres-grande importance; ſçavoir, qu'en achetant cette vente, il doit être déterminé à l'égard des lieux où il veut mener ſon Bois pour le debiter, & être inſtruit, ſi dans ces mêmes lieux, le Bois n'eſt point ſojet à payer des droits, & combien il en psye, afin que faiſant ſon marché, il faſſe ſon compte ſur cet article, autremens il ſe trouveroit trompé.

Obſervations. Comme on n'a parlé juſques ici que des Bois de *ſciage* & de *fente*, & qu'on n'a rien dit des *gros Echantillons* dont un Marchand doit ſe fournir dans une vente, il eſt bon de faire obſerver, qo'on ne le doit point oublier dans le debit du Bois, mais il n'eſt pas hors de propos auſſi de dire, que de ces ſortes de pieces de Bois, on ne doit s'en garnir qu'autant qu'il en faut pour l'aſſortiment de ſes Marchandiſes. Sous ce nom de *gros Echantillons*, on comprend les pou-

tres qui ſeront de pluſieurs longueurs & largeurs, les pieces de Bois qu'on appelle *Arbres de Preſſoirs*, *les Coüillards*, *les Teſſons*, *& les Jumelles*; toutes ces pieces ſervant à la conſtruction de cette machine, & pluſieurs autres de pareille groſſeur, ou à peu-prés.

Les Saules. On a déja dit le tems auquel on doit mettre les *Saules* en coupe; mais on n'a pas parlé de la maniere de les debiter, afin d'en ſçavoir faire ſon profit, l'aiant reſervé pour en traiter en ſon lieu. Les *Saules* ſe coupent en trois Echantillons differens; ſçavoir en *Plançons*, qui ſont ceux dont on ſe ſert pour planter & moltiplier les Arbres de cette eſpece: en pieux de la longueue de quatre pieds, pour fendre en Echalas propres à mettre dans les vignes, & en Perches pour ſervir à la conſtruction des Cabiners qui ſont dans les Jardins: Pour la ramille, on en fait des bourrées, dont les gens de la campagne uſent poue chaufer leurs fours, oo pour ſe chaofer eux-mêmes.

Le Poirier. Il ſe peut qu'un Marchand de Bois tencontre dans ſa vente quelque Poirier, dont la tige promettra beaucoup; & pour en ſçavoir faire de l'argent, il le fera ſeier en planches de ſix ou neuf pieds de longueur, & d'un demi pouce de franc-ſcié, ou bien en membrures de la même longueur, & de cinq à ſix pouces de largeur ſue tous ſens.

Les Pruniers ſe voiturent en grume, lorſque leurs tigeane ſont point trop groſſes, afin que les Tourneurs qui les cherchent, les debitent eux-mêmes, & conformément aux ouvrages qu'ils en voudront fabriquer; & le debit s'en fait auſſi en membrures de la longueur & de la largeur ſemblable à celle du Poitier.

Les Coudriers. Il y a des pays où il croît quantité de Coudriers, comme du côté d'Avallon, où l'on en ſçait bien faire du profit; on les debite en cercles de pluſieurs grandeurs, c'eſt à-dire, propres à muids, à demi muids, ou à quarts; on les met en botte, il y en a cinquante à chaque botte, la vente en eſt bonne & aſſurée, & c'eſt de ces ſortes de cercles que les Pariſiens veulent que le vin qu'on leur mene ſoit relié, autrement ils en font peu de cas, & ne l'eſtiment pas pour do vin de Bourgogne.

Avis. Tous ceux qui veulent entreprendre le Commerce de Bois, ne ſe doivent pas contenter d'en ſçavoir faire le debit dans les ventes; mais il eſt encore neceſſaire qu'ils ſoient inſtruits de quels Echantillons il faut qu'ils les façonnent, s'ils les deſtinent pour être vendus à Paris, à Lyon, & autres grandes Villes, & à quoi ils doivent employer le menu Bois. Il y a encore d'autres choſes eſſeucielles que tous Marchands de Bois oe doivent pas ignorer pour faciliter leur Commerce.

Premierement, qo'il leur eſt loiſible de faire paſſer leur Bois ſur les terres & heritages d'autrui, étant depuis les Bois juſqu'aux Ports flotables & navigables des rivieres & ruiſſeaox.

Secondement, qne tout Marchand de Bois qui fait debiter ſa Marchandiſe pour Paris, Lyon, &c. peut, ſans qu'on loi en puiſſe empêcher, faire des eanaux, & prendre les eaux des Etangs poue le florage des Bois, en dédommageant les Proprietaires.

En troiſiéme lieu, qu'il lui ſera loiſible de jetter ſon Bois à Bois perdu ſur tous les ruiſſeaux & rivieres qui lui ſembleront les plus commodes.

Quatriémement, que les Marchands de bois, ſont en pouvoir d'obliger les Proprietaires des heritages ſitués ſur les bords des ruiſſeaux de laiſſer des deux côtés un chemin de quatre pieds pour le paſſage des ouvriers, prepoſés par leſdits Marchands pour pouſſer aval l'eau leſdits bois.

Tout ce qu'on a dit, a pour fondement l'ordonnance, qui compsend encore beaucoup d'autres articles concernant le commerce de bois, & dont il eſt beſoin que tous Marchands ſoient inſtruits; leſquelles connoiſſances ils ne peuvent aqueris ſans avoir ce livre, & le feüilleter d'un bout a l'autre.

BOISSONS. *Pour les pauvres gens & domeſtiques.* Entre pluſieurs ſortes de Boiſſons, la meilleure & la plus forte, eſt celle de pommes, les plus douces & qui ſemblent comme inſipides au goût, tant qu'elles ont de douceur; telles ſont les pommes de henrſieux ou de coquerel.

Pour faire que le Cidre aquit une bonté parfaite, il ſeroit à ſouhaiter qu'on ne ſe ſervit des pommes, que lors quelles ſont parvenuës à une juſte maturité, mais comme la tardiveté d'aucunes années empêche qu'on ne les cueille au point qu'il eſt neceſſaire, on le fait telles quelles ſont, lors que la ſaint Michel qui eſt le tems de les abatre, eſt arrivé.

A l'égard des pommes qui ſont meures dans cette ſaiſon; on ne tarde point de les employer auſſi-tôt à faire du Cidre, & pour celles qui ne le ſont pas encore, on attend pour en exprimee ce jus, que dans quelque endroit, ou on les porte exprés, elles ſoient venuës an point de maturité, qu'on le demande: & un mois ſufit aux unes pour la leur faire aquerir, au lieu qu'il y en a qui vont juſques à Pâque, aprés quoi il n'y a plus à retarder à les employer à cet uſage. Car elles ne valent rien pour cela étant trop vertes, elles ne ſont pas meilleures, lorſquelles ſont auſſi trop meures, ſi bien qu'il eſt neceſſaire de s'en ſervir à propos.

Pour parvenir à faire le Cidre, on reprend des pommes qo'on met dans une auge de bois, qui a la forme ronde pour les murtrir ſous une meule qu'un Cheval tourne & pareille à celle dont ſe ſervent les faiſeurs d'huile.

Tandis que cette meule fait ſa fonction, on remuë les pommes dans l'auge à meſure qu'elles ſont pilées, en y meitant de l'eau tant & ſi peu qu'on ſouhaite que le Cidre ait ou plus ou moins de bouré, & ce remuëment ſe fait avec un rateau fait exprés.

Ces pommes étant bien écachées, on les porte ſur la mer du preſſoir ou on les accommode à meſure quelles y ſurviennent.

Pous cela faite, on a dreſſé la motte avec de longue paille qn'on met lit par lit ſucceſivement avec les pommes de l'épaiſſeur de quatse doigts, afin de les mieux lier enſemble.

Cette motte pour l'ordinaire eſt quarrée, & ſitôt quelle eſt achevée, on charge le preſſoir à la maniere accoûtumée, aprés quoi on donne l'arbre à ces pommes pour en exprimer la liqueur.

Ainſi que du viu, on fait de la piquette de Cidre qui eſt la boiſſon ordioaire du commun, & pour y réüſſir on prend le marc, aprés qu'il a été bien preſſé qn'on mer trempet dans des vaiſſeaux avec de l'eau, & au bout de huit jours qu'on la ainſi mis, on le raporte ſur le pseſſoir pour en tirer juſqu'à la derniere goute.

Autre Cidre apellé picalle. Ce n'eſt pas ſeulement en Normandie; mais encore en biens d'autres endroits qu'on pratique la maniere qui ſuit de faire du Cidre; en prenant des pommes qu'on ſe contente de caſſer & dont on semplir un tonneau: cela fait on ſoigne que le tonneau ſoir bien enfoncé, puis étant en la place ou il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau juſqu'à deux doigts du bondon; on laiſſe boüillir ce Cidre, & à meſure qu'on uſe de cette boiſſon, on le remplit d'eau juſqu'à ce qu'on juge quelle ne vaille plus rien; j'entends quelle ſoir trop foible pour pouvoir ſiporter de l'eau davantage.

Le Poiré. Il eſt de même du poiré que du pommé, l'un & l'autre portent le nom de Cidre, & étant auſſi plus exquis, que plus les poires en ſont douces & plus meures.

La premiere de ces liqueurs ne dure pas tant que la ſeconde; c'eſt ce qui fait qu'on ne s'eſt point aviſé juſqu'ici d'en faire en ſi grande quantité, non ſeulement pour cette raiſon; mais encore qu'une poire telle qu'il la faudroit pour exprimer de ce jus qu'il fut bon, vaut mieux d'être mangée, que pour s'en ſervir en poiré. Cependant ſi l'abondance de ces ſortes de fruits permet qu'on en faſſe, il n'y a point d'autre miſtere à obſerver qu'au pommé, tant à l'égard du bon Cidre que de la Picolle auſſi, qu'on peut en faire. Tout Cidre veut boüillir long-tems ſans être bondonné à cauſe que l'experience nous fait vois qu'il a ſes eſprits beaucoup plus dans le mouvement & en plus gsande abondance que le vin, & qu'il eſt auſſi par conſequent beaucoup plus furieux dans ſon boüillon.

Le Cormé. Un pere de famille, ſi bon lui ſemble, peut encore pous une des proviſions de ſa maiſon faire du Cormé, qui dans le tems qne le vin eſt rare, & qu'on n'an promet point aux valets, ne laiſſe pas avec cette liqueur de les contenter plus, en leur en donnant à boire, que s'ils ne beuvoient pour leur boiſſon que de l'eau ſimple.

Pour façonner ce Cormé. Il n'y a qu'à obſerver ſeulement qu'il faut que les cormes ne ſoient pas parvenuës au point de leur maturité, mais ſeulement qu'il fuſit qu'elles paroiſſent jaunes, & les abarrant poor lors de deſſus le Cormier, on les met entieres dans un tonneau, de la même maniere qne l'on a dit, qu'il y falloit mettre les Poires ou Pommes, lorſqn'on veut en compoſes la Picalle, & la merhode de le gouverner juſqu'à ce qu'on le boive, ou pendant qu'on le boit eſt auſſi pareille.

Les paovres Païſans font encore des Picalles de prunelles, qu'ils ſolgnent de recüeillir lorſqu'elles ſont meures; ce jus a une couleur tout-à-fait velontée, mais à la veriré ce jus n'eſt pas ſi bon à beaucoup prez qn'il eſt beau.

B O N.

BONNE-DAME, ne vient que de graine; on la ſeme des premieres du Printems, & eſt des plus promptes à leves, & des plus promptes auſſi à monter en graine dés le mois de Juin; on la ſeme aſſez claire, & pour en avois de belles graines, il eſt bon d'en replanter quelques pieds à part. La feüille de cette plante eſt fort bonne en potage, & en ſalade; on s'en ſert preſque d'abord

qu'elle eſt ſortie de terre, car auſſi bien elle paſſe fort promptement, pour en avoir de meilleure heure, on en ſeme quelque peu ſur couche, elle vient en toute ſorte de terre, mais toûjours plus belles dans les bonnes, que dans les mediocres.

BONNETS *de Prêtre, comment les élever, & les cultiver.* Bonnets de Prêtre, Trompettes d'Eſpagne, Courges, & fruits ſemblables, ne demandent autre gouvernement que les Citroüilles, ſinon que aucuns veulent être ramez, & non rampans deſſus la terre. Voyez *Citroüilles.*

Quant à leur graine, comme auſſi celle des Citroüilles; elle ne ſe recüeille qu'a meſure que l'on depece les fruits pour être mangez, & il la faut bien eſſuyer, la ſeeher à l'air, puis la bien enfermer de crainte des ſourts, qui la mangent, comme celle de Melons & Concombres.

Des obligations des Bonnetiers, Aulmuſſiers, & Mitonniers. Les Bonnetiers conſerveront leurs biens & les augmenteront s'ils ſont fideles aux obligations ſuivantes. Car le Prophete Ezechiel aſſure de la part & de l'ordre de Dieu, que celui qui fera ſes volontez trouvera dequoi ſubſiſter, & dequoi augmenter ſon temporel. *Precepta quæ cum feceris homo, vivet in eis.* Exech.20.21.

I. Si les Maîtres ont pris chez eux les Apprentifs ou Serviteurs des autres Maîtres ſans s'être informez auparavant, s'ils avoient un ſujet raiſonnable de les quitter, & s'ils étoient accuſez de volerie, ou autres crimes, qu'ils ne s'en fuſſent purgez par juſtice. Art.8.art.9.

II. S'ils ont fait les Bonnets & les bas d'eſtame, bons, marchands, & de graudeur competente: leur étant enjoint ſur peine de confiſcation deſdits bonnets & bas d'eſtame, & de l'amende. Art.19.art.28.

III. S'ils ont fait les bonnets de drap, de bonne étoffe neuve, de bonne teinture, & non de deux ſortes de draps, ou d'étoffe, qui eût déja ſervi, ſur pareille peine que deſſus. Art.20.

IV. Si les Marchands Bonnetiers ont foulé, & blanchi les marchandiſes de la maniere preſcrite par l'Ordonnance. Art.35.

V. Si chaque Maître a eu ſa marque particuliere, & en a marqué ſes bonnets, tant de laine que de drap, & bas d'eſtame, & autres marchandiſes de ſon état, ſoit de fil, de laine, ſoye, ou coton, afin de les pouvoir diſtinguer à la teinture, & par tout ailleurs: il leur eſt defendu de contrefaire les marques d'aucun autre maître. Art.23.

VI. S'ils ont été au devant des Marchands, qui avoient des marchandiſes deſtinées pour être menées, & venduës dans les Bureaux communs, leur étant defendu ſur les peines portées par les Ordonnances. Art.21.

VII. Si les Marchands Forains ont aporté des marchandiſes à Paris ſans les faire porter directement au Bureau des Bonnetiers, & ſans avoir été débalées, & tirées hors des panniers, tonneaux, ou balles, pour être par leſdits Gardes, vûës, & viſitées, & les bonnes ſeparées des mauvaiſes: leur étant defendu de vendre la mauvaiſe, ſur peine de confiſcation. Art.36.

VIII. Si les Marchands Mercriers ont expoſé en vente, & en détail des bonnets de laine, ou de drap, des bas d'eſtame, de laine, de fil, ou de coton, ni aucune autre marchandiſe dépendante de leur état, leur étant defendu, ſur peine de dix livres d'amende, de vendre leſdites marchandiſes que par ſizains entiers, & ſous cordr, ſans y ajoûter aucun parement. Art.23.

IX. Si les Fripiers, Ravaudeurs, & tous autres, qui ne ſont point Maîtres, ont fait des bonnets, il leur eſt defendu, ſur peine de confiſcation des bonnets, & d'amende arbitraire. Art.14.

X. Si les Gardes ont fait ſoigneuſement les viſites, qu'ils ſont obligez de faire par les Statuts, Articles des Statuts, & Ordonnances des Maîtres & Gardes de l'état de la marchandiſe de Bonnetiers, Aulmuſſiers & Mitonniers, & en 1608. Art.1.& 2.

XI. S'ils ont reçû les Aprentifs à Maîtriſe, & à chef-d'œuvre, ſans avoir paſſé dans l'aprentiſſage le tems porté par les Statuts. Art.13.

XII. Si les Gardes ont pris des Marchands Forains, pour les droits de viſite des marchandiſes, plus que l'ordonnance ne permet. Art.39.

XIII. Si les Gardes ont été ſoigneux de faire avertir par le Clerc de la Communauté les Maîtres, des marchandiſes arrivées, afin que les Marchands Forains ayent leur débit, & que les Maîtres, qui en veulent, en puiſſent avoir leur part. Art.40.

XIV. Si les Gardes, ou autres ont contrevenu à aucun des Articles reglez, les Ordonnances, & Reglemens condamnent tous ceux qui auront contrevenu, outre l'amende, à rembourſer les Gardes des frais qu'ils auroient été obligez de faire dans leurs viſites, & autres manquemens, trouvez ſur les ouvrages, & ſur les marchandiſes, & les Gardes à l'amende double. Art.43.

BOU.

LA BOUCHE aide à la preparation des viandes, qui eſt ſujette à ſentir mauvais, ſoit à cauſe de quelque ulcere, ou apoſtheme, ou de quelques dents gâtées, ou ſoit par le vice de l'eſtomach ou des poulmons ou du nez.

Ulceres à la Bouche. Les enfans ſont plus ſujets à de tels ulceres que les grandes perſonnes qui leur ſont cauſez par un lait tres-vieieux & tres-mauvais; aux autres perſonnes, par des humeurs acres qui tombent du cerveau, qui derivent le plus ſouvent des fumées, ou du ventrieule, ou de quelque matiere pourrie & maligne, comme d'une pituite ſalée, d'une bile brûlée, ou d'un ſang boüillant; il ne faut pas negliger ces ulceres, crainte qu'ils ne tournent en chancres, & ne les rendent aprés cela rebelles aux remedes.

On guerira les enfans en leur changeant de nourrice, ſinon il faudra la ſaignee, la purger avec de la caſſe, ou de la manne & la rafraichir avec de bons boüillons & de ptiſanne d'Orge & de pommes; on nettoyera la bouche de l'enfant avec un petit linge attaché au bout d'un bâton que l'on trempera dans une once de Miel Roſat, auquel on aura ajoûté un peu de jus de Citron, ou ſept ou huit goutes d'eſprit de ſoufre ou de ſel, ou de vitriol.

On ſaignera les grandes perſonnes, & on les purgera trois ou quatre fois; on leur fera gargariſer la bouche avec une decoction d'Orge, de Plantain, d'Agrimoine, de Roſes de Provins, de Noix de galle, ou de Cyprés, dans laquelle l'on aura ajoûté du Miel Roſat & de la Poudre d'Alun brûlé, ſinon l'on touchera leurs ulceres avec l'eſprit de Soufre ou de Sel, ou de Vitriol.

Pour les ulceres de la bouche. I. Prenez de la racine de Quinte-feüille, faites-la cuire dans du vin juſques à la diminution du tiers : prenez de cette décoction & en lavez bien la bouche ; la feüille de Bugloſe, ou de Plantain apliquée ſur les ulceres où chancres y eſt tres-bonne ; le ſuc y eſt encore meilleur : les oignons mangez cruds avec du pain y ſont auſſi fort bons.

II. Prenez de la Rhuë de muraille, apellée *ſalvia vita*, c'eſt une petite herbe qui croit entre les murailles & les pierres, qui reſſemble à la Rhuë de jardin ; mettez-la tremper dans de l'eau pendant une nuit : lavez-vous de cette eau deux ou trois fois la bouche & vous ſerez bien-tôt gueri.

Pour les ulceres de la bouche des petits enfans. I. Prenez des feüilles de Prunier, pilez-les dans un mortier, prenez du ſuc qui en ſortira, mêlez-y un peu de lait, ſoit de femme ou autre, & en lavez la bouche de l'enfant.

II. Prenez fleurs de Violier, faites-les cuire dans de l'eau, prenez de cette décoction, incorporez-la avec du Miel, & en lavez la bouche de l'enfant : où bien frotez l'ulcere du ſuc de l'herbe au Chatpentier.

Pour les ulceres de la bouche, lors qu'il y a excroiſſance de chair. Il faut prendre de la poudre de Noix de gale & en mettre ſur l'ulcere.

Pour le mal qui arrive à la bouche par accident. Il faut prendre des feüilles de Lierre qui rampent ſur la terre, les faites cuire dans du vin ou de l'eau & ſe gargariſer de cette décoction.

Pour les chancres de la bouche. Prenez feüilles & fleurs de *Matris ſilva*, une poignée, de la Pimpenelle, une poignée, du Plantain rond, une poignée, Alun de Roche, gros comme un œuf, eau de fontaine, ce qu'il faut, faites cuire dans un pot de terre neuf toutes les choſes ſuſdites ; étuvez & gargariſez la bouche de cette décoction.

Lors qu'on a la bouche écorchée. Ayez des feüilles de langues de Cerf, faites-les diſtiller dans un Alambic, & lavez de tems en tems la bouche de cette eau diſtillée.

Pour les chancres de la bouche. Prenez feüilles de Chicorée, feüilles de Plantain, feüilles de Rhuë, autant de l'un que de l'autre, du Miel une cuillerée, eau de fontaine ce qu'il faut, faites boüillir dans un pot ou poilon, avec eau de fontaine toutes ces feüilles, l'eſpace d'un quart d'heure, ajoûtez-y le Miel & puis l'ôtez de deſſus le feu, gargariſez la bouche de cette décoction, & en frotez le chancre, & même avec les feüilles que vous aurez fait cuire.

Bouche puante provenant des humeurs de l'eſtomac. I. Lavez ſouvent la bouche, particulierement tous les matins avec de l'eau fraiche & un peu de vinaigre mêlez enſemble, où bien avec du vin, où l'on ait fait boüillir de l'Anis & de Girofles, où bien mâchez ſouvent du maſtic.

Bouche puante. II. Faites cuire dans du vin de l'Abſinthe avec de l'écorce de Citron, conſervez ce vin dans une bouteille, beuvez-en & vous gargariſez tous les matins, & aprés le repas : la racine de couleuvrée mangée de tems en tems y eſt tres-bonne.

III. Mettez de la Rhuë, ou de l'Anis, ou de la graine de Leveſche, ou de la Noix muſcade, ou des Cloux de Girofle, ou du Romarin, ou de la racine d'Angelique, ou des grains de Mirthe, ou du bois d'Aloës, dans la bouche, & la rincez aprés cela avec du vin.

Pour la bouche puante. De quelque endroit que viendra cette puanteur, on ôtera l'odeur en tenant dans la bouche gros comme une féve d'Alun brûlé, ou par intervalle quelque grain de ſel, la racine d'Iris y eſt excellente, auſſi que le cloux de Girofle.

BOUCHERS. *Pour augmenter & conſerver leurs biens, ils doivent examiner s'ils ont manqué à leurs devoirs.*

Des obligations des Bouchers. S'ils ne ſont pas fidelles à obſerver ce qu'il ſuit ; bien loin d'augmenter leurs biens, ils ſont en danger de le perdre, car David dit, *Niſi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*, qu'ils prennent donc garde.

I. S'ils ont acheté du Bêtail derobé, il y a peché & obligation de le reſtituer à celui à qui il apartient legitimement. II. S'ils ont fait paitre leur Bêtail dans des Cimetieres & dans les terres defenduës ; ils ſont obligez de payer le dommage à qui a été fait, car ils ſont reſponſables des fautes de leurs Bergers. III. S'ils ont ſurvendu leur viande, ou ſi la vendant à la livre, ils n'ont pas fait le poids, y ayant peché, & obligation de reſtituer tout ce qu'ils ont gagné par ces voies injuſtes. IV. S'ils ont vendu la Chair gâtée par maladie, pas mort ou autrement, il y a peché, & ils ſont reſponſables non-ſeulement, du mal quelle a produit ; mais encore obligez de reſtituer ce qu'ils ont pris de plus qu'elle ne valoit : une chair gatée ne pouvant pas valoir autant qu'une bonne, & étant capable de faire de malades. V. S'ils ont vendu de la chair en Carême & autres tems défendus par l'Egliſe & par les ordonnances, il y a peché, ſi ce n'eſt à ceux qui en ont la permiſſion pour le beſoin des malades.

B R E.

BREBIS *de ce Royaume.* De tous les profits qu'on tire dans une maiſon de Campagne de nourriture des Beſtiaux, l'on avoüera qu'il n'y en a point de plus grand que celui que nous donnent les Bêtes à laine ; il eſt vrai qu'elles demandent de nous de grands ſoins ; elles ſçavent bien auſſi nous en dédommager par les revenus qu'elles nous rendent tous les ans : & l'on peut dire que c'eſt de cette nourriture que depend la richeſſe d'un pere de famille, c'eſt ce qui doit l'obliger à veiller à ce qu'elles ſoient ſoigneuſement gouvernées, & l'abondance que le Bêtail aporte à la maiſon eſt ſi aparente, qu'il faudroit ne point avoir de ſens commun pour la revoquer en doute.

BREBIS. Le froid eſt leur ennemi mortel : les Brebis craignent la nege & les frimats, ce dont il eſt aiſé de les garantir en leur portant à manger dans leur étable, & en les y tenant renfermées chaudement.

Elles auront pour les loger une bergerie telle qu'elle doit être. Voyez *Bergerie.*

On ne les menera point aux Champs en Hiver, qu'on ne voye que le tems ſoit beau, c'eſt-à-dire, qu'il ne faſſe du ſoleil, & ce ſoin qu'on prend pour lors, eſt plûtôt pour les deſennuyer, & leur ouvrir l'apetit en les promenant, que pour leur faire amaſſer de la nourriture, qui pour lors eſt fort rare dans la Campagne, & comme une partie du fruit qu'on tire de ce Bêtail, dépend de celui qui les conduit, on a crû qu'il étoit neceſſaire

de faire ici une peinture des qualitez dont un Berger doit être revêtu, afin qu'outre les ſoins qu'en prendra le pere de famille, ces animaux ne viennent point à tromper ſon attente, manque d'une perſonne qui ſçache les conduire comme il faut.

Des devoirs du Berger. Un bon Berger doit aimer ſon troupeau, & par cette raiſon, il ne doit point le traiter rudement: ce Bétail fait de la peine à conduire, c'eſt pourquoi, il eſt de neceſſité qu'il ſoit d'un temperament robuſte; il ſera ſoigneux de faire ſouvent tevûë de ſes Moutons, afin qu'en en ſçachant le compte, il vôye, s'il n'y en a point quelqu'un d'égaré.

Il ſera fidelle: & pour réjoüir ſes troupeaux, il ne dédaignera point ſur quelque inſtrument champêtre, de faire retentir les Vallons de quelque Chanſon agreable, veillant ſur tout avec les Chiens, que le Loup ne vienne point les lui ravir.

Du tems de mener paître les Brebis. Le Berger ſçaura que pendant l'Hiver, le Printems, & une partie de l'Automne, les Brebis ne vont qu'une fois aux Champs; encore faut-il attendre que le grand jour ait abatu la gelée de deſſus les herbes; ce qui eſt fort dangereux de les rendre peſantes, & de leur cauſer le flux de ventre. En Eté qu'elles vont deux fois aux Champs, ce n'eſt pas de même; car le Berger doit les mener paître dés la pointe du jour, que l'herbe eſt encore toute couverte de roſée, & que la fraicheur les invite à brouter l'herbe avec plus de plaiſir.

Du tems de les abreuver. Quatre heures de tems ſuffiront pour leur laiſſer prendre autant de nourriture qu'il leur en faut; aprés quoi il aura beſoin de les mener boire le long de quelque ruiſſeau, ou ſur le bord de quelque riviere, ou proche d'autres eaux, qui ne ſoient point corrompuës; deux fois en Eté, & une fois en Hiver, lorſque le Soleil eſt couché.

Ce Berger aprés ce ſoin, reconduira les troupeaux dans la Bergerie, pour les y tenir renfermez juſqu'à trois heures aprés midi, qu'il les en ſortira pour les conduire aux Champs, pour la ſeconde fois, dans un autre endroit que celui où il les aura menez le matin; le changement de pâturage les excitant à manger.

Obſervations. Le naturel des Brebis, eſt de ſe trouver fort incommodées des trop grandes chaleurs: c'eſt ce qui fait que nous les voyons baiſſer la tête pendant ce tems, ſe mettre toutes en un monceau, ſans ſonger à brouter l'herbe: cela leur arrive, lors qu'on n'a pas la précaution pendant les chaleurs de les conduire dans les lieux qui les en puiſſent garentir par leur ombrage.

L'on obſervera ſur tout pendant la Canicule, de les conduire le matin aux Champs, du côté du couchant, & l'aprés midi, du côté du Levant; il eſt de la derniere importance qu'un Berger ſçache diſtinguer les bons pâturages d'avec les mauvais, afin d'éviter par-là les inconveniens qui en arriveroient à ſon troupeau.

Tout pâturage de marais ne vaut rien, non plus que l'herbe ſur leſquelles l'eau auroit croupi, ou qui auroient été batuës de quelque orage; cette nourriture les gâte, & les fait mourir en peu de tems.

Un Berger n'oubliera point d'avoir de bons Chiens, pour empêcher que les Loups ne détruiſent ſes troupeaux

Il remarquera encore les endroits où il y aura des chardons, ou des épines, pour leur faire éviter ce pâturage, comme un aliment dangereux de leur donner la gale, & de gâter leur laine, au lieu où l'on fait parquer les Moutons; le Berger aura ſoin en Eté de renfermer ſon Parc de bonnes Clayes, & d'y placer ſes Chiens aux quatre coins, choiſiſſant le milieu pour y poſer ſa Cabanne.

Des ſignes d'une bonne Brebis. Comme le profit qu'on tire d'un troupeau ne dépend que des bonnes Brebis qui le compoſent, il eſt donc neceſſaire de ſçavoir quels ſont les ſignes qui nous les peuvent faire connoître pour telles, ſoit qu'on les achete, ſoit qu'on les veüille choiſir dans ſon troupeau pour n'en conſerver que les meilleures.

Une Brebis pour être bonne, doit avoir le corps grand, les yeux de même fort éveillez, & non troublez; ſa queuë & ſes jambes ſeront longues, ſon dos paroîtra couvert de beaucoup de laine, qui pour marquer le bon temperament d'une Brebis, doit être longue, déliée, luiſante, d'une couleur blanche, & jamais griſe. La Brebis de l'âge de deux ans eſt bonne à garder pour en eſperer du profit, & l'on jettera comme ſterile celle qui aura plus de quatre ans.

De la maniere de connoître l'âge des Brebis. Pour parvenir à cette connoiſſance, il faut avoir vû ſouvent des dents de Brebis, afin que depuis leur naiſſance juſqu'à quatre ans, un puiſſe ſçavoir leur grandeur ordinaire; car pendant ce tems-là elles s'entretiennent toûjours également ſans ſe diminuër; mais lorſqu'elles ont atteint leur troiſiéme année, ce n'eſt plus de même, leurs dents ne paroiſſent plus égales; les unes étant plus courtes que les autres, & ſe faiſant voir comme uſées, cét âge ſe reconnoît encore aux cornes des Beliers, en remarquant qu'autant qu'il y a d'anneaux dans leur extrémité, autant ont-ils d'années.

Du Belier. Comme ce n'eſt rien que la Brebis pour le profit qu'on en eſpere, ſans l'acouplement du Belier, il n'eſt pas moins d'importance de ſçavoir connoître un bon Belier, que de ſçavoir choiſir une bonne Brebis. Les marques d'un Belier, tel qu'on doit le ſouhaiter, eſt d'avoir le corps élevé, le ventre grand, la queüe longue, & la laine épaiſſe, le front large, les yeux noirs & hardis; qu'il ſoit large de rable, & d'une couleur toute pareille; que les oreilles ſoient grandes & couvertes de laine, que les cornes ſe retortillent plûtôt que d'être droites: on prefere toûjours ceux qui en ont à ceux qui n'en ont point, à cauſe que le Belier qui a des cornes, eſt plus ardent aprés la Brebis, que celui à qui la nature n'en a point donné; & cette ardeur eſt cauſe que la femelle en eſt auſſi plus en chaleur, ce qui l'oblige à retenir plûtôt, cinquante Brebis ſuffiront pour un Belier.

De l'âge auquel on doit faire ſaillir les Brebis. Il ne faut pas quelquefois s'étonner, ſi quelque ſoin qu'on prenne aprés des Brebis, elles ne deviennent point groſſes: c'eſt qu'on leur permet de s'acoupler trop tôt avec le Belier; leurs forces n'étant pas encore pour lors en état de reſiſter à l'alteration des parties interieures, que leur cauſe l'agneau qu'elles portent, ni de ſuporter le travail qu'elles ont, lorſqu'elles le mettent au jour.

Du tems d'acopler les Brebis. Les ſentimens

ſont partagez ſur cet article ; les uns veulent que ce ſoit environ la mi-Juillet, afin, diſent-ils, que devant porter cinq mois, elles faſſent leurs Agneaux au mois de Decembre, ne faiſant cette obſervation ſeulement qu'à l'égard des Brebis qui ne donnent qu'une fois des Agneaux dans une année ; mais pour celles qu'on veut acoupler deux fois en un an, qu'on doit s'y prendre dés le mois d'Avril, pour avoir les premiers Agneaux en Octobre ; & les faire faillir encore dans ce même mois d'Octobre, afin qu'elles en produiſent au mois de Fevrier. Voilà de belles remarques aſſurément, que certains Auteurs ont bien pris plaiſir à écrire, & qu'on trouve en verité bien mal-fondées.

Premierement, en les perſuadant, que ſi l'on acouploit les Brebis au mois de Juillet, pour avoir des Agneaux en Decembre, la maxime en ſeroit tres-mauvaiſe ; en ce que l'Agneau, qui eſt extrémement ſuſceptible de froid, venant au monde au commencement de l'Hiver, ſeroit toûjours en danger de mourir ; ou s'il s'échapoit des grands froids, ce qui ne ſe pourroit pas faire ſans y aporter beaucoup de ſoins, il ne deviendroit jamais que d'une eſpece de Brebis tres-minee. La raiſon déja s'explique aſſez d'elle-même ſur cet article ; vnions l'autre.

Pour les Brebis auſquelles ils veulent, diſent-ils, faire produire deux Agneaux en un an, il leur faut donner le Belier au mois d'Avril pour la premiere fois, & pour la ſeconde au mois d'Octobre : voilà propoſer un gain tout clair à ceux qui nourriſſent des Bêtes à laine, & on ne fait point de doute qu'ils ne préferent de les faire porter deux fois l'année, à leur donner le Belier une ſeule fois.

Mais ces Meſſieurs répondent-ils en cela de la nature des Brebis, puiſque nous voions dans un Troupeau de deux ou trois cens, qu'à peine s'y en trouve-t-il deux à qui cette envie d'avoir le mâle prenne deux fois, quoique le Belier ne les quitte point ; aparemment qu'ils ont oublié de tranſferire quelque ingredient pour leur faire avaler, & qui ait la vertu de les mettre en amour deux fois en un an, autrement ils doivent à préſent être convaincus qu'ils n'ont donné cette maxime que pour leurrer ceux qui ſeroient aſſez ſimples de donner dedans.

Et ainſi, on voit que l'une ni l'autre de ces maximes, ne valent rien ; en voici une qui eſt meilleure par toutes ſortes de raiſons.

Le vrai tems de donner le Belier aux Brebis, eſt le mois de Septembre, afin qu'elles mettent leurs Agneaux au monde ſur la fin du mois de Fevrier, qui eſt la ſaiſon où les plus grands fruids doivent être paſſez, & où les Brebis commencent à trouver quelque choſe ; ce qui les entretient ſuffiſamment de lait pour nourrir leurs petits, avec le foin que pour lors on leur doit donner dans la Bergerie.

Et l'on juge ce tems ſi propre pour cet acouplement, que craignant que les Beliers ne couvrent plûtôt les Brebis, on n'en laiſſe aucun dans le Troupeau ſi-tôt que les Brebis ſont pleines, on ſe défait de tous, & l'on n'en ſoufre point dans tout autre tems, que dans le mois de Septembre, où l'on en achete autant qu'on en a beſoin, de la taille & de la couleur dont on a dit qu'il devoit être pour être bon.

Qu'on ſuive cette methode, c'eſt la meilleure pour avoir de beaux Moutons, & des Brebis d'une belle race ; puiſque les Agneaux qui naiſſent pour lors, n'ont que du beau tems à eſperer, & croiſſent merveilleuſement bien.

Des ſoins du Berger à l'égard de la Bergerie. De la negligence du Berger envers ſa Bergerie, naiſſent aux Brebis beaucoup d'inconveniens, ainſi pour empêcher qu'on ne lui impute point ce défaut, il eſt de ſa prudence & de ſon honneur, de les prévenir par des ſoins dont il ne peut legitimement ſe diſpenſer.

Premierement, il aura pour maxime, contraire à bien des gens, de ne jamais curer ſa Bergerie qu'une fois l'année, au mois de Juillet aux pais où l'on parque, ou à la fin du mois d'Aouſt dans ceux où cette methode ne ſe pratique pas ; & non point dans toute autre ſaiſon, à cauſe que leur fiente leur ſert de chaleur.

Secondement, il aura ſoin d'amaſſer des cheveux de femme, ou de la corne de cerf, ou des ongles de chevres, pour en parfumer ſa Bergerie, & en chaſſer par ce moyen les ſerpens, & les autres animaux qui ne peuvent que nuire aux Brebis.

De la ſaiſon de tondre les Brebis. La laine n'eſt pas le moindre profit qu'on tire des Brebis ni des Moutons ; on peut dire que c'eſt de l'argent frais ; & le tems le plus propre à les dépoüiller de leur toiſon, eſt la fin du mois de Mai, que l'air eſt temperé, & non jamais en Eté, ni lorſqu'il fait froid : ce n'eſt pas qu'à l'égard du chaud, il n'y auroit rien a craindre ; mais c'eſt que ſi l'on attend plus tard à tondre les Brebis, elles n'auroient pas aſſez de tems pour ſe revêtir avant l'Hiver ; au lieu que ſi on les tondoit plûtôt, le froid, qui eſt leur mortel ennemi, ſeroit en danger de les faire mourir : & ſi on tond plus tard les Agneaux, c'eſt qu'on ne peut le faire plûtôt à cauſe de leur trop tendre jeuneſſe, qui ne permet pas que leur laine ſoit en état d'être tondue en ce tems-là ; ce qui eſt cauſe qu'on ne fait ſur eux cette operation, qu'environ la mi-Juillet.

Avant que de tondre la laine, on a ſoin de mener les Brebis le long de quelque riviere, ou de quelque ruiſſeau, pour les y bien laver, & non jamais dans des marais, l'eau n'en étant point aſſez claire.

Les Brebis étant bien lavées, la veille qu'on les devra tondre, ſi elles ne parquent point, on aura ſoin, au retour des champs, de leur tenir prête une belle & bonne litiere toute fraiche, crainte qu'elles ne ſoüillent leur laine parmi leur fiente, lorſqu'on les aura renfermées dans leur Bergerie.

Le lendemain, que leur laine eſt ſeche, on commencera à les tondre depuis huit heures du matin juſqu'à trois heures aprés midi, qu'il faut que les Brebis retournent aux champs, & on entend qu'à huit heures qu'on dit qu'on commencera de les tondre, le Berger les ait déja ramenées du pâturage, & au cas, avant que d'y aller pour la ſeconde fois, qu'on n'ait pas achevé de les tondre toutes, on remettra cet ouvrage au jour ſuivant.

Aprés que les Brebis ſont tonduës, on prévient de certaines incommoditez qui leur peuvent arriver, en leur paſſant ſur la peau la main toute ſeche, ou bien on les fortifie, en les frotant d'une liqueur faite de vin, & d'huile de noix : & s'il arrive qu'en leur tondant leur laine, on leur

ait fait quelque écorchures, on mêlera dans cette liqueur du ſain fondu, ou de la cire : cet onguent les guerit de la gale, & fait que la laine en revient plus douce & plus longue.

Des maladies des Brebis. Les Brebis ont leurs maladies auſſi bien que les autres animaux, & dont elles mourroient, ſi l'on n'y remedioit ; elles leur viennent ou pour avoir été mal gouvernées, ou des temperamens de l'air qui leur ſont contraires.

De la rogne. La rogne eſt une maladie, dont elles ſont attaquées & elle ne leur arrive que par des pluyes froides, qui les morfondent, ou par un trop grand chaud qui les frape lorſqu'elles ſont tondues, & qui les met toutes en ſueur ; ou bien lorſque les mouches les tourmentent trop.

Pour commencer à guerir cette infirmité, au cas qu'elle ſurvienne en Eté ; on mene toutes les Brebis qui en ſont atteintes le long d'une riviere, ou d'un ruiſſeau, dans lequel on les lave ; aprés cela on les frote d'un ongoent dont voici la compoſition.

Onguent pour la rogne des Brebis. Prenez de la poudre de ſoufre, de la racine de ſoûchet ; autant d'un que d'autre, joignez-y du vif argent ; mêlez-les dans de la cire & de la poix de Bourgogne, que vous aurez fait fondre : le tout incorporé, à la reſerve du vif argent, avec égale doſe, frotez-en les brebis rogneuſes, pendant trois ſoirs tout de ſuite elles gueriront, en les plongeant encore aprés dans le même ruiſſeau où elles auront été lavées.

Si cet inconvenient les ataque pendant le froid, on ne les lavera pas, comme l'on vient de dire, ci-deſſus, mais on ſe contentera de les froter de cet onguent, pour aprés les laver avec de l'eau de leſſive, & enſuite avec de l'eau claire, & les tenant pour lors fort chaudement, & dans un lieu ſeparé des autres Brebis, à cauſe qu'elles leur communiqueroient ce mal.

Qu'on ne neglige point d'y aporter du remede, & ſi l'on pouvoit avec le fer couper la racine des maux qui leur ſurviennent, ce ſeroit bien plûtôt fait ; car le mal augmente bien ſouvent, en le voulant guerir, tandis qu'on le neglige dans ſon origine, ou qu'un Berger ne daigne pas d'y aporter ſes ſoins.

De la fiévre des Brebis. Les Brebis ſont auſſi fort ſujetes à la fiévre, ce qui les deſſeche entierement, & les rend dangereuſement malades.

Le remede qu'il y faut aporter, eſt d'éteindre d'abord cette ardeur qui les tient, en les ſaignant entre les deux cornes du pied.

On ſe donnera bien de garde, tandis qu'elles ont la fiévre, de leur donner à boire de plus de deux jours aprés, enſuite dequoi on ne leur en donnera encore que peu.

Quelques-uns tiennent que du boüillon de vio & d'eau dans lequel aura cuit un eſtomac de Belier, donné à boire à une Brebis atteinte de la fiévre, a beaucoup d'éficace : on s'en raporte à eux, on peut l'experimenter.

Des ſignes qui nous donnent à connoître qu'une Brebis a la fiévre. On connoît qu'une Brebis a la fiévre lors qu'on la voit ſouvent chercher le frais, & ne brouter qu'avec non-chalance l'extrêmité des herbes, ou bien lorſqu'elle ne marche qu'à peine, & qu'elle ſe laiſſe tomber au milieu du champ en y paiſſant l'herbe, & ſe retire ſeule fort tard das pâturages.

Des poux. Si les poux ne ſont pas une maladie dangereuſe pour les Brebis, on peut dire que c'eſt une vermine, qui leur eſt beaucoup incommode, qui les deſſeche, & les empêche de profiter ; on ſe ſert pour les détruire de l'onguent pour la rogne, & de l'eau de leſſive, aprés-quoi on les lave dans de l'eau nette.

De la toux. C'eſt pour l'ordinaire au Printems que les Brebis ſont incommodées de la toux : & ſi-tôt qu'on s'en aperçoit, il faut leur faire tiedir du vin blanc avec un peu d'huile d'amande douce, & leur faire avaler, & leur donner à manger du pas-d'âne, il ſera bon auſſi de leur froter les oreilles de la liqueur ci-deſſus, ces remedes auront leur effet.

De l'enflure. L'enflure eſt cauſée aux Brebis pour avoir maugé des herbes, qui leur ſont contraires, ou pour en avoir pris que des bêtes venimenſes auroient infectées ; elles en creveroient ſans doute, ſi l'on negligeoit de les ſecourir : cette enflure ſe remarque aiſément, & l'on reconnoit qu'elle eſt dangereuſe lors qu'on leur voit la bouche baveuſe, & que cette mauvaiſe humeur exhale par ſa bouche une mauvaiſe odeur.

Pour guerir les Brebis de ce mal, on les ſaigne d'abord ſous la queüe, en la partie qui eſt proche les feſſes : aprés quoi on leur donne à boire de l'urine d'homme.

De la dificulté de reſpirer. La dificulté de reſpirer ne provient que d'une trop grande abondance de ſang : & lors que les Brebis tombent dans cet inconvenient, on leur coupe le bout des oreilles, & cette operation fait merveilles.

De la morve. On dira ſeulement en parlant des Brebis morveuſes, que ſi-tôt qu'on s'en aperçoit, le plus ſûr expedient eſt de les jetter au plutôt aux Chiens, crainte qu'elles n'infectent les autres ; il n'y a point de remede à ce mal, & ce n'eſt qu'un poiſon capable de perdre en peu de tems tout un troupeau, ſi l'on neglige à s'en purger.

Il y en a que, ſi-tôt qu'une Brebis a la morve, la mettent ſeparément des autres, & la traitent ainſi.

Ils broyent de l'ail, & de la ſauge franche, & en ſont un breuvage avec du fort vinaigre qu'il lui font avaler, & la jettent au pâturage : on paſſe ce remede ; mais auſſi, ſi dans trois jours la Brebis ne guerit pas, c'eſt une marque que la morve eſt formée, & qu'il n'y a plus rien à faire.

Une perſonne diſtinguée m'a dit que ſi on met de l'huile d'Aſpic avec une plume dans les narines des Brebis, qui ont la peſte, ou cette morve, qu'elles gueriront ; mais il faut ne ſe ſervir de cette plume à d'autres ; cette plume donneroit la peſte aux autres, il faut la brûler d'abord & ſe ſervir à chaque Brebis d'une plume differente ; & un Eccleſiaſtique fort éclairé, liſant dans mon manuſcrit a dit avoir veu qu'on ſe ſervoit dudit Remede dans l'iſle de la Camarde prés d'Arles, & qu'on en frotoit les Brebis, qui avoient cette maladie.

Des cloux. On guerit les cloux, ou froncles autrement dits, qui viennent aux Brebis, avec un cataplâme fait d'Aluo & de ſoulfre diſſous dans du fort vinaigre, & apliqué ſur ce mal.

De l'étourdiſſement. Cette maladie eſt dangereuſe, & fort dificile à guerir, & ce ne ſont que les trop grandes chaleurs qui la cauſent aux Brebis, ſur tout pendant la Canicule : d'abord qu'elles en ſont frapées ; on s'aperçoit qu'elles ne ſont

que tournee, & sauter sans aucun sujet, & elles bronchent à tout moment; & si on leur touche le front, ou les pieds, on y sent une chaleur extréme.

Pour remede à cela, on n'en sçait point d'autre que de les saigner à la temple en petite quantité, ou bien à la veine qui est sur le nez: ce peut être aussi pour n'en relever jamais; on n'y sçauroit que faire; car dans cet étourdissement, la Brebis qu'on traite, peut, ou ne peut pas en revenir; cela est incertain: enfin, on n'a rien à se reprocher, quand on a porté tous ses soins à vouloir guerir un animal, sur lequel le mal a eu plus d'empire que le remede.

Des Brebis boiteuses. Il arrive tous les jours que les Brebis boitent: ou cela leur vient de lassitude, ou d'avoir eu les ongles amolies, pour avoir demeuré trop long-tems dans leur fiente.

Si c'est de lassitude, comme pour avoir long-tems marché, on ne les menera point aux champs avec les autres, mais on les jettera en quelque endroit peu éloigné de la maison, où il y aura de l'herbe; puis le soir, lorsqu'on les renfermera dans la Bergerie, on leur frotera deux ou trois fois les jambes de sain-doux boüilli dans du vin blanc; ce remede est fort souverain.

Et si c'est pour avoir les ongles trop amolies, coupez-lui l'extrémité de celui qui est gâté, mettez dessus de la chaux-vive, enveloppez-le d'un linge, & laissez-l'y un jour seulement: aprés quoi vous y mettrez du vert-de-gris, & vous continuërez ainsi jusqu'à ce que vous voiez que cet ongle n'ait plus besoin de ces remedes.

De l'Abscés. Quelquefois il survient un Abscés aux Brebis, qu'il est aisé de remarquer à la tumeur qu'il pousse au dehors: & en quelque endroit du corps que cette tumeur puisse paroître, il faut toûjours l'ouvrir pour en faire sortir toute la corruption qui y est, & instiller dans la plaie de la poix fonduë, avec du sel brûlé, & mis en poudre.

De la Peste. La Peste est une maladie où il n'y a point de remede, mais qu'on peut prévenir à l'egard des Brebis qui y sont sujettes: ce malheur arrive ou en Eté, ou en Hiver, & pour les engraisser, on a soin au commencement du Printems, & de l'Automne, de leur faire boire pendant quinze jours tous les matins, auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau, dans laquelle ont trempé de la Suye, & du Marrubium. Voiez *le mot Bétail, où vous trouverez le moien de préserver les Brebis du mal contagieux.* Ce Marrubium est une herbe qui vient ordinairement aux masures des vieux Bâtimens: elle est connuë de trop de gens pour s'amuser d'en faire la peinture. Voyez *Marrubium.*

Autre préservatif. Pour empêcher que les Brebis ne soient ataquées de la peste, on prend de l'encens, ou des herbes odoriferantes, avec lesquelles on parfume leur étable, & leurs mangeoires: & on leur donne à manger parmi leur nourriture ordinaire, du Millet commun, & du Pouliot sauvage.

Mais lorsque par malheur les Brebis viennent à être ataquées de cette contagion, il faut d'abord les ôter d'avec les autres, & tenter si les remedes que voici réüssiront, car on n'en répond pas tout-à-fait.

On continoëra toûjours de leur donner le breuvage dont on vient de parler, auquel on joindra du vin & de l'eau, dans quoi l'on mettra dissondre du soufre & du sel, trois fois autant, qu'on leur fera avaler tous les jours; & si cette medecine séüssit, à la bonne-heure.

Du lait de Brebis. Les Brebis ne donnent pas non-seulement du profit par raport à leurs Agneaux, mais encore à cause de leur lait, qui est d'un usage merveilleux, & d'une tres-grande utilité. On s'en sert pour faire des fromages, qui sont excellens.

L'abondance de ce lait est plus ou moins grande, que les Brebis trouvent plus ou moins dequoi manger: on les trait deux fois le jour, & on commence à le faire, si-tôt que les Agneaux sont sevrez, jusqu'à ce que les froidures de l'Automne le leur fassent tarir.

De la chair. On n'a que faire de rien dire ici de la chair de Mouton, pour vanter son excellence, on en sçait plus là-dessus qu'on n'en pût dire: & c'est à cause de cette délicatesse qu'on y trouve, qu'comme sçauroit en nourrir en assez bon nombre, n'aiant rien à craindre du côté du débit considerable qui s'en fait, mais étant sûr au contraire, de n'en avoir jamais assez pour fournir à ceux qui cherchent à en acheter; & pour finir cet article à la loüange du Mouton, un peut dire que c'est de l'argent comptant.

De la laine. La laine est d'une telle utilité, qu'on ne sçauroit s'en passer: une mere de famille s'en sert pour sa maison, soit en bas, soit pour en faire faire de certaines étoffes, qu'on nomme de la tiretaine, & dont elle a grand debit: ou si son emploi l'apelle à quelque chose de plus fructueux, qu'à ce petit commerce, elle la vend aux Marchands, qui ne sçavent que trop la lui venir demander par préference: ainsi, ne peut-on pas dire à bon droit, que ceux-là sont bienheureux, à qui le Ciel a donné un terroir capable, par l'abondance de ses pâturages, de nourrir un nombre infini de Moutons.

De la graisse. Si l'on considere le Mouton, ce n'est pas seulement à cause de sa chair, ni de sa laine; mais encore par raport à sa graisse, dont on sçait qu'on fait beaucoup d'argent, lorsqu'elle est reduite en suif.

La maniere d'engraisser les Moutons. Toutes les Brebis, ou Moutons qu'on destine pour engraisser, soient mis dans une étable separée, & donnez les à garder à un Berger particulier, qui les conduira aux champs, si-tôt que le jour paroîtra, & avant que la rosée soit passée: & si on a dit ci-devant, qu'il falloit ne les y mener qu'aprés, on avoit pour lors des raisons; mais ici, ce n'est pas de même, & on dit encore qu'il le faut faire: car ce qui est salutaire pour des Brebis qu'on veut garder, n'est pas bon pour des Moutons qu'on veut engraisser. La rosée sur les herbes, est un sue qui leur communique une telle substance, que le Mouton qui la broute, est engraissé en peu de tems: ainsi, qu'on n'oublie point cet avis.

Secondement, on soignera que le Berger mene glaner ses Moutons, & qu'il ne manque point, si-tôt que le Bled est hors d'un champ, de les y conduire incontinent.

Ce même Berger aura soin de faire beaucoup boire son Troupeau, de lui donner même quelque chose de tems en tems, pour l'exciter à le faire souvent.

Ces Moutons feront aux champs depuis la pointe du jour, jusqu'à huit heures du matin, que le chaud

chaud commence à ſe faire ſentir ; & pour lors on les ramenera dans l'étable, à cauſe que la trop grande ardeur du Soleil leur nuit à e ſgraiſſer.

Le troupeau ſera ainſi renferme juſqu'à trois heures aprés midi, qu'il faudra le conduire aux champs juſqu'à la nuit.

Et le tems de commencer à ſe donner ces ſoins aprés les Moutons & les Brebis, eſt ordinairement au mois de May, & duit durer juſqu'à la fin de Juillet. Voilà pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure ; mais pour ceux dont on veut avoir plus tard le debit, on obſervera ce qu'on vient de dire, qu'ao commencement de Juillet juſqu'à la fin de Septembre on eſt aux choix des deux ſaiſons : & quelqu'un dira peut-être, pourquoi ne pas engraiſſer tout un troupeau, & s'il n'en vaudroit pas mieux pour garder ? Deux raiſons empêchent que cette methode ne ſe pratique pas ; c'eſt qu'on n'a pas beſoin de tant de graiſſe pour rendre les brebis ſecondes : & qu'au contraire il faut qo'elles ſoient un peu maigres puur mieux retenir.

En ſecond lieu, qu'un troupeau nourri ainſi, eſt en danger l'Hiver, à cauſe ſeulement de ce trop de graiſſe, de tomber malade : cette graiſſe ne lui étant ſurvenuë que par le moyen d'une nourriture contraire à ſa nature, comme de lui faire prendre la roſée, & de lui donner beaucoup à boire ; les défauts de cette nourriture n'étant corrigez qu'à cauſe des chaleurs de la ſaiſon, qui ne font qu'en ſuſpendre les mauvais effets qu'elle produiroit, ſans doute au dedans des Brebis, ſi on les laiſſoit paſſer l'Hiver dans cet embonpoint : c'eſt ce qui fait, qu'avant le mois de Mars on ſait toûjours enforte de ſe défaire de ces Moutons, & de ces Brebis.

BREBIS *d'Angleterre*. Tout le monde ſçait, que la richeſſe du Royaume d'Angleterre vient de ſes Manufactures de laine, qu'elle porte par toute la terre, qui l'a ſi fort enrichie, & rendue ſi puiſſante, que ſes Princes ſe diſent les ſouverains de la Mer, & qu'on donnoit à la Reine Elizabeth, le titre d'Etoile de cét élement, & pretendoit faire ſaluër ſon Pavillon, par tous les Vaiſſeaux des Princes qui navigoient.

Moyens d'enrichir la France ou les particuliers. I. Cette richeſſe n'eſt pas venuë de la grande étenduë de ce Royaume Anglois, il eſt petit comparé à la France ; la terre n'eſt pas feconde non plus en toute ſorte de fruits, comme la nôtre ; il eſt veno de leur commerce, par le moyen de leurs Draps, & autres Manufactures de laine : Avant cela, c'étoit un païs malgre, ſterile, & qui avoit beſoin de tout, poor coovier les Marchands étrangers à leur aporter leors neceſſitez ; il les exempta de tous droits d'entrée & de ſortie.

II. Un de leors Rois ſage & politiqoe, s'aviſa que le Roi de Caſtille avoit tiré une race de Brebis de Barbarie, qui donnoit deux à trois fois plus de lait, & de fromage que celles d'Eſpagne, & deux à trois fois plus de laine & plus fine, & que cela avoit enrichi ſon peuple, principalement dans le païs de Sigovie, dont nous viennent encore tous les jours ces laines fines, qu'on apelle laine de Sygovie.

III. Ce Roi d'Angleterre, ſage & charitable, qui cherchoit à s'enrichir, enrichiſſaot ſon peuple, envoya un Ambaſſadeur exprés au Roi de Caſtille, avec de grands preſens, pour avoir la liberté d'acheter trois mille Brebis dans ſon Royaume, de cette race de Barbarie, ce qu'il obtint, & les amena en Angleterre.

Pour en faire l'établiſſement, le maintenir, & augmenter, il compoſa une direction qui ſubſiſte encore, pour le maintien des Manufactures de laine : cette direction envoya deux de ces Brebis, avec un Belier de même race, dans les Parroiſſes où les pâturages ſont les meilleurs, avec défenees d'en tuër de ladite race, ni d'en châtrer pendant ſept années.

On donna la garde de ces deux Brebis & du Belier à quelque Gentil-homme, ou coq de Parroiſſe, qu'on exempta de la Taille, comme le Roi a exempté les gardiens des Eſtalons, dans les Marais deſſechez de Poitou, l'an 1675.

Outre cela, le Belier Eſpagnol ſervoit un troupeau de cinquante Brebis communes, dont les Agneaux tenoient de la race & fécondité du pere, à un tiers prés.

Par ce moyen dés la premiere année, il y eût quantité de bâtards Eſpagnols, dont les Beliers, communiquoient leur fécondité aux Brebis communes, ce qu'on voit encore en Angleterre à preſent ; car il y en a de trois eſpeces, les communes du païs ſont fort petites, les bâtardes, ſont mediocres, & la race Eſpagnole fort belle.

Nous avons en France, de ces Brebis d'Angleterre, d'Eſpagne, de Barbarie, & de race Indienne, Flandrine, en divers lieux qui réuſſiſſent fort bien, & donnent deux & trois fois plus de profit que les Françoiſes.

Pour les maladies de toute ſorte de beſtiaux : il y a un remede qui eſt ſouverain, dont il eſt parlé, ſur le mot de *Bête*, au traité des beaux Chevaux & Vaches Indiennes, & plus au long dans le livre, pour l'uſage des remedes des pauvres ; c'eſt un remede univerſel, qui guerit promptement toutes maladies curables d'hommes & d'animaux. Le Seigneur Maréchal de Belle-Fonds s'en ſervoit heureuſement pour ſes Chevaux : On voit dans le livre d'autres cures de Vaches & de Chevaux, faites en divers lieux. On trouve ce Remede dans la maiſon de la Communauté des filles de S. Vincent de Lyon, & pluſieurs autres ſpecifiques pour les maladies des animaox Bœufs, Vaches, Moutons, &c.

Les meres portieres, qui auront agnelé de bonne heure l'Hiver, auront abondance de lait, ſi vous leur donnez de ces Raves, Naveaux ou Panets concaſſez, comme il eſt dit, ſous le mot *Navets & Raves*.

Pour engraiſſer les Agneaux primes, & les vendre au double, de ce qu'on vend ceux qui ne ſont point engraiſſez : Faites cuire des pois avec du lait ; laiſſez l'agneau jeûner un peu, pendant que ſa mere ſera aux champs ; ouvrez la bouche de l'agneau & lui ſetez preodre un peu de ces pois, & de ce lait, aprés qu'il les aura mâché, & avalé, trempez lui le bout de la machoire dans ce lait, & ces pois, qoi ſeront dans une terrine ou une jatte de bois, cela lui aprendra à en mâcher tout ſeul ; vous ôtetez ce ragoût, quand les meres viendront à l'étable ; elles devoteroient tout en peu de tems : il n'en coûtera pas cinq ſols, pour engraiſſer chaque agneau de la ſorte, & vous le vendrez au double ; on en a fait l'experience.

Vous rendrez les Beliers forts & vigoureux, qui ſervitont le dooble de brebis, ſi vous leur donnez tous les jours, one demie livre de pain d'Avoine, & de graine de Chanvre. Pour avoir

des mâles, quand on voudra, & des femelles quand on voudra, faites ce que faiſoit le Prophete Jacob, gardant les troupeaux de Laban ſon beau-pere, tenez vôtre Belier enfermé au décours de la Lune, ne le laiſſez pâturer avec le troupeau, qu'au premier quartier du Croiſſant, trois jours aprés la nouvelle Lune : Pour les femelles ne les laiſſez pas dans le troupeau, que le dernier quartier du décours; les Brebis en concevront auſſi, & retiendront plus ſeurement, que d'être toûjours harcelées par le Belier.

Pour avoir des Agneaux primes, qui ſe vendroit un tiers, & une moitié ſouvent plus que les tardifs, il faut faire entrer la Brebis en chaleur, & la faire couvrir au tems qu'il faut pour cela : le moyen, c'eſt de donner à cette Brebis de ce pain, dont nous venons de parler pour échauffer le Belier.

B R I.

BRICOLES. *Un filet pour prendre du poiſſon, comment il faut tendre les Bricoles en toutes ſortes d'eaux.*

Quand on veut tendre des Bricoles, il faut prendre garde à ne les pas mettre proche des herbiers forts, ou quelque gros arbre ou branche de bois, à cauſe que le poiſſon ſe ſentant pris, tourne de côté & d'autre pour ſe dégager; ſi bien qu'il s'engage parmi les bois ou les herbiers, de telle façon, qu'il faut quelquefois tout rompre pour tâcher de le retirer, & par ce moyen on perd la ligne & le poiſſon, principalement quand c'eſt une Auguille, parce qu'elle cherche toûjours ſa proye en tels endroits.

On aura un reſervoir pour conſerver les petits poiſſons vivans, pour ſervir d'apas, lors qu'on voudra peſcher; toute ſorte de poiſſons y peut ſervir. Le Carpeau eſt le meilleur de tous, & la Tanche le moindre. Quand vous voudiez y mettre des Perches ou Perchodes, coupez l'ailleron qu'elles ont ſur la dos, à cauſe qu'il pique; ce qui empêcheroit le Brochet de mordre. Ayant reconnu le lieu où vous voulés tendre, ajuſtez vôtre poiſſon à l'hameçon, de la maniere preſcrite au Chapitre precedent, puis ayez un morceau de liege fendu par le milieu, & l'attachez à la ficelle, à trois ou quatre pieds proche de l'apas, plus ou moins, ſelon la profondeur de l'eau : & tenant de la main droite toute la ficelle ployée, vous taporterez le poiſſon par deſſus, pour le tenir tout enſemble de la même main, & retenant le bout, dans la main gauche; il faudra jetter la ligne, le liege & le poiſſon de toute vôtre force, enſorte que l'apas ſoit au lieu que vous deſirez; cela fait, attachez le bout, à quelque choſe ſur le bord de la terre; on peut ſe ſervir au lieu de liege d'un morceau de jonc, lequel il faudra plier en quatre ou cinq doubles, & le lier à la ligne, par le milieu, il ſera encore meilleur que du liege, parce que le poiſſon ne s'en épouvante pas, ayant coûtume d'en voir.

La vraye heure de tendre ces Bricoles eſt à trois ou quatre heures aprés midi, dans la ſaiſon d'Eté, & l'Hiver à deux ou trois heures; on les retire de l'eau le matin ſur les huit ou neuf heures, car le Brochet mord auſſi bien le matin que le ſoir.

Il y a difference entre la maniere de tendre des lignes dans l'eau dormante, & dans celle qui court; ce que l'on vient de dire, ſervira pour la premiere, & pour l'autre ſi on penſoit tendre de la même façon dans les rivieres où l'eau court, elle entraîneroit la ligne & l'apas, qui ſeroit à la fin emporté le long du boed; c'eſt pourquoi on attachera une pierre groſſe comme un œuf de poule, à ſix ou huit pieds de l'apas, de ſorte que le liege ſoit entre l'hameçon & la pierre, & que la ligne étant miſe dans l'eau, la pierre ſoit au fond, car le liege montant en haut, tiendra par ce moyen l'apas entre deux eaux.

Pour bien tendre ces Bricoles dans les rivieres, il eſt à propos d'avoir un bateau; car il y a beaucoup de dificulté de jetter l'apas dans l'endroit que l'on veut, à cauſe de la pierre.

Si la riviere où vous voulez tendre eſt profonde le long des bords, vous pourrez bien poſer les Bricoles ſans bâteau en des endroits proche des herbiers, qu'on apelle vulgairement volets, parce que le Brochet s'y tient ordinairement à l'ombre.

Il faut avoir autant de petites fourchettes de bois que de lignes à tendre : elle doit être longue de quatre ou cinq pouces en toute ſon étenduë; ſçavoir depuis le bout, juſqu'à l'endroit où naiſſent les fourchons ou branches, un pouce & demi ou deux pouces, & depuis-là juſques au bout des branches deux pouces & demi ou trois pouces; le bout de ces branches eſt fendu pour y faire entrer la ficelle, comme on dira, pour vous en ſervir; faites une coche au bout, pour y tenir toûjours une petite cordelette longue d'un pied, qui ſervira pour attacher la Bricole au lieu, où l'on voudra la poſer, liez le bout de la ligne à l'endroit du fourchu, & puis devuidez la teſte ſur les deux branches, paſſant & retournant la ficelle de côté & d'autre par dehors & par dedans alternativement, juſques à huit ou dix pieds de l'apas, mettant un liege à trois ou quatre pieds de l'hameçon, & une pierre, comme on a dit, s'il eſt neceſſaire, ſelon que l'experience vous montrera, & quand vous aurez aſſez ployé de la ligne ſur la fourchette, faites entrer la ficelle dans une des fentes du bout, cela la tiendra arrêtée. Aprés attachez avec la cordelette la Bricole à une branche ou à un piquet, ou bien à une poignée de jones ou volets, & jettez tout doucement l'apas, au lieu que vous jugerez à propos; tellement que le Brochet en ſe promenant rencontrera l'apas, qu'il avalera, & voulant changer de place, comme il fait ordinairement ayant pris ſa proye, il ſe ſentira pris, & ſe debatra pour ſe défaire, & en ſe tourmentant fera ſortir la ficelle ou ligne de la fente, & s'en ira au loin penſant être échapé, par ce moyen il évitera le hazard de s'empêtrer dans les herbiers : c'eſt pourquoi on fera la ligne bien longue, prenant garde ſur-tout qu'elle ſoit bien attachée à la fourchette, & la fourchette à la branche, au piquet ou aux volets, autrement vous courrez riſque de ne rien prendre, & de perdre la ligne.

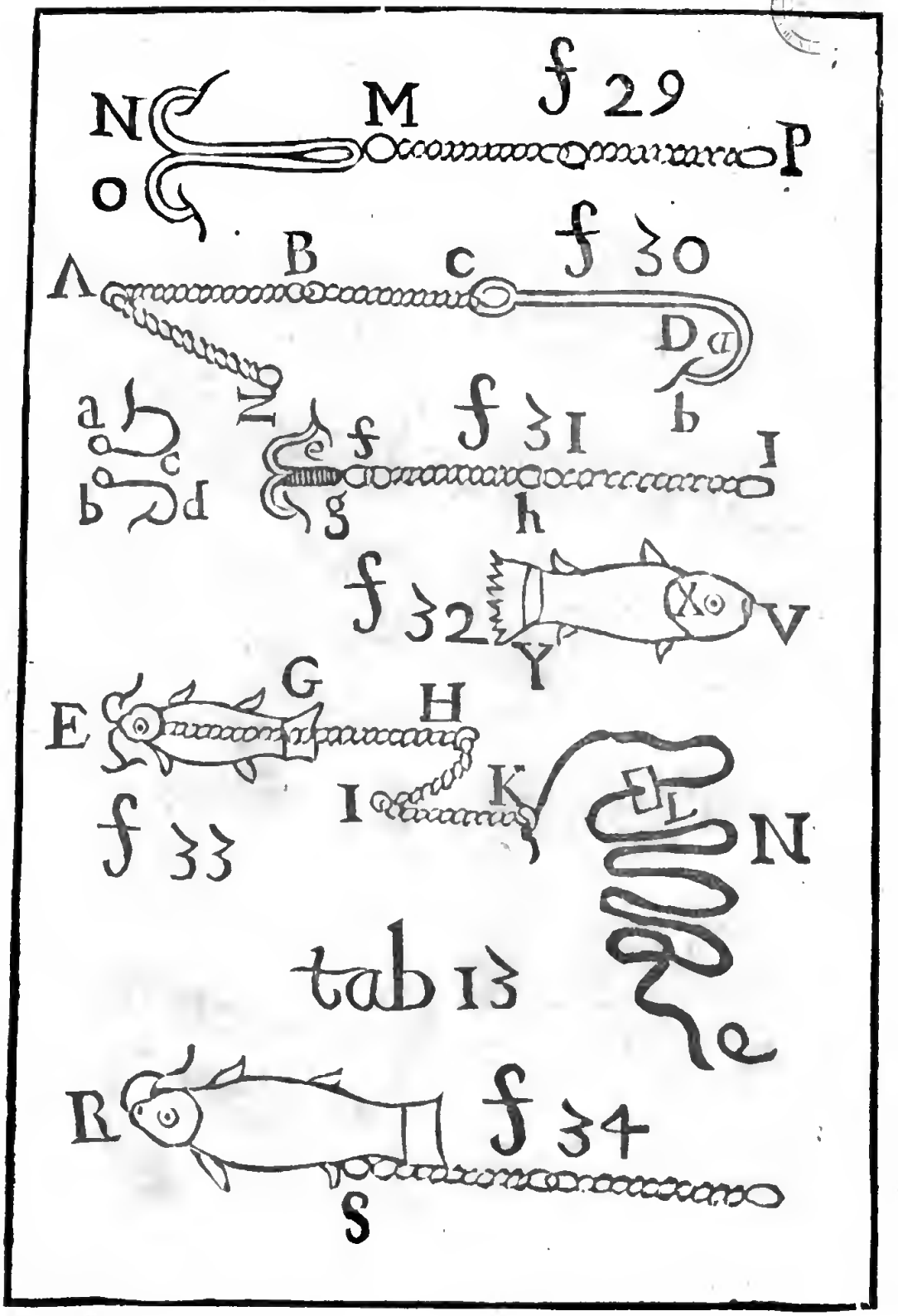
Moien pour prendre les gros Brochets avec les Bricoles, ou lignes dormantes, dans les rivieres & étangs. La maniere de tendre ces Brochets dans les rivieres eſt diferente de celle des étangs, nous le montrerons, aprés avoir fait connoître les diverſes ſortes d'hameçons dont on ſe peut ſervir; on en voit de trois façons.

La premiere fait voir un hameçon d'un morceau de fil d'acier, gros comme la pointe d'un fer d'ai-

TREIZIEME PLANCHE

BRICOLLE OU LIGNE DORMANTE.

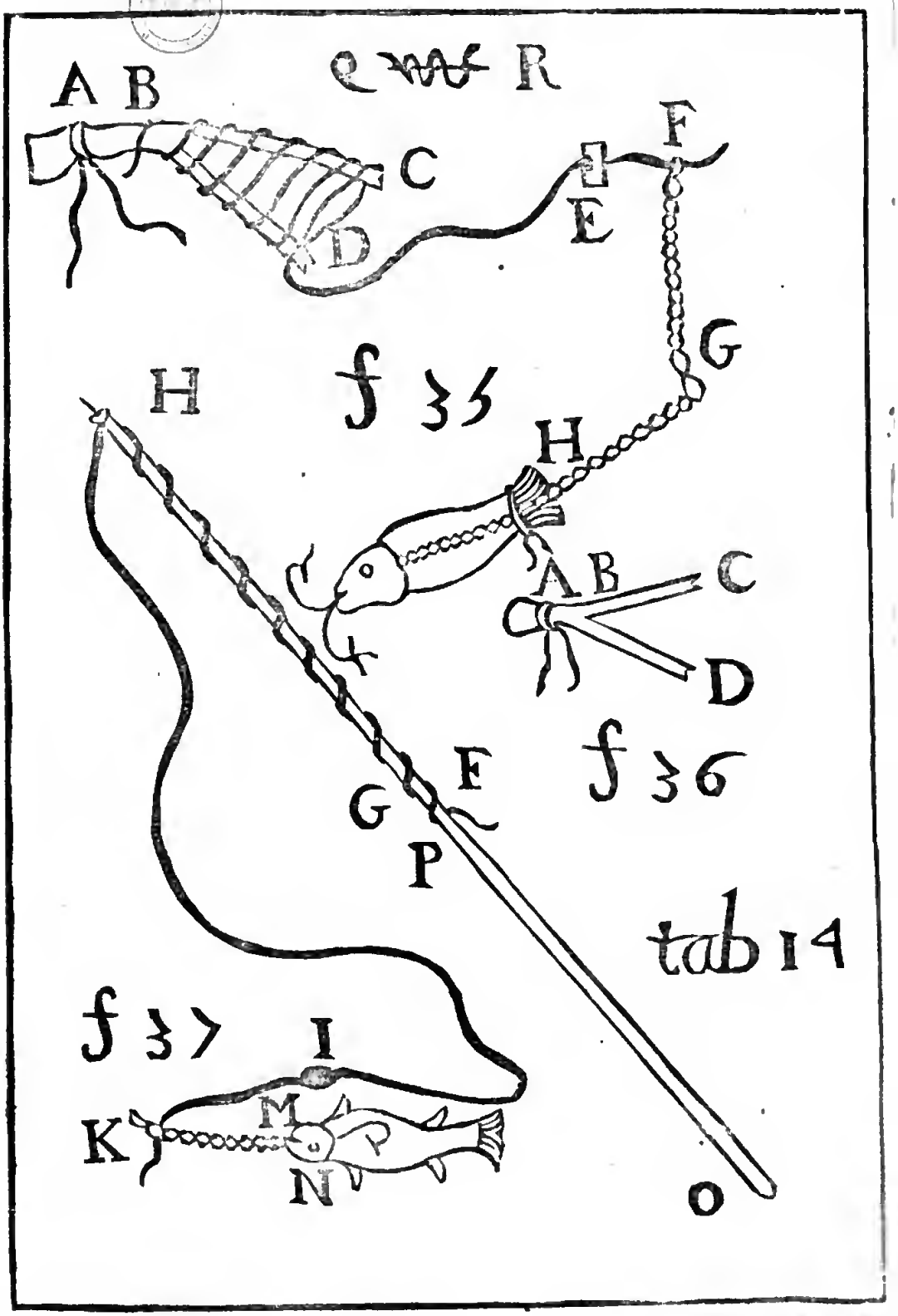
Table 13. Page 134. I. Partie du I. Tome.



QUATORZIEME PLANCHE

AUTRE INVENTION POUR PRENDRE LES BROCHETS ET LES BROCHETONS
A la Ligne volante.

Table 14. *Page* 135. *I. Partie du I. Tome.*



guillette, aiant ſon crochet ou barbillon aſſez ouvert, afin qu'un poiſſon étant accroché, ne puiſſe ſe défaire, & la pointe écattée. Il doit y avoir une boucle au bout, afin d'y paſſer un letton gros comme une épingle commune, que l'on ploie en trois, puis on le tortille pour en faire un chaînon long comme le doigt, auquel il en faut encore paſſer un autre, & enfin un troiſiéme.

La deuxiéme façon d'hameçon eſt faite auſſi d'un fil d'acier de même groſſeur que le précedent, qu'on travaille par les deux bouts comme un hameçon commun, puis on le ploie par le milieu, laiſſant une forme de boucle, & faiſant joindre les deux crochets par le derriere l'un contre l'autre, comme s'ils étoient d'une piece; enfin on y met deux ou trois chaînons tout de même qu'au premier, il ne ſe peut échaper aucun Brochet de cet hameçon double, car l'un ou l'autre accroche toûjours, & le plus ſouvent tous deux à la fois.

La troiſiéme maniere d'hameçon, eſt extraordinaire, il ſe peut faire quand on eſt en des lieux où on veut pêcher des Brochets ou de groſſes Anguilles, & qu'on ne peut avoir des deux autres ſortes d'hameçons, auquel cas, vous vous ſervirez des petits que les Merciers vendent ordinairement, aiant chacun une boucle, pour les ajuſter comme il faut pour prendre de gros poiſſons, prenez-en deux & les liez enſemble, de ſorte que la boucle ſoit poſée ſur une autre boucle, & qu'elles paroiſſent aſſemblées, comme s'il n'y avoit qu'une boucle, & que les deux derriers des hameçons ſe joignent l'un contre l'autre, puis avec du fil ou de la ſoie, vous les entourerez bien fermes; ce qu'étant fait, ils paroîtront ainſi liez; aprés quoi, il faudra mettre deux ou trois chaînons comme aux autres hameçons précedans.

Quand on veut ſe ſervir de ces hameçons, il faut avoir de petits poiſſons vivans, gros comme deux doigts, ſur leſquels vous devez vous régler pour mettre les autres aux hameçons.

Si c'eſt le grand hameçon, prenez-en le premier chaînon, & faites entrer le bout dans la gueule du poiſſon, qu'il ſorte par les oüies, & le tirez tant que les deux crochets joignent le bout de la tête, puis atachés avec du fil la queuë du poiſſon tout au tals de l'hameçon, & enſuite on nouëra le bout de la ligne à la derniere boucle du chaînon; cette ligne ſera aſſez bonne de fiſcelle groſſe comme un fer d'aiguillette, & longue à proportion du lieu où elle doit être tenduë, comme on dira ci-aprés.

Si vous deſirez tendre des hameçons, il y a deux moiens d'y mettre le poiſſon; l'un comme on viene de dire, & l'autre de prendre le chaînon & faire entrer le bout par la gueule du poiſſon, & le paſſer tout au long dans le ventre, pour lui le faire ſortir par le fondement.

Quant à l'autre hameçon, il peut être ajuſté en toutes les deux manieres: on a ſeulement à vous dire, qu'un poiſſon auquel on paſſe l'hameçon par dedans le corps, ne vit pas plus de quatre ou cinq heures, mais celui à qui on le fait paſſer par-deſſous les oüies, peut vivre douze heures, qui eſt un ſecret avantageux pour l'Eté, parce que le Brochet mord bien plûtôt un poiſſon qu'il voit vivant, que celui qui ne vit plus, joint auſſi que l'Eté, un poiſſon étant mort, eſt auſſitôt corrompu; il n'en eſt pas de même l'Hiver, car le poiſſon ſera dans l'eau vingt-quatre heures ſans ſe gâter.

L'experience vous fera connoître l'avantage qu'il y a de conſerver vôtre poiſſon dans l'eau ſans corruption, puiſque ſi tien ne ſe prend au ſoir, il pourra ſe prendre quelque choſe le matin; on doit encore vous dire, que dans les lieux où le Brochet trouve aſſez à manger, il ne mord que le poiſſon qu'il voit remuer; mais dans les autres endroits où il eſt affamé, il mord à tous apas, pourvû que le poiſſon ne ſoit pas pourri.

Autre invention pour prendre les Brochets & Brocherons à la ligne volante. La péche du Brochet avec la ligne volante eſt agreable, en ce qu'elle n'oblige pas d'être toûjours à réver ſans partir d'un lieu, comme on fait à pêcher de la carpe; au contraire, elle veut qu'on marche & agiſſe toûjours.

Vous aurez une perche longue & legere d'une piece, ou de deux morceaux, ſi vous voulez, pour la commodité, liez enſemble par deux endroits, en ſorte qu'elle ait environ douze ou quinze pieds de longueur; atachez-y le bout d'une fiſcelle, comme environ le milieu, & la tournez en ſerpentant tout autour de la perche, juſqu'au petit bout, auquel vous l'arrêterez, & en laiſſerez pendre environ trois toiſes, mettant au bout un hameçon de la même groſſeur & forme, que celui dont nous avons parlé au commencement, avec un poiſſon qui aura tout au plus deux doigts de largeur: mais ce poiſſon ſe met ſur l'hameçon d'une autre maniere qu'aux Bricoles, il faut pour l'ajuſter, paſſer le bout du chaînon par deſſous l'oüie du poiſſon, & lui faire ſortir par la gueule juſqu'à ce que la pointe du crochet de l'hameçon entre un peu dans le corps par-deſſus l'écaille, puis vous nouërez la fiſcelle à la boucle & mettrez un morceau de plomb gros comme une petite noix, à un pied & demi ou deux pieds de l'apas. Cela fait, prenez vôtre perche avec les deux mains par le gros bout, & vous promenez le long du bord de la riviére, jettant vôtre ligne bien avant, en ſorte que l'hameçon avec l'apas aille au fond, & faites toûjours ſautiller ou remuer vôtre poiſſon dans l'eau, comme s'il étoit vivant, & qu'il voulût fuïr ſon ennemi; s'il s'adoone un Brochet ou Brocheton proche des endroits où vous allez ainſi jettant vôtre ligne, il s'élancera en même tems ſur vôtre amorce: ne tirez pas la ligne ſi-tôt qu'il mordra, mais donnez-lui le tems de l'avaler, puis lui donnez le ſaut, & le tirez au bord; cette péche eſt autant profitable que récréative.

Si vous n'avez pas de poiſſon pour apâter, ſervez-vous d'une grenoüille, le Brochet y mord comme au poiſſon.

BRO.

BROCHET *aprêté*. La maniere la plus ordinaire d'aprêter le Brochet, eſt de le mettre au court-boüillon, qui ſe fait avec vin blanc, verjus, vinaigre, ſel, épiceries, oignon, peau d'orange, & quelques fines herbes: puis lorſqu'on voit qu'il eſt cuit, on le ſert au ſec, ou bien à la ſauce-blanche, compoſée de beurre, d'un peu de court-boüillon & de muſcade.

Le Brochet ſe mange farci, & s'acommode de la même maniere que la Carpe. *Voiez* Carpe.

BROCHET *en ragoût*. Prenez un Brochet, lardez-le d'anguille, faites le cuire au beurre-roux, mettez-y du vin blanc, du verjus, du sel, du poivre, de la muscade, du cloud, du laurier, des fines herbes, & de la peau d'orange : étant cuit, faites un ragoût de champignons, joignez-y de la sauce dans laquelle aura cuit le Brochet, mettez cette sauce avec le Brochet, & servez-le.

B R U

BRUINE, ou NIELE. Il y a une chose à craindre pour le froment, qui est la Niéle, ou la Bruine, comme on dit en Bourgogne ; ce qui est bien pire que l'yvroye, car celui-ci, si on ne le mange pas, sert en partie de nourriture à la volaille ; mais celui-là est une espece de charbon, en quoi le grain s'est converti, qui ôte non-seulement l'abondance du Bled, mais encore qui entend la farine extrêmement noire, si on ne prend le soin de laver le Bled auparavant que de le mettre au moulin. Le tems auquel les fromens sont susceptibles de Niéle ou de Bruine, c'est sur la fin du mois de May, & jusqu'à ce qu'ils soient presque moissonnez ; & cette Niéle n'est autre chose qu'une matiere grasse qui sort de terre, & qui montant en l'air, se forme en exhalaisons, qui ne causent pour l'ordinaire les desastres que nous ressentons, que dans l'Eté, qui est la saison où l'air est calme, & pendant laquelle il s'éleve beaucoup de vapeurs, accompagnées d'exhalaisons, qui produisent cette Niéle ou cette Bruine, dont nous parlons, de la maniere que voici. Ces exhalaisons & ces vapeurs étant donc en l'air agitées, autant qu'il est necessaire pour faire qu'elles montent assez haut, l'experience a fait jusqu'ici découvrir que ces effets de la Nature les séparent les unes des autres de telle maniere, que les vapeurs, qui ne sont composées que de parties subtiles, se dégagent toûjours fort aisément, au lieu que les exhalaisons en contenant en soi des matieres qui les embarrassent davantage, & qui les empêchent par consequent de s'élever si haut, ne voltigent jamais que dans la region de l'air la plus prochaine de la terre ; d'où il s'ensuit, que si l'air vient à se refroidir un peu pendant la nuit, les exhalaisons étant d'une nature à ne pouvoir subsister dans le mouvement, mais au contraire, tendant toûjours au repos, elles ont coûtume de se fondre les unes sur les autres, & de former par ce moyen un brouillard, qui bien souvent venant à se changer en une liqueur onctueuse, tombe sur les Bleds, qui en sont roux, brûlez par les ardeurs du Soleil, qui échauffent cette liqueur de telle sorte, que, pour ainsi dire, elle rôtit tous les grains de Bled qu'elle rencontre ; ce qui fait la desolation du Laboureur, tous ces desastres se produisant ainsi, tandis que les vapeurs sont encore assez agitées, pour rester dans leur même figure. Voilà ce que c'est que la Niele ou Bruine, comme on voudra dire, & la maniere dont elle se forme, & comme elle cause les fâcheux dégâts qui la suivent ordinairement.

BRULURE. *Pour la Brûlure.* I. Prenez un oignon, faites-le cuire au feu ; lorsqu'il sera cuit, vous le broyerez bien & en ferez comme de l'onguent, que vous appliquerez sur la Brûlure ; & pendant qu'il cuira, vous en couperez un en deux ou en plusieurs morceaux, le pilerez un peu, & l'appliquerez sur le mal jusqu'à ce que l'autre sera cuit ; cela seul peut suffire.

II. Prenez du savon gris & le ratissez, mettez de cette ratissure sur la Brûlure, & en frotez le linge que vous mettrez par-dessus, & vous serez bien-tôt guerir ; l'eau de vie y est merveilleuse, il en faut frotter la Brûlure d'abord qu'on s'est brûlé, & y mettre un linge trempé dans ladite eau de vie par-dessus.

III. Incontinent que l'on sera brûlé, prenez du vinaigre, & en bassinez la Brûlure ; mettez y un linge trempé dans ledit vinaigre, & le changez de tems en tems.

IV. Mettez une pêle dans le feu, lorsqu'elle sera rouge, vous y mettrez par-dessus du lard à larder, que vous aurez piqué d'avoine autant qu'il se pourra, & le ferez degoûter dans une terrine pleine d'eau : vous prendrez ce qui surnagera au dessus de l'eau, & en ferez une espece de pomade, de laquelle vous oindrez la Brûlure jusqu'à parfaite guerison, qui sera dans peu de tems.

V. *Pour les Brûlures de feu, d'eau & poudre, & pour en ôter les marques.* Il faut avoir une écuellée de fiente de Vâche ou de Porc mâle, & la mettre dans une poêle, avec autant d'oing de Porc mâle, fricassez-le tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien mélangé : cela fait, vous le mettrez dans un pot pour vous en servir au besoin.

VI. Prenez des Raves ce que vous voudrez, faites-les cuire dans un pot avec de la graisse de Pourceau, & le reduisez en forme d'onguent ; si vous y ajoûtez un peu d'eau rose, il en sera meilleur, & en appliquez sur les Brûlures.

VII. Prenez huile d'olive, ce que vous voudrez, de la cire Vierge à proportion, deux ou trois jaunes d'œufs ; mettez tout cela dans un vaisseau sur un peu de feu, & en faites de l'onguent, que vous appliquerez promptement sur les Brûlures.

VII. Prenez vinaigre, eau rose, jus de poireaux, huile d'olive, autant de l'un que de l'autre, battez bien le tout ensemble, & en faites une espece d'onguent, que vous appliquerez sur les Brûlures ; l'huile d'olive & l'eau rose battuës aussi ensemble, & y tremper aussi un linge dedans, & l'appliquer sur la Brûlure, y est merveilleux.

SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE.

SECONDE PARTIE.

C

CABARET. *Herbe.* Les feüilles reſſemblent à celles de Lierre, mais elles ſont un peu plus grandes & plus molles. Ses fleurs ſont odorantes & tirant ſur la couleur du pourpre. Il croît ſur les mõtagnes dans les lieux ombrageux, il fleurit deux fois l'année, il échauffe, provoque l'urine, & ſoulage la goute ſciatique. Six dragmes de ſes racines cuites en eau mielée purgent la bile & la pituite, par le haut & par le bas; c'eſt pourquoi elles ſont fort propres pour l'hidropiſie.

CABARETIER. Il eſt peu de Cabaretiers qui amaſſent du bien, & s'ils en aquierent, il ſe diſſipe d'abord, à cauſe des deſordres qu'ils commettent dans cette profeſſion qui eſt un exercice de Charité.

Voici les moyens dont ils doivent ſe ſervir pour réüſſir: 1°. Ils doivent bien recevoir les perſonnes qui vont loger chez eux, & de les ſervir avec empreſſement. 2°. Ils doivent avoir du bon vin & des bonnes viandes; ne point falater le vin. 3°. Ils ſe doivent faire payer raiſonnablement, ſans exiger plus qu'il ne faut de leurs Hôtes, autrement ils ſeront obligés à reſtitution. 4°. Ils doivent avoir des domeſtiques fidéles & ſages qui ne ſoient pas une occaſion de chûte à ceux qu'ils logent, & s'il ſe trouve qu'ils ſe ſervent de Garçons, & non pas de Filles, comme il ſe pratique à Paris & ailleurs. 5°. Ils ne doivent point recevoir dans leur Logis des Larrons, des Femmes de mauvaiſe vie, ni d'autres perſonnes de different ſexe qui y donnent des rendez-vous, autrement ils ſont reſponſables des pechez que ces perſonnes commettent. 6°. Ils ne doivent point donner à boire aux enfans de famille, ni prendre ce qu'ils derobent chez leurs parens pour les payer. 7°. Ils ne doivent point donner de vin à ceux qui ont déja aſſez bû & qu'ils voient en danger de s'enivrer. 8°. Ils doivent pareillement refuſer du vin à certaines gens qui font profeſſion de frequenter le Cabaret, qui dérangent par là leurs affaires, & qui cauſent de la diviſion dans leur famille. 9°. Ils ne devroient point recevoir chez eux les domiciliez ni les perſonnes du lieu, comme les Ordonnances Royaux le preſcrivent. 10. Ils ne doivent jamais ſouffrir qu'on boive & mange chez eux pendant les Offices divins. 11. Ils ne doivent point permettre qu'on joüe dans leurs maiſons, car cela cauſe des querelles & des diſputes. 12. Ils ne ſouffriront pas qu'on demeure chez eux une partie de la nuit; ils feront en ſorte qu'on ſe retire de bonne heure. 13. Ils feront leur poſſible pour empêcher qu'il ne ſe commette point d'excés dans leur maiſon, qu'on n'y offenſe point Dieu, qu'on n'y chante point avec ſcandale, qu'on n'y diſe point de paroles des-honnêtes, ou de médiſance. Comme il n'y a preſque point de Cabaretier qui rempliſſe ces devoirs indiſpenſables, il ne faut pas s'étonner s'ils ne proſperent pas, & ſe damnent malheureuſement.

CAFFE'. Juſqu'a preſent l'on n'a pû ſçavoir le nom de cet arbre, dont le fruit ſemblable à nos petites féves d'haricots, ſert à compoſer le Caffé, qui croît dans les deſerts d'Arabie vers la Mecque. Les gens du pais l'appellent *Buncho*, *Bon*, ou *Bam*, lequel eſt tranſporté en divers Royaumes pour en faire ce breuvage, auſſi eſtimé dans ces quartiers que les plus précieuſes & charmantes liqueurs qu'on

ait ; à la verité il x cela de plus, qu'outre le plaiſir qu'on a à le boire, il eſt encore extrêmement propre à pluſieurs incommoditex. il deſſeche les perſonnes trop graſſes & repletes, chaſſe les vents, fortifie le foye & ſoulage les hydropiques par une qualité qu'il a de purifier le ſang ; c'eſt pourquoi il guerit la galle, reſiſte au ſcorbut, tempere la chaleur du cœur, en arrête les frequens battemens ; ſoulage l'eſtomac, aiguiſe l'apetit, deſopile la ratte, & les viſceres, ſecourt la matrice, & provoque les ordinaires ; & de plus il convient à toutes les indiſpoſitions froides du cerveau, & aux fluxions qui tombent ſur les poûmons : ſa vapeur reçûë par les yeux en arrête les fluxions ; par les oreilles en guerit le bruit & en diſſipe les vents ; on fait torir cette féve dans une poële, puis on la reduit en poudre dans un mortier, & aprés l'avoir paſſée dans un tamis, & rempli trois cuillierées, on la jettera dans une pinte d'eau boüillante l'eſpace d'un *Miſerere*, y ajoûtant enſuite du ſucre à proportion, aprés quoy on en avalera une petite pleine taſſe de Fayence le plus chaud que l'on pourra le ſouffrir. Le temps le plus propre à le prendre ce ſeroit le matin à jeun, ou le ſoir ; mais l'on s'eſt mis ſur le pied de le prendre plûtôt en maniere de paſſe-temps que comme un remede. L'on tient que ce fruit eſt chaud & ſec au premier degré, & eſt compoſé de deux ſubſtances, l'une groſſiere & terreſtre, par laquelle il fortifie & conforte ; & l'autre eſt tenuë & ſubtile participante un peu de chaleur, par laquelle il échauffe & debouche. Il y en a de deux eſpeces, celui qui eſt blanc & peſant n'eſt ni bon ni ſalutaire. Le vray doit être citrin, leger, & de bonne odeur.

CAFFE' D'ITALIX. Voyés FE'VX LUPINE. *L'uſage du Caffé.* On en boit une pinte en cinq ou ſix priſes fort chxud, & ſi l'on veut avec un peu de ſucre, il eſt bon de manger un morceau quand on le prend. Cette graine ou baye vient, comme nous avons dit, des deſerts d'Arabie ; les Turcs en boivent à toute heure & en leurs repas. Sa qualité eſt froide & ſeiche : il aide à la digeſtion, reveille les eſprits, réjoüit le cœur & bon aux rumes & fluxions, excellent pour prévenir la goutte & l'hydropiſie, ſupprime les vapeurs de la rate & migraine ; il n'a point de qualitex manifeſtes de purger ou de reſſerrer ; il n'eſt pas abſolument neceſſaire de faire cuire la Caffé dans un pot d'étain, il ſuffit que ce ſoit dans un vaiſſeau étamé, comme ceux dont les Turcs ſe ſervent qui ſont de fer blanc bien étamé ; il ſe garde fort bien pendant trois jours dans un pot bien couvert : mais le meilleur eſt de n'en faire cuire que deux ou trois priſes à la fois, & le garder dans une bouteille bien bouchée ; je le tiens meilleur pour ceux qui s'en veulent ſervir comme de Medicament, au matin qu'à toute autre heure, parce que l'eſtomac étant vuide, il pénétre plus aiſément, quoique les Orientaux le prennent aux repas, au ſoir, & à toute heure, & que j'aye experimenté ſon effet pour la migraine, dont il m'a ſenſiblement ſoulagé, quelque heure du jour que je l'aye pris ; je voudrois pour le commencement en prendre un mois entier tous les matins, puis deux fois la ſemaine, & enfin une fois.

Préparation du Caffé des Turcs. Il faut mettre la graine du Caffé dans une poële de la hauteur d'environ un doigt ou deux au plus, & la mettre dans un four xſſez chaud, en ayant ôté tout le bois & le fen, remuant avec une ſpatule de bois ; quand la graine qui eſt au foud commence à noircir & qu'elle ſe ſeiche également, & eſt comme il faut, on la laiſſe reſroidir, & on la pile dans un mortier de fer & on la paſſe par l'étamine ; pour connoître quand elle eſt aſſez ſeiche, il en faut prendre avec le bout des doigts, & voir ſi elle ſe briſe aiſément & ſe peut mettre en poudre.

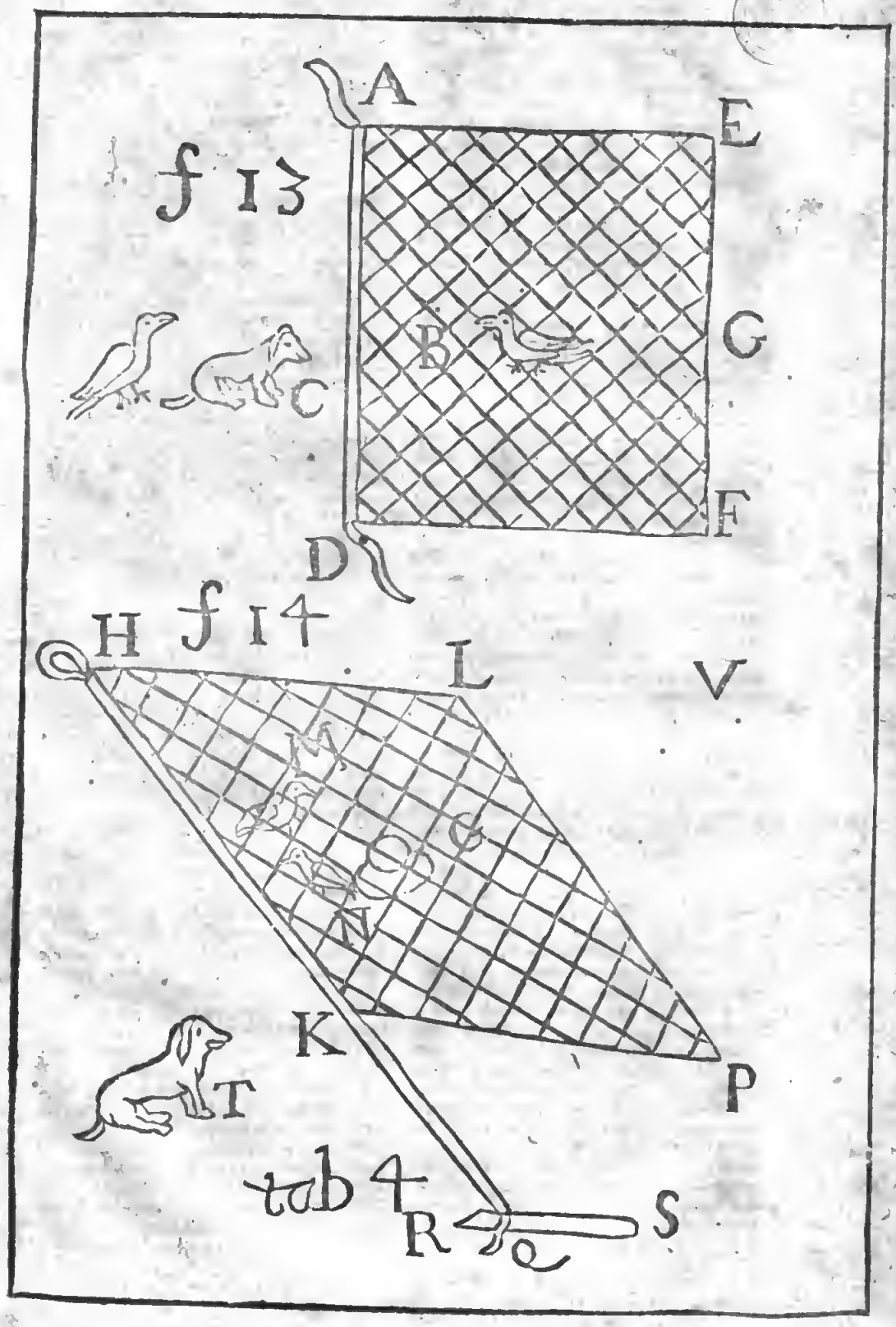
CAILLES. *Le moyen de prendre les Cailles avec un Haillier.* La ſaiſon de prendre des Cailles avec un filet nommé *Haillier* eſt depuis le mois d'Avril, qu'elles xrrivent en Frxnce, juſques au mois d'Aouſt, qu'elles ceſſent d'être en chaleur. On ne prend que des mâles, parce qu'ils viennene à la perſonne qui contrefait le cris de lx femelle avec un apeau fait comme l'une des deux figures X & XL. Le premier eſt fait d'une petite bourſe de cuir, d. large de deux doigts, & longue de quatre, ſe terminant en pointe en façon de poire, on l'emplit à demi de crin de cheval, & dans le bout 5. l'on met un petit ſiflet c. fait de l'os d'un jaret de chat, de liévre, ou pour le mieux, du grand os de l'aîle d'un vieil Héron, qu'on coupe long de trois doigts, & l'on fait le bout c. ainſi qu'un flajolet, avec un peu de cire molle ; on en met auſſi un petit morceau pour boucher le bout a, lequel on perce avec une épingle, s'il eſt neceſſaire de le faire ſifflee plus clair ; ce ſiflet ſe lie avec la bourſe, & poue le faire parler on le met tout de ſon long dans la paume de la main gauche, & tenant quelqu'un des doigts de la main renverſée deſſus l'endroit 5. on frappe deſſus le lieu marqué d. avec le derriere du pouce de la main droite, & on contreſait la femelle. L'autre ſorte d'apeau figuré II. eſt long de quatre doigs, & plus grox que le pouce, fait d'un morceau de fil de fer tourné en rond, comme ſeroit de la canetille, on le couvre tout de cuir, il doit être ſerné d'un bout avec un morceau de bois plat marqué 2. il y a au milieu un petit brin de fil ou de cuir 7. pxr lequel on le tient d'une main pour le faire jouer, & on attache à l'autre bout un petit ſiflet tout de même qu'a l'apeau figure X. & pour le faire parler on tient de la main gauche le petit brin de cuir 7. preſque xu rais du morceau de bois a. & de lx main droite on prend le Courcaillet par l'endroit où il eſt lié ſur le ſiflet marqué 3. & on le fait criet comme fait la femelle qui apelle un mâle ; les Savoyards autrement Contreporteurs, ont ſouvent de ces apeaux à Cailles faits de la derniere maniere ; pour ce qui eſt du Haillier j'ai enſeigné la methode de le faire, il ſe porte dans la poche, ou dans quelque petit ſac avec l'apeau.

Quand vous deſirerez paſſer le temps à prendre de ces Oyſeaux ; il faudra le matin au Soleil levé, à neuf heures, à midy, à trois heures, & au Soleil couché, vous promener autour des Campagnes couvertes de bleds, tenant vôtre apeau dans la main, & ſi-tôt que vous entendiex chanter une Caille, lui donner deux coups d'apeau, ſi elle n'a point de ſemelle, elle volera tout d'un coup à vingt pas de vous, principalement le matin & le ſoir, & pour les autres heures elle courra vers vous ; vous connoitrez

QUATRIEME PLANCH

LE MOYEN DE PRENDRE DES CAILLES AVEC UN FILET ET UN CHIEN COUCHANT.

Table 4. Page 2. II. Partie du I. Tome.



par ce moyen si c'eſt un mâle ſeul ; car s'il a ſa femelle, encore qu'il chante & qu'il entende bien vôtre Apeau, il n'aprochera pas plûtôt ; ſi vous connoiſſez que ce ſoit un mâle ſeul, il faut aprocher à quinze pas de lui, & piquer le Haillier, ſupoſez que les lignes ponctuées marquées des lettres A B C D E F G H, ſoient les planches de bled, & que la Caille ſoit à la lettre P. tendez le filet ſur le haut du ſillon joignant le bled, & piquez le Haillier ; enſorte que l'Oiſeau qui court au travers le bled ſe mette dedans ſans l'apercevoir, puis retirez-vous en arriere dans le fond de la troiſiéme ou quatriéme raye O. auquel lieu vous devez être baiſſé & caché droit à droit du milieu du filet pour apeller la Caille. Si-tôt que le mâle chantera, & non auparavant, répondez-lui, & comme il ceſſera, ceſſez auſſi ; il cheminera droit a vous, croyant que c'eſt la femelle qui l'apelle, & ſe prendra dans le Haillier ; il ne faudra pas vous preſſer d'aller à lui, parce qu'il s'en rencontre quelquefois deux ou trois dans la même piece de bled qui n'ont point de femelle, & qui ne chantent point quand ils vous entendent apeller le mâle qui vous répond, mais vont cherchant la femelle où ils l'entendent chanter. Si bien qu'ils ſe rencontrent proche du filet, preſts à donner dedans, lorſque vous penſez prendre celui qui eſt déja pris dans le Haillier, & ces mâles vous voyant approcher d'eux s'envolent, & ne veulent plus revenir, parce qu'ils ſont fins ; s'il arrivoit que la Caille eut paſſé par un des bouts du filet, elle ſeroit incontinent prés de vous, il ne faut pas remuer, mais lui donner le temps de s'écarter, & lorſqu'elle ſera aſſez loin pour ne vous apercevoir ni entendre remuer, changez de place, & retournez de l'autre côté du Haillier pour la faire revenir dedans ; le matin devant le Soleil levé, ou le ſoir aprés le Soleil couché qu'il y a de la roſée, ou bien le jour lors qu'il a plû, les Cailles ne veulent point courir craignant de ſe mouiller, mais elles volent tout d'un coup juſques à vos pieds ; en ce cas, il vous faudra mettre au fond de la raye la plus proche du filet, afin que la premiere Caille qui volera & ſe poſera proche de vous ne ſoit point obligée de ſe relever pour aprocher ; car elle aimera mieux marcher vous entendant ſi proche, que de ſe relever pour voler. J'ay jugé à propos de deſſigner la 12. figure pour vous enſeigner comme il faut que la cage à nourrir les Cailles ſoit faite. Prenez deux ais de bois ſec, longs de quatre pieds, larges d'un, & épais d'un demy pouce, attachez avec des cloux des morceaux de bois plats, larges, comme le doigt, & les cloüez des deux côtez de la cage, en tel eſpace, qu'ils ſoient autant pleins que vuides, & que le dedans ſoit de quatre pouces de hauteur entre les deux ais, depuis T. juſqu'a la lettre V. il faudra mettre par les deux bouts un petit ais d'un pied de long, depuis G. juſques à la lettre F. & haut de quatre pouces, qu'il ouvrira en façon de porte pour mettre ou tirer les cailles hors de la cage. On fera auſſi deux petits augets, Z. Y. X. auſſi longs que ſera la cage, ayant chacun une ſeparation au milieu Y. afin de ſeparer le boire d'avec la mangeaille, & l'on en mettra un de chaque côté de la cage : ces augets ſeront ſeulement de deux pouces de hauteur.

La faiſon de prendre des Cailles avec un filet nommé *Tiraſſe*, & un chien couchant, eſt depuis qu'elles ſont dans les prairies au mois de May, juſques au mois de Septembre qu'elles s'envont. Cette chaſſe eſt plus penible que la précedente, mais elle eſt auſſi plus recreative & plus profitable. Pour la mettre en pratique, il faut avoir un chien couchant qui arrête le gibier & une *Tiraſſe* ; deux perſonnes vont enſemble, dont l'une tient le filet ſur le bras ployez, en état de ſervir promtement ; l'autre porte un ſac pour mettre les Cailles qu'on prendra. Quand on eſt arrivé ſur le lieu où l'on veut chaſſer, il faut faire avancer le chien, & le faire chaſſer tant qu'on pourra, le nez dans le vent, & ſi-tôt qu'il aura fait ſon arrêt, vous irez à quinze ou vingt pas de luy par le devant, deployerez la *Tiraſſe*, tenant chacun le bout de la corde, il faudra tirer bien fort, & avancer juſques a ce que le chien ſoit couvert, & pour lors ſi le gibier ne paroit pas, frappez de vos chapeaux ſur le filet pour le faire partir, & l'ayant pris, ployez la *Tiraſſe* & faites chaſſer le chien, comme la premiere fois. La 13. figure de la 4. Table montre comme le chien fait ſon arrêt ſur une Caille, & comme le filet eſt étendu deſſus pardevant le nez du chien.

Les Païſans qui ſe mêlent de prendre des Alouettes & les Pluviers, vont prendre les Cailles dans les prairies ; & comme ils n'ont pas le moyen d'avoir un chien couchant, ou bien qu'ils ne le ſçavent pas dreſſer, ils ſe contentent d'avoir un Apeau, ou d'écouter chanter quelque Caille, ils vont deux de compagnie, l'un tient la *Tiraſſe*, & l'autre l'Apeau, qu'il fait ſouvent jouer de fois à autre ; tous deux prêtent l'oreille de tous côtez, & la premiere Caille qu'ils entendent chanter ils y courent, quand ils ſont a peu prés a l'endroit où elle a chanté, ils ſe couchent ſur le ventre dans le ſilence juſqu'a ce qu'elle chante une autre fois, & lors ayant remarqué le lieu ils ſe lévent déployant le filet, & le vont trainant juſqu'à ce qu'elle ſoit partie, & s'ils croyent l'avoir paſſée, ils retournent, & poſant les bouts de la *Tiraſſe* à bas, frappent deſſus avec leurs chapeaux, & puis ils la repottent plus loin, & font pluſieurs fois la même choſe, tant que la Caille ſe léve, ou qu'elle ſoit priſe : quand il y a quelque mâle qui n'a point de femelle, il répond à l'Apeau : c'eſt pourquoi ils vont juſques ſur lui pendant qu'il chante. Il s'en prend quantité depuis une heure devant le Soleil couché, à cauſe que les femelles ſe promenent dans l'herbe, & ſi-tôt que le mâle perd de vuë la femelle, il court aprés en *margotant*, qui eſt un certain cris qu'il fait de la gorge, qui fait qu'on le ſuit facilement de prés, & qu'il eſt pris avec ſa compagne. Depuis que le Soleil eſt bien bas, & qu'il y a de la roſée dans l'herbe, les cailles ne courent plus, elles ſe tiennent dans les endroits qui ſont un peu foulez ; en ce cas il faut uſer d'une ruſe repreſentée dans la même 13. figure. Quand vous aurez entendu une Caille qui n'a point de femelle, cherchez un lieu où l'herbe ſoit haute, & déployez la *Tiraſſe*, & l'étendez, de ſorte que la corde A. D. ſoit du côté de la Caille, marqué de la lettre Q. & que l'herbe ne ſoit point foulée par le devant. Retirez-vous au derriere joignant la queuë G. du filet, & étant couché ſur le ventre apellez la Caille, ſi-tôt qu'elle chantera ré-

pondez-lui seulement d'un coup d'Apeau, pour la faire avancer, elle entrera sous le filet, & lorsque vous verrez qu'elle y sera, frapez de vôtre chapeau pour la faire lever, & la prenez.

Pour prendre les Cailles avec un filet & un chien, par une seule personne. Quelquefois on voudroit se divertir pour prendre des Cailles, mais faute de compagnon pour aider à mener le filet, on est contraint de se reposer; je veux vous en faire faire un qui ne coutera rien à nourrir. Voyez la 4. figure de la 4. Table. Ayez un bâton S. Q. R. gros comme un manche de fourche, long de trois ou quatre pieds, plus gros d'un bout que d'autre, faites-y mettre au petit bout une pointe de fer R. qui sera fait en douille pour y faire entrer & clouer le bout du bâton; cette pointe sera longue de demy pied, afin de ficher en terre ce compagnon, pour le faire tenir bien ferme, attachez bien des bouts de la corde du filet au bas du bâton, ou compagnon à neuf pouces proche de la pointe, qui est l'endroit marqué de la lettre Q. & tenez vôtre filet ployé sur le bras gauche, & ce bâton dans la main, faites chasser le chien T. & si-tôt qu'il aura fait son arrêt, allez à côté de lui éloigné de deux toises, & piquez-y le bâton au lieu R. puis en reculant vers la terre V. laissez couler le filet à bas, & tirant bien fort la boucle au bout de la corde E. tournez pardevant le nez du chien, jusques à ce que la corde lui touche, par ce moyen les deux Cailles M. N. seront couvertes, pour lors laissez aller le filet à bas, & frapez de vôtre chapeau dessus pour les faire lever; vous pourrez dés le commencement vous exempter de peine, si ayant déployé la *Tirasse*, vous mettez vôtre chapeau sur le milieu O. car en tournant il approchera du gibier, qui en sera épouventé, ce qui le fera partir.

Pour manger une Caille rôtie. Pour cela on la plume, puis on la vuide, on la pique de lard, ou bien on la barde, aprés cela on la met en broche pour la faire cuire, & si-tôt qu'elle est cuite on la sert avec un jus d'orange, ou bien du verjus, du sel & du poivre blanc.

Pour les mettre en ragoût. Ayez des Cailles, fendez-les en deux sans les separer, passez-les à la poële avec du lard fondu, assaisonnez-les de sel, de poivre, & de muscade: mêlez-y des champignons, un peu de farine & du jus de mouton, puis les servez chaudement, aprés y avoir mis un jus d'orange.

CAMOMILLE JAUNE. Le *Chrysanthemum* est une herbe tendre, branchuë, produisant des tiges lisses rondes, ses feüilles fort longues, crenelées à l'entour, les fleurs sont à la cime des branches, semblables à celles de la Camomille, & beaucoup plus grandes, jaunes comme l'or, d'odeur agreable, la racine est blanche & fibreuse; Il croît au Territoire de Sienne, en Boheme, Moravie & Autriche, dans les champs: elle fleurit en Juin, & dure jusques proche de l'Hyver. La semence & la plante boüillies avec du vin guerit la jaunisse, & elle rend la couleur vive si on en boit souvent aprés les bains: ses fleurs broyées & incorporées en cerats resolvent le pus: les mêmes pilées & mêlées avec d'huile & de cire, apliquées en forme d'emplâtre, resolvent les Oedemes qui viennent sur la tête,

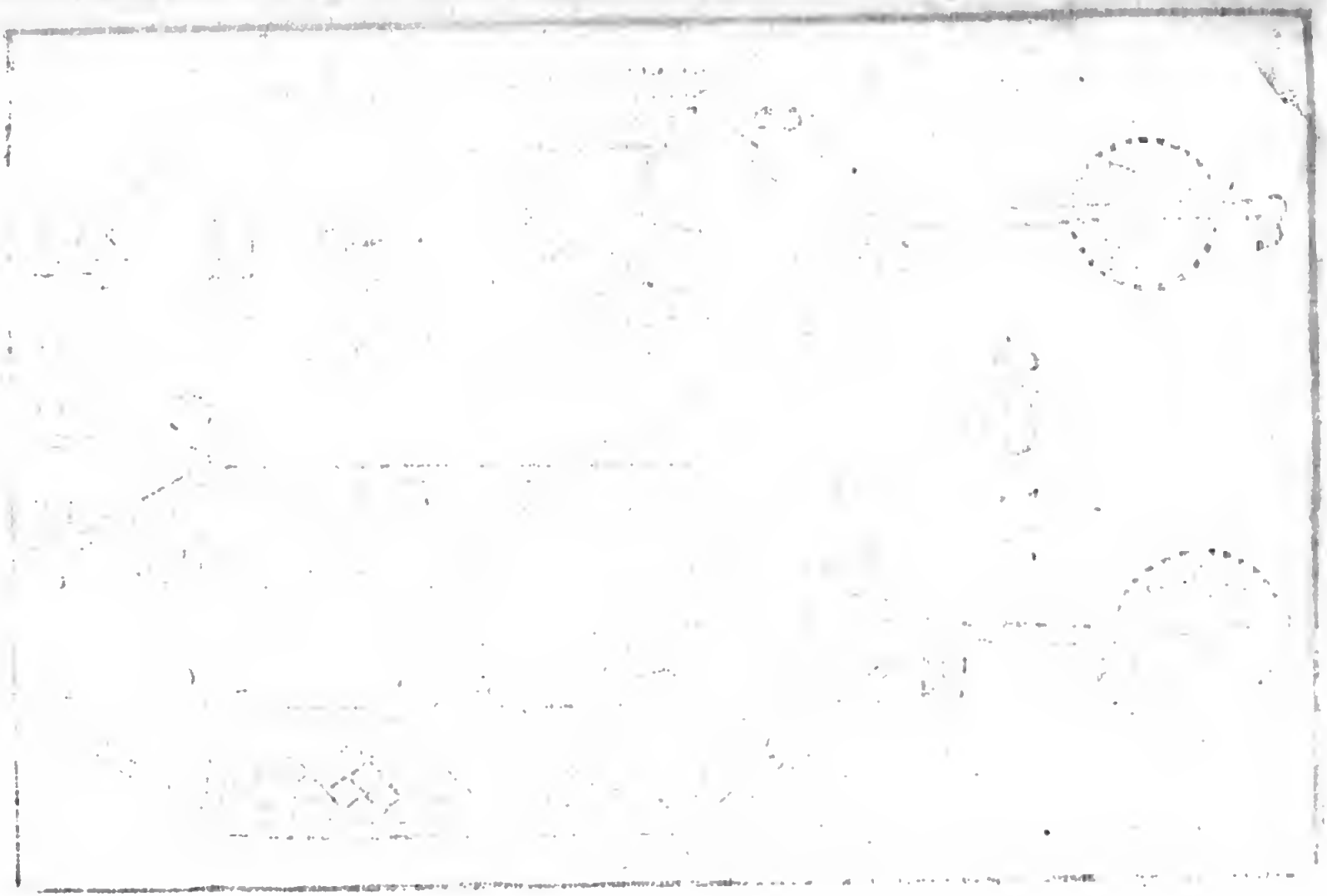
CAMOMILLE. La *Camomille* a les branches petites, de la hauteur d'un pan, ayant plusieurs branches, plusieurs petites feüilles menues, & des petites têtes rondes. Ses fleurs sont jaunes au milieu & à l'entour, blanches, jaunes ou purpurines de la même grandeur que celles de la Ruë, elles sortent en grande quantité. Elle croît dans les lieux raboteux & au long des chemins; on l'amasse au Printems, elle sent fort bon & fleurit en Juin. Les racines, les fleurs & l'herbe sont chaudes & attenuantes, étant prises en breuvage, ou fomentées elles provoquent les mois & font sortir l'enfant du ventre de la mere, & aussi la gravelle. Elles guérissent la jaunisse & plusieurs autres symptomes du foye; leur décoction est bonne pour faire des fomentations aux maladies de la vessie. Celle qui a la fleur rouge & qui est la plus grande, est la meilleure contre la pierre.

CAMOMILLE. *L'Adonis* est une espece de *Camomille*, & la plus haute de toutes, faisant une tige d'une coudée, assez grosse par le bas, & plus mince par le haut. Elle fait plusieurs branches & petites branchettes, à la cime desquelles sont divers petits boutons ronds où est sa fleur purpurine & rouge; il y a aussi parmi les branches des petits jettons, au bout desquels il y a des ombelles longues & pointues, de certaines petites feüilles blanches ressemblant du tout aux fleurs de la *Camomille*. Il jette ses feüilles ramassées par intervales au pied des branches tendres & fort découpées en pointe, assez semblable à la *Camomille*; sa racine n'est guere longue ni enfoncée dans terre; il s'en trouve en Italie, & dans les jardins cultivés en France. Il fleurit en Juin & Juillet; cette espece a de trés grandes vertus contre la pierre, elle provoque l'urine, pour amollir, resoudre, rarefier, & lâcher, la *Camomille* est singuliere; & pour ce regard nul remede n'est meilleur pour les lassitudes que le bain fait avec ses feüilles & fleurs. Les feüilles de *Camomille* pilées avec du vin blanc, font un breuvage profitable pour guerir toute sorte de fiévre, principalement tierces, à raison dequoi les Prêtres d'Egypte la dedioient au Soleil; même l'eau de *Camomille* bûë tiéde au commencement de l'accez, guerit du tout la tierce, par le vomissement; les feüilles encore vertes, mortifiées sur une tuile ou poële ardente, appaisent soudainement les douleurs de tête.

CAMPHRE. Le *Camphre* est une gomme qui sort d'un arbre qui croît aux Indes Orientales. Cette gomme guerit les inflammations des yeux, appaise la douleur de la brûlure mêlée avec de l'eau rose, ou de l'eau de plantin; ou de morelle; elle appaise la douleur de tête causée de chaleur, elle est chaude naturellement & froide par accident comme le vinaigre. En portant un sachet sur soi où il y ait du Camphre, on se fait quitte de la luxure: les Sieurs Brunet Docteur, & de la Haye, l'ont dit.

CANARDS. Les Canards domestiques sont merveilleux en quelque aptêt qu'on les puisse mettre; ou les fait rôtir, & ils s'accommodent pour lors comme les Canards sauvages.

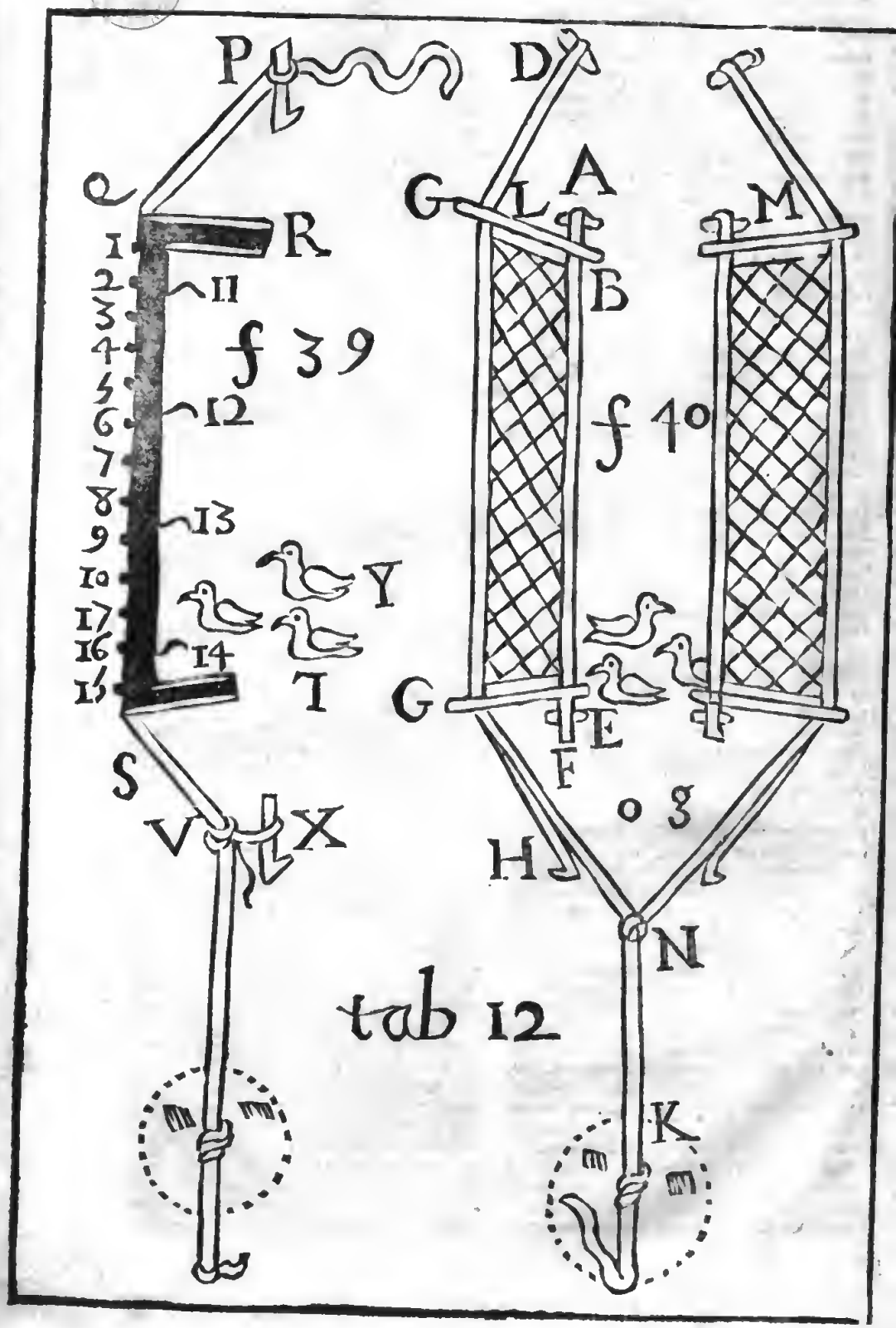
Canards en potage. Prenez des Canards, lardez-les de navets en guise de lard, puis ayez encore des navets, ratissez-les, coupez-les en long, passez-les à la poele avec du lard fondu, & un peu de farine, mettez le tout ensemble



DOUZIEME PLANCHE.

PLUSIEURS MOYENS POUR PRENDRE LES CANARDS AVEC DES FILETS.

Table 12. *Page* 5. *II. Partie du I. Tome.*



dans un pot avec du bouillon, aſſaiſonné de ſel, de poivre, & des herbes fines; & lorſque vous verrez que le Canard aura fait un boüillon d'un bon gout, dreſſez-le, faites mitonner ce potage, puis garniſſez-le de vôtre Canard, de vos navets, & d'un peu de pain frit, & ſervez le chandement. Les Canards ſe mangent auſſi en pâtez, & à la daube, accommodez comme le chapon.

Canards ſauvages. Tous oiſeaux de riviere doivent être vuidez; ainſi on n'oubliera point d'accommoder ainſi le Canard ſauvage; après cela on le met à la broche ſans le larder, & lorſqu'il eſt à demi cuit, on le flambe avec du lard, & cette viande veut toûjours être mangée plûtôt ſanglante que trop cuite, & pour ſauce on leur donne un jus d'orange, ou du vinaigre, avec du ſel & du poivre blanc. Pour les engraiſſer, le ſecret eſt merveilleux; il faut les fermer en un endroit, leur donner du ſon un peu trempé, & ne leur pas donner à boire.

Canards ſauvages. Pluſieurs moyens pour prendre les Canards avec des filets. 1. Ceux qui ſe mêlent de prendre des Canards avec des filets, en ont de vivans qu'ils nourriſſent exprés pour en prendre d'autres. Il faut que ces Canards ſoient privez, & pourtant de l'ordre des ſauvages, parce que les autres n'aprocheroient pas des domeſtiques. On fait toûjours proviſion de ſept ou huit femelles, & d'autant de mâles, afin que s'il s'en perd, l'on en ait toûjours quatre de prêts pour ſervir. Les filets ne s'étendent jamais que dans les endroits où il y a environ un pied d'eau, & non davantage; c'eſt pourquoi les grevez y ſont bounes & quelquefois les prairies, quand l'eau eſt débordée. Les filets ne ſont autre que ceux dont on prend les Pluviers; on les étend de la même façon que ceux a Pluviers, à la reſerve qu'ils ſont dans l'eau, comme j'ay dit, & qu'il n'y a point de lit pour cacher le filet, il ſuffit que le filet ſoit arrangé dans l'eau, comme s'il étoit dans un lit. La 39. figure de la 12. Table le fait voir rendu, il faut que les gueſdes ſoient de fer & fortes à proportion de la longueur, & que la corde du filet tienne au bout de chacune, afin que le filet étant verſé, les Canards ne puiſſent plonger par deſſous: & ſi les gueſdes ſont de bois, on mettra des morceaux de plomb de pied en pied tout le long de la corde Q. S. pour la faire enfoncer dans l'eau plus promtement, & par ce moyen les Canards qui ſont pris ſous le filet ne peuvent s'échaper de ce côté-là; ces morceaux de plomb ſe voyent dans la figure marquez des chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 17. 16. 15. On pique auſſi pluſieurs petits crochets de bois tout au long du bord du filet 11. 12. 13. 14. oppoſé à celui qui tient la corde pour le tenir arrêté, ou bien on y met auſſi du plomb pour empêcher que les Oiſeaux pris ne s'enlevent, le Pauforeau X. & la Poulie V. doivent être cachez dans l'eau, afin qu'ils ne ſoient vûs des Canards: la loge ſera de quelques petites branches entourée de Chaume comme pour les Pluviers, & ſur le bord de l'eau. Quand on le veut tendre, il faut porter les Canes & Canards, & attacher par les pieds les femelles, dont on en met quelques-unes au devant du filet S. & les autres par derriere dans la forme Y. leſquelles nagent & mangent le grain qu'on leur a jetté dans l'eau: l'on retient les mâles dans la loge, & lorſqu'il paſſe une bande de Canards ſauvages, on donne la volée à un des mâles privé qui les va joindre, croyant y trouver la femelle, & ne la voyant pas il l'appelle; la Cane qui eſt attachée dans la forme entend ſon mâle en l'air, chante & excite les autres ſes compagnes de faire de même, ſi bien que le Canard retournant à ſa femelle qui l'appelle, va ſe jetter dans la forme, les autres le ſuivent & ſe poſent avec les Canes privées: auſſitôt qu'ils y ſont, on tire la corde du rets pour les prendre, on les tuë, & on reſerve les mâles privez, puis on retend le filet comme la premiere fois. Il arrive ſouvent que ce mâle n'entend pas ſa femelle, ſoit à cauſe du vent contraire, ou qu'elle eſt tardive à l'appeller, pour lors il en faut lâcher un autre, ou deux, s'il eſt beſoin, il ramene toute la bande. Quand l'eau eſt trouble, & qu'il fait une petite pluye, ou bien du broüillard, c'eſt le temps le plus propre pour prendre des Canards aux filets.

Seconde maniere pour prendre des Canards avec des filets. Vous voyez dans la même douziéme Table la 40. figure qui repreſente deux filets appellez nappes, ces filets ſeront tendus dans un lieu où il y aura tout au moins demy pied d'eau pour y être cachez; c'eſt pourquoy ceux qui prennent des Canards dans les eaux ſont toujours bottez; ces nappes ſe tendent de la même façon que les nappes pour prendre les Ortolans, il n'y a qu'à obſerver les meſures ſuivantes. Les bâtons ou gueſdes, B. C. E. G. doivent être de fer, longues de ſept pieds, ou ſept pieds & demy, la groſſeur ſera proportionnée à la longueur, les piquets, A. F. ſeront forts & longs d'un pied & demy, les autres piquets D. H. de même force, qui auront chacun une corde D. C. longue de trois toiſes; & l'autre G. H. trois pieds moins: la nappe M. O. doit avoir ſes bâtons plus longs de trois pouces ou demy pied que les autres: la loge ſera éloignée des filets de ſeize ou dix-huit toiſes, le nœud N. de la corde où ſont attachées deux autres cordes N G. N O. eſt éloigné des premieres gueſdes de cinq ou ſix toiſes; & d'autant que toutes les cordes des filets doivent être bandées à force de bras, on pique des ſarrots, ou morceaux de bois longs d'un pied & demi, qui ſont fichez de biais en terre du côté des lettres I L. M O. pour faire tenir les gueſdes deſſous, qui ne pourroient autrement ſe tenir couchées dans l'eau, s'ils n'étoient retenus ſous ces ſarrots, d'où un les fait ſortir, quand on tire la corde K. L. on attache les Canes à l'entrée de la forme, retenant les Canards dans la loge pour s'en ſervir, ainſi que j'ai dit: il ne faudra pas que les Oiſeaux ſauvages ſoient poſez dans l'eau pour tirer les filets; parce qu'on les prend en même-temps qu'ils ſe poſent. Il faut marquer les Canes & Canards privez avec quelque morceau d'étoffe couſu à la jambe, crainte de les tuer parmi les autres qui ſeront pris avec eux ſous la nappe.

Troiſiémement, on peut prendre les Canards avec de la glu. Cette chaſſe ſe voit dans la 41. figure de la 13. Table. Ayez trois ou quatre livres de de bonne glu bien vieille & pourrie, & ſur chaque livre mettez-y deux poignées de charbon, de paille brulée, & une pleine coquille de noiſette d'huile de noix, broüillez le tout enſemble un quart d'heure durant, & engraiſſez une ou

plusieurs cordes, longues de dix ou douze toises chacunes, lesquelles vous porterez où sont ordinairement les Canards sauvages, & tendez-les en cette sorte. Ayez un bateau si vous ne voulez entrer dans l'eau, & portez la corde parmi les joncs, ou autres herbes dans lesquelles se retirent les Canards, piquez deux bâtons A. B. que les bouts en soient à fleur d'eau, & y attachez la corde bien rolde, laquelle sera soutenuë sur l'eau par de petits paquets de joncs secs C. D. E. F. G. & lors que ces Oiseaux seront parmi ces herbiers en se promenant sans cesse, ils iront se porter proche de la corde, qui les arrêtera, & se voulant enlever, ils se brideront les aîles, & se noyeront à force de se debattre; cela se peut faire dans le païs où il y en a en abondance, notamment si on tend un grand nombre de ces cordes.

Quatriémement, on peut prendre les Canards dans l'eau avec des colets ou lacets. Les Canards sont fort faciles à prendre avec des colets, ou lacets de crin de cheval, dans les endroits où il n'y a pas plus d'un pied & demi d'eau, comme seroit dans les marais & prairies, lorsque les eaux sont débordées, on qu'il a beaucoup plu. Il faut remarquer l'endroit auquel ils vont le plus souvent, & y jetter du grain deux ou trois jours de suite pour les y attirer; car depuis qu'ils en auront mangé une fois, ils retourneront toûjours au même lieu. Quand vous en aurez vû dans ce lieu-là, rendez sept ou huit douzaines de colets, attachez deux ou trois ensemble, comme en la 42. figure de la 13. Table, à chacun mettez y un piquet marqué des lettres I. K. L. M. N. O. & piquez-les si avant en terre que le bout & les colets soient un peu cachez dans l'eau, jettez encore du grain sous ces lacets, & y allez voir soir & matin pour ôter ceux qui seront pris par les pieds en nageant, ou par le col en barbotant & mangeant. On doit aussi tendre ces colets de la maniere contenuë dans la 43. figure: prenez un piquet T. V. long d'environ deux pieds, selon la profondeur de l'eau, percez-le en croix proche du gros bout T. & mettez dans ces trous un bâton, P. R. & un autre qui le croise Q. S. qui soient gros comme le petit doigt, & longs d'environ deux pieds, & qu'ils entrent avec force; attachez à chaque bout de ces bâtons trois ou quatre colets de crin P. Q. R. S. ces bâtons ainsi ajustez, portez-les dans le lieu où les Canards sont ordinairement, & piquez le bout V. en terre, de sorte que les bâtons où sont liez les colets soient cachez, & que les colets nagent tout ouverts sur l'eau, jettez après cela du grain tout autour du piquet par dessus les bâtons croisez, & s'il y avoit des herbiers au fond de l'eau, ou d'autres saletez qui empêchassent les Oiseaux de pouvoir manger le grain, il faudra y mettre quelques tuiles ou ardoises autour, & jetter l'appas dessus, de façon que les Canards voulant manger vont barbotant au fond de l'eau, & passent la tête dans les colets qui se ferment & les arrêtent par le col, où ils s'étranglent incontinent. On peut mettre plusieurs de ces piquets ainsi ajustez, & les disposer en façon qu'ils soient à sept ou huit pieds les uns des autres; pour moy je trouve l'autre invention meilleure avec deux ou trois colets liez à chaque piquet.

Cinquiémement. On peut prendre les Canards avec des hameçons. Plusieurs paisans & bateliers qui voyent ordinairement des Canards dans les marais, tendent sept ou huit douzaines d'hameçons avec des appas au bout. On peut se servir de diverses choses pour apâter, comme du gland, des féves, des morceaux de chair, des petits poissons, & des vers de terre; si vous desirez tendre de la sorte, voyez la 44. figure de la 13. Table, ayez autant de ficelles fortes, & longues de quatre ou cinq pieds que d'hameçons, & liez-en une à chaque bout, vous attacherez toutes ces ficelles à chacune un piquet, comme celui qui est marqué de la lettre G. & les piquerez au fond de l'eau de côté & d'autre, faisant entrer l'hameçon H. dans le gland ou dans la feve E. le poisson C. le vers de terre Y. ou autres appas; vous pouvez y jetter du grain quelques jours de suite pour les attirer en ce lieu-là. Aussi-tôt qu'ils se seront jettez dans l'eau, qu'ils auront trouvé les appas, ils les avaleront affamez, & lors qu'ils penseront changer de place, se sentant arrêtez, ils voudront voler; si bien que l'hameçon les accrochera, il faudra les visiter soir & matin pour ôter ceux qui se rencontreront pris: il y a des personnes qui mettent une longue ficelle ou corde, & y attachent tous les hameçons, mais ce n'est pas la bonne maniere, car le premier oiseau qui est pris épouvante les autres, faisant remuer cette grande corde; servez-vous donc plûtôt de nos lignes séparées avec leurs piquets tels qu'ils paroissent cottez des lettres G. D. F. A. X.

Sixiémement. Comme se font les nappes pour prendre les Canards. Les nappes pour prendre les Canards se font de mailles à losanges de trois pouces de larges, leurs formes se voyent par la 11. figure de la 12. Table du troisiéme Livre, il faut faire la leveure de trente-cinq ou quarante mailles, la longueur de chaque filet sera de dix, onze, ou douze toises, la largeur suivra la leveure. Quand le filet sera tout maillé, on l'enlarmera, à la reserve qu'il faut faire les grandes mailles de ficelle des deux côtez, & qu'elles ne soient pourtant que de six en six pouces seulement, pour y passer par dedans des cordes cablées, ausquelles il faut faire des boucles pour les passer de chaque bout à des bâtons, lors qu'on s'en voudra servir. Le fil dont on fait ces nappes doit être parfaitement bon & bien retors en deux brins, autrement il ne resisteroit pas à l'eau, dans laquelle on tend ces filets, il faut les teindre en couleur brune; je serois d'avis de faire tremper ces sortes de filets dans de l'huile, aprés qu'ils auront été teints, afin de les mieux conserver dans l'eau.

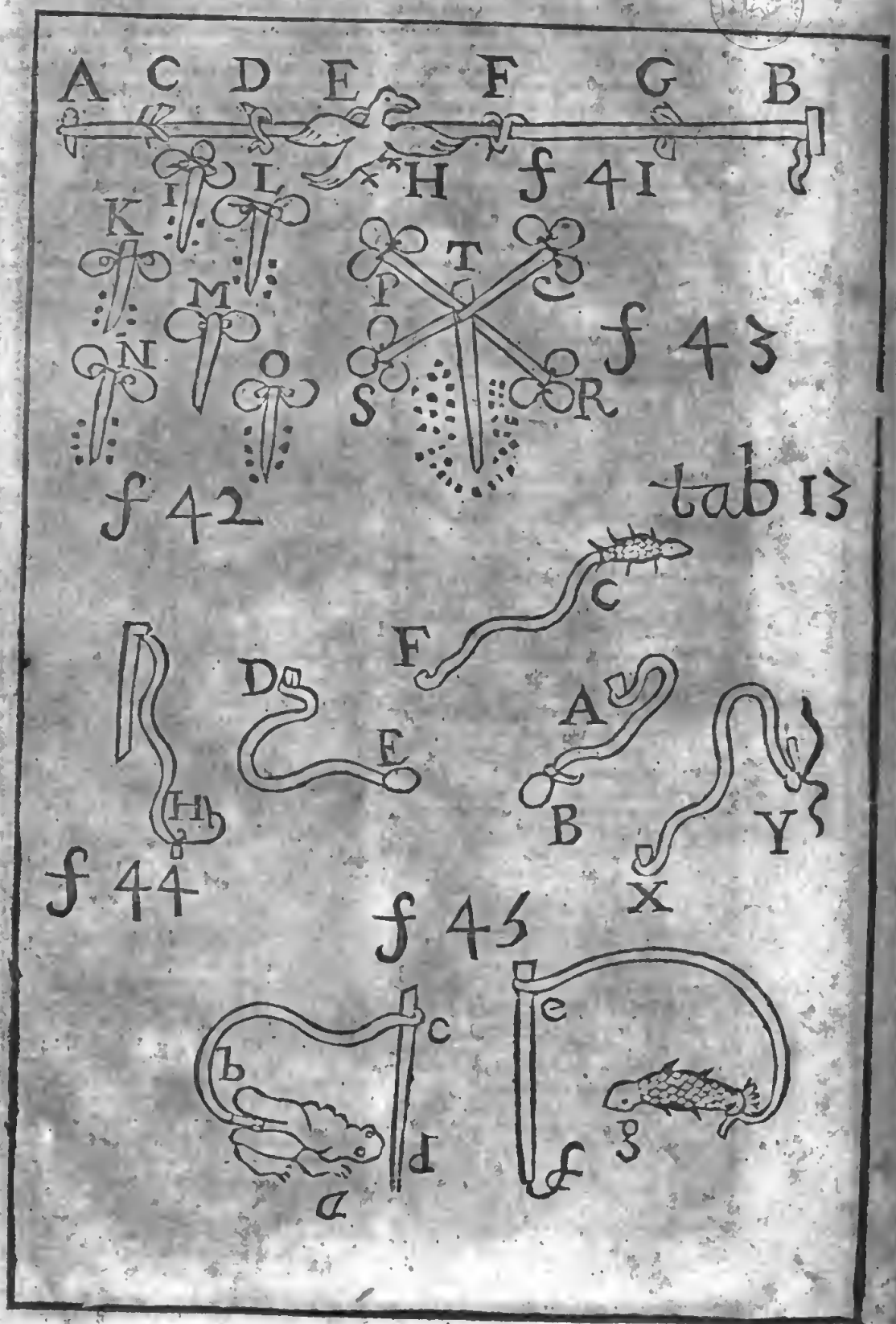
DU CANCER. Cette tumeur porte le nom de *Cancer* par ressemblance au Cancre de Mer, ayant comme lui une couleur obscure: & plusieurs pieds, qui sont toutefois de petites veines qui pénétrent, s'attachent, & s'étendent dans les chairs.

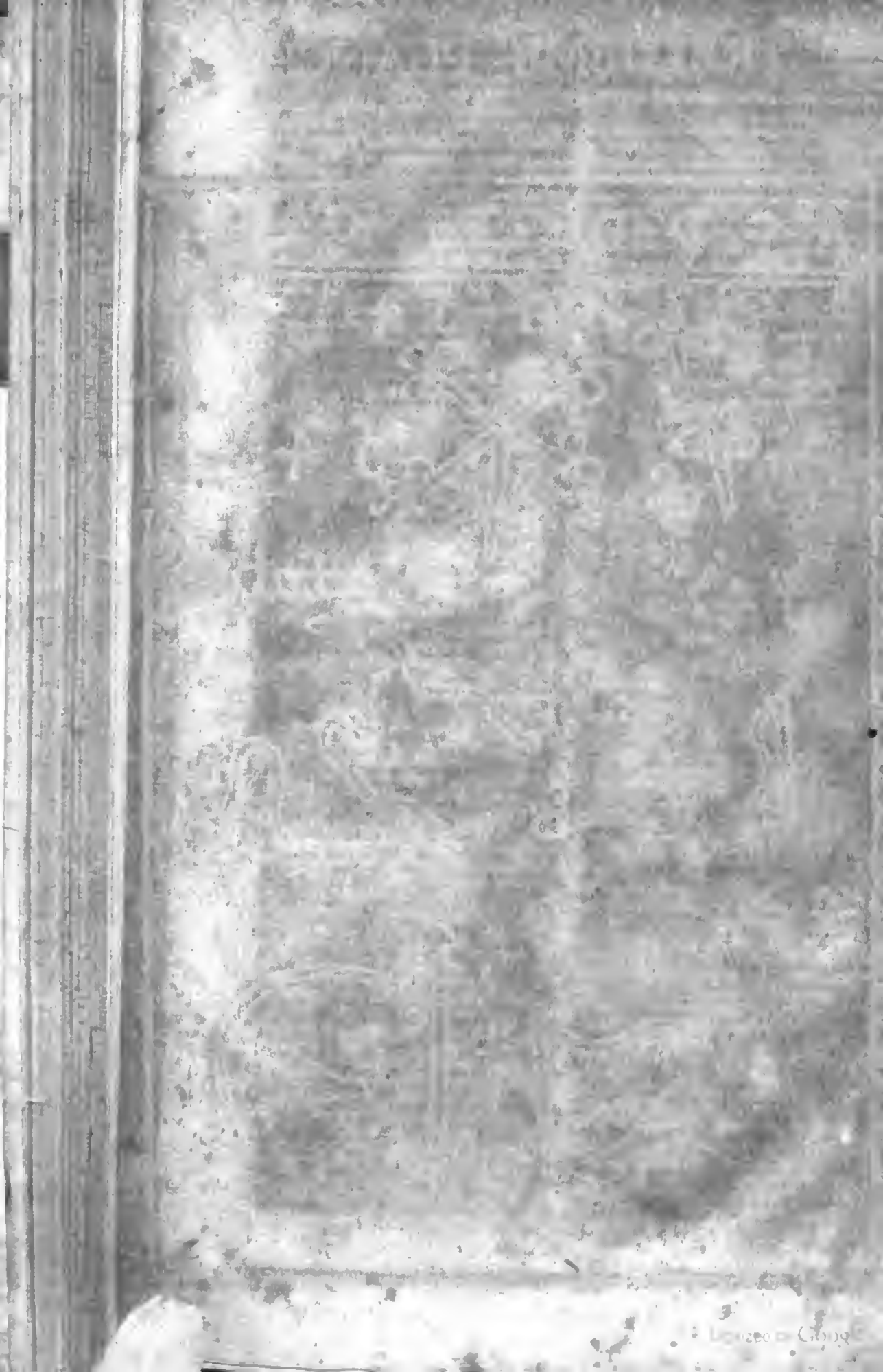
On en distingue de deux sortes, le premier est engendré d'une mélancolie adustе, qui à comparaison de l'autre a des simptomes beaucoup plus doux, d'autant que le dernier mêlé d'une bile brûlée avec d'autres humeurs, s'étant venuë à pourrir dans les veines, & à se jetter aux extremitez y fait ressentir des douleurs très-piquantes: que si dans la suite, il vient à s'ouvrir, il paroît alors une couleur livide, &

TREIZIEME PLANCHE.

COMMENT ON PEUT PRENDRE LES CANARDS AVEC DU GLU.

Table 13. *Page* 6. *IIe Partie du* 1. *Tome.*





plombée qui s'enfonce & se rend de plus en plus horrible, sfreux, & puant.

Plusieurs seeidens causent cette fâcheuse maladie : premierement le lait qu'on a tiré d'une nourrisse malsaine. Secondement, l'usage immoderé des fruits eruds, des sucreries, des mauvsises viaodes ou des eauz corrompuës, avec cela la propre indisposition du foïe, ou de la rate, la supression des hémorroides, ou celle des mois, ou d'sutres évacuations y peuvcot contribuer, & en dernier lieu il succede aux écroüelles, ou au schirre.

Le Cancer se jette plus volontiers auz mamelles à cause de leur foibleste, qu'elles sont vuides & fort délicates ; par fois il s'attache auz yeuz, an nez aux oreilles, auz lévres, au palais, au foodement, & a la matrice.

Si dés l'abord que le Cancer commence, l'on purgeoit souvent le malade, que l'on lui ouvrit deuz ou trois fois la veine du bras, & une fois celle du pied, qu'aux femmes l'on provoquât leurs ordinaires, étant dans le tems de les avoir, & auz hommes les hémorroïdes, & qu'avec cela on leur fit observer un exact regime, que l'on leur donnât souvent à boire des tisanues composées de capilaires, de ceterac, de la grande scrofulaire, ou de la renoüée, même de leur en faire porter attachée au col, ou une émeraude, ou un saphir, & de leur faire msnger souvent des écrevisses, ou de leur donner de la theriaque à jeun, détrempée daos un demi verre de vio blaue, oo empêcheroit par ce moyen le cours de cette humeur ; si tout au cuntraire, on la neglige, il est certain qu'elle se rendra rebelle, & arrivera à une grandeur si considerable, qu'il n'y sura guere que l'operation qui la puisse guesir, encore ce sera bien hazarder, à raison de la quantité de vaisseauz qui sont à l'entour ; c'est pourquoi on conseille de deux mauz d'éviter le plus funeste qui seroit celui de l'oovrir ; si toutefois de lui-même cela arrivoit, l'on conseille de ne point se servir d'autres remedes exterieurs que de l'un ou l'autre des deux suivans.

Prenez du plomb brûlé & lsvé, du pompholiz, & de l'eneens, de chacun deux dragmes & demi, de l'absinthe en poudre demi once, d'huile rosat trois onces, prenez du plomb, de la eire six dragmes, du suc du solanum trois ou quatre onces, jettez ensuite les poudres & les remuez, jusqu'à ce que ls pomade soit froide.

Ou bien prenez une dragme de ceruse, trois dragmes de plomb brûlé & lavé, deuz dragmes d'Antimoine, une dragme de pompholiz, sutant de Camphre & d'Alun, demi dragme de pierre hématite, & sutant de corail, une once d'huile de tabac, autaot de suc de joubarbe, mélez le tout ensemble, & dans un mortier de plomb battez-le en maniere de cerat, avec autant de suc de feüilles de tabac, ou de son iofusion, qu'il en faudra. De plus ce cerat est trés-éficace pour les ulceres des jsmbes, & pour les écroüelles qui sont ouvertes. On pourra encore jetter sur le *Cancer* de la poudre des yeuz d'écrevisses de mer. Au *Cancer* qui ne sera point ouvert s'il cause de grandes douleurs, on l'étuvera avec du suc de plantin, ou de morelle, ou de *Bourse à pasteur*, ou de joubarbe, mêlant parmi l'une desdites eauz, uo peu de eampbre ; on l'on y appliquera une emplâtre de Paracelse, ou une plsque de plomb, & l'espsce d'un mois ou six semaines, on usera de cette poudre les matins à jeun, détrempée dans un verre de vin blanc.

Prenez demi once de cloportes préparées, c'est-à-dire, lavées dans du vin, & puis séchées au Soleil ; une dragme de poudre de viperes, uue once des yeux d'écrevisses, demi dragme de sel d'urioe, & de sel de tartre. Reduisez le tout eo poudre trés-subtile & en donnez une dragme à chaque fois. Ceux ou celles qui pourront se resoudre à buire tous les matins leur urine à jeun, s'en trouveront parfaitement bien ; & si dans ladite urioe on y faisoit iofuser des feüilles de tabac vertes ou sechées, & que l'oo en bassinat le Cancer qui seroit ouvert, on s'en sentiroit fort soulagé, on s'en pourra servir en injection pour la matriee, y ajoûtant de la poudre de Cloportes, & des yeux de Canetes.

Pour les Cancers, en quelle partie du corps qu'ils soient. 1. Prenez des fleurs & tiges de panais sauvage, ces fleurs sont blanches & fort petites, piles-les, & en faites un estaplame que vous sppliqoerez sur le msl soir & matin.

2. Prenez du *Diapalma*, dissolvez le dsns du jus de plantin & en frottez vôtre Cancer lors qo'il n'est pas ouvert ; & lors qu'il est ouvert, il faut avoir de l'eau de fraises ou de l'eau de cerfeüil & en froter le Cancer.

3. Prenez une grenoüille reduite par le froid en forme de gelée, & l'appliquez sur le Cancer.

4. Prenez d'esu de *Gnaphalium* & en lavez vôtre Cancer, ou bien des feüilles d'*Asarum* que vous ferez tremper dans ladite eau, ou eau commune, & les appliquerés sur les chancres.

Chancre de la bouche. Prenez de l'Agrimoiue, faites-la boüillir avec du viu blanc, & en gargarisez.

Autres remedes pour les Cancers. Prenez les feüilles de *Solanum lignosum* qui a ls graine rouge, & la fleur bleuë, lesquelles vous laverez & appliquerez sur le Cancer soir & matio ; mais comme cette plaote ne se trouve pas dans l'hyver, il en faut faire un onguent comme s'ensuit, qui est aussi bon que la feuille.

Prenez une quantité desdites feüilles de *Solanum lignosum*, que vous concasserez dans un mortier de marbre avec un piloo de bois, par aprés prenez une quantité de ls meilleure huile d'olives que vous voudrez, que vous mettrez dans un pot de terre qui tirnne au feu, daos lequel vous ferez boüillir une bonne polgoée desdites feüilles coucaillées jusques à siceité, ce que vous ferés avec une cueillere pereée, & en y remettant d'autre, continusnt le même ordre cinq ou six fois ; par aprés coulerez ladite huile, & sur chaque livre d'huile vous y ferez fondre une once & demi de cire jaune oeuve, & qusnd la cire sera fonduë, tetirez le pot du feu pour le laisser refroidir. Vous garderez cet ooguent pous vous en servir su besoin, & il faut changer soir & matin tant seulement.

Remarquez qu'il faut faire boüillir ladite herbe & huile à feu moderé, & jamais violent, & la dissolution de la cire sur les cendres chaudes ; il faut refaire ledit onguent tous les ans, & le garder dans un lieu temperé ; il est souverain pour toutes les inflammations, vieux ulceres, malins & putrides.

Recepte souveraine pour empêcher le progrés de la

gangréne. Il arrive aſſez ſouvent dans les longues ou malignes maladies, que les malades contractent la gangréne, ſur tout aux parties poſterieures ; pour l'arrêter promtement ſervez-vous de quelqu'un des remedes ſuivans qui ſont tous excellens.

Ayez des vers de terre autant que vous voudrez ; pilez-les avec de l'eau de vie : étendez cela ſur un linge & l'appliquez chaudement ſur la partie affectée, changeant deux fois le jour.

Pour le même. Prenez deux onces de ſel commun, trois de vitriol, & quatre d'alun calciné, faites-les boüillir dans deux pintes d'eau qui reviennent à une : lavez de cette eau le lieu bleſſé, & mettez une feüille de choux pardeſſus ; & s'il pique un peu trop, on met un linge détrempé dans l'eau pardeſſus la feüille de choux, & on l'ôte ſix heures aprés, & on continuë, remettant une autre onction & feüille de choux juſques à l'entiere guériſon.

CANNE, ou *Roſeau au ſucre.* Cette ſorte de roſeau n'eſt guere diſſemblable au roſeau commun en figure exterieure, mais la moüelle qui eſt dans le tuyau de la tige la differentie interieurement, outre qu'elle ne le produit qu'és parties de la terre où elle croît naturellement : elle eſt frequente & fort commune non-ſeulement aux Iſles de Canarie, mais encore dans toutes les Indes Orientales & Occidentales, quoi qu'on en ait tranſporté aux Iſles d'Hieres & en Provence, mais peu utilement. On fait le ſucre d'icelles concaſſées dans des moulins conſtruits pour cet effet, puis cuittes dans des chaudieres, la decoction exhalée laiſſe la Moſcoüade au fond qu'on clarifie en caſſonnade de laquelle on fait le ſucre rafiné à Roüen & ailleurs, qui eſt un ſel doux, bechique, propre à la poitrine, conſervant ce qu'on confit avec luy : propre à la compoſition des ſirops, & d'un trés-grand uſage par ſa douceur pour la cuiſine & la Medecine.

CANELLE. *Eſſence de Canelle en conſiſtance d'extrait.* Prenez huile de muſcade que vous mettrez au Soleil en Eſté, pour lui faire perdre ſon odeur ; puis mettez d'huile de canelle demi quart, que vous reduirez en conſiſtance d'extrait.

Pour faire l'eau de Canelle en boiſſon rafraîchiſſante, comme la Limonade & autres Eaux cy-deſſus. Prenez un coquemard ou une bouteille de verre depouillée dans laquelle vous mettrez une pinte d'eau que vous ferez boüillir devant le feu : & lors qu'elle aura boüilli vous la retirerez, & y mettrez une demi once ou environ de Canelle en bâton avec deux ou trois cloux de geroſle : vous boucherez bien le coquemard ou la bouteille, & la laiſſerez ainſi refroidir, enſuite cette eau étant froide vous en prendrez demi-ſeptier que vous mettrez dans deux pintes d'eau ; ſi vous n'en voulez qu'une pinte ; vous n'y en mettrez que la moitié de demi-ſeptier ou environ ſur chaque pinte, avec un quarteron de ſucre ou environ, ſuivant qu'on l'aime : le tout fait ainſi, vous le mettrez rafraichir & le donnerez à boire.

Pour faire & diſtiler de l'eau & eſprit de Canelle. Prenez un quarteron & demi de Canelle que vous concaſſerez & pilerez, puis vous la mettrez dans vôtre Matras avec ſix pintes de bonne eau de fontaine ou de Riviere, & ferez le tout infuſer ſur de la cendre chaude du ſoir au matin : le lendemain vous la diſtilerez, & de vos ſix pintes vous en tirerez quatre ou environ de bonne liqueur.

Pour faire l'eau de Canelle. Vous prendrez de même trois pintes d'eau boüillie, un demi-ſeptier d'eſſence de Canelle diſtilée comme celle d'Anis : ſi elle n'eſt pas aſſez forte de Canelle, vous en augmenterez, ſuivant que vous l'aimerez, vous y mettrez enſuite cinq demi ſeptiers ou trois chopines d'eſprit de vin que vous méletez avec l'eau & l'eſſence de Canelle, avec une pinte de ſucre clarifié, puis vous paſſerez le tout.

CAPITAINES. *Les obligations des Capitaines, Officiers & Commandans des Armées.* Les Capitaines & Commandans des Armées conſerveront leurs biens & les augmenteront s'ils ſont fidéles aux obligations ſuivantes ; car le Prophete Ezechiel aſſure de la part de Dieu que celui qui fera ſes volontez trouvera dequoi ſubſiſter, & dequoi augmenter ſon temporel. *Præcepta quæ cùm fecerit homo vivet in eis. Ezech.* 20. 21.

I. S'ils ont fait un métier de la guerre, & s'y ſont portez par amour de la guerre, & non par un eſprit de paix qui en doit être le ſeul & unique but, comme la ſanté eſt la fin du Medecin : car la guerre eſt à l'Etat ce que la Medecine eſt au corps humain. *Pſal.* 67. *Diſſipa gentes quæ bella volunt.* S. Auguſt. *c.* 15. *lib.* 4. *de civitate.*

II. S'ils ont pris parti pour avoir occaſion de s'élever, de s'agrandir, de s'enrichir ou de ſatisfaire leur vengeance & leur cruauté. Ces mauvais deſſeins ſont trés-juſtement blâmables dans ceux qui entreprennent la guerre, & dans ceux qui s'y engagent. *S. Aug. c.* 6. *lib.* 4. *de civit. Idem Aug. c.* 14. *lib.* 22. *contra Fauſt.*

III. S'ils ont gardé tous les Reglemens concernans la Cavalerie & l'Infanterie. Henry III. *à Blois, art.* 305. *Titre touchant la Nobleſſe.* Loüis XIII. *à Paris, en* 1633. *Titre.*

IV. S'ils ſont entrez dans les Provinces avec leurs Troupes ſans avoir auparavant donné avis aux Gouverneurs, Lieutenans de Roy, ou autres Commandans. S'ils ont tenus les routes qui leur ont été preſcrites, & ne ſe ſont pas écartez dans les lieux voiſins ; s'ils ont permis aux Soldats des excés, vols, pilleries, étant reſponſables en leur nom des contraventions aux Reglemens. *Etats d'Orleans, art.* 115. *Reglement ſur faits de Loüis XIII. au Titre, Ordre pour marcher, art.* 253.

V. S'ils n'ont pas tenu leurs Compagnies complettes, & ſi dans les montres ils n'ont point employés de paſſe-volans, ou chevaux empruntés. *Henry III. à Fontainebleau en* 1553. *Reglemens ſur le fait des gens de pieds, art.* 8. *&* 28. *& à Blois, art.* 108.

VI. S'ils ont obſervé les Ordres qui leur étoient preſcrits, marchans avec leurs Compagnies ; s'ils n'ont point logé en aucun lieu ſans ordre ou ſans billets du Maréchal des Logis, ou de celui qui étoit prépoſé pour cela. *Henry III. à Villers Coterets en* 1570. *art.* 1.

VII. Si dans les Logemens ils ont exempté quelque maiſon qui ne fût pas privilegiée, comme ſont celles du Seigneur du lieu, du Chef de la Juſtice, & des Eccleſiaſtiques, ou s'ils ont

ont logé dans celles qui étoient privilegiées : car ils ſont reſponſables de la ſurcharge des unes, & du logement qu'ils ne pouvoient faire aux autres. *Reglement ſuſdit, art.* 265.

VIII. S'ils ont pris ou permis que les Soldats ou autres de leurs Compagnies ayent pris des chevaux pour porter leurs armes, bagage, ou autre choſe, ſi ce n'eſt en payant & du conſentement de ceux à qui ils apartiennent. *Reglement ſuſdit, art.* 261.

IX. S'ils ont pris de l'argent d'aucun lieu pour l'exemter de logement, étant obligez à la reſtitution envers la Communauté qui le leur a donné, & condamnez par les Ordonnances à la mort. *Ordonnan. de Blois, touchant la Nobleſſe, art.* 305.

X. S'ils ont été à charge à leurs Hôtes, ſoit par une plus grande ſuite de valets & de chevaux, que les Ordonnances ne leur permettent, ſoit en exigeant d'eux plus qu'il ne leur étoit neceſſaire, ſoit en payant les choſes à plus vil prix qu'elles ne ſont reglées par les Ordonnances : étant obligez à la reſtitution de ce qu'ils ſe ſont fait donner au delà de ce qui leur étoit permis. *Charles IX. à Paris en* 1563. *art.* 2. *Henry III. à Saint Germain en* 1577. *art.* 3. *Charles IX.*

XI. S'ils n'ont reſidé dans leurs Compagnies, *Reglement ſuſdit, Titre, Devoirs, & Sujetion du Maiſtre de Camp, Officiers, &c. art.* 293. 294. 295. *&* 301.

XII. S'ils ont pris les armes contre le Prince : car outre le crime de Leze-Majeſté au premier Chef, ils ſont obligez à la reparation de tous les maux qui ſe commettent. *S. Auguſt. c.* 74. *Ibid.* 22. *contra Fauſtum, ſuprà. Charles VI. en* 1413.

XIII. S'ils ont fait des levées de troupes ou des recrues ſans commiſſion du Prince, quoi que ce fut ſous prétexte de ſon ſervice. *Ordonnan. de Blois, touchant la Nobleſſe, art.* 313. 314. *&* 315.

XIV. S'ils ont été fidelles à ceux pour la deffenſe de qui ils combattent, & s'ils ont gardé la Foy aux Ennemis. *S. Auguſt. ep.*205. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 71. *art.* 3. *ad* 3.

CARDAMINE, ou CRESSON DE FONTAINE. Il jette d'abord en naiſſant des feüilles rondes ; leſquelles venant à croître ſont découpées comme celles de la *Roquette* : il a un goût acre & mordant, & eſt connu de tout le monde : il croît auprés des fontaines & des ruiſſeaux, accompagné toûjours d'une herbe nommée *Berle*, & fleurit en Juillet & Aouſt.

On le mange crud en ſalade, & il provoque l'urine ; il n'en faut pas faire manger aux femmes enceintes, ſi ce n'eſt que leur enfant fût mort ; car cette herbe le fait ſortir ; ſon jus enduit avec du vinaigre eſt excellent à ceux qui ſont endormis & apeſantis : étant échauffé dans du vin blanc pur, du beurre, de reſſort & de racines de perſil & mis ſur le penil, il fait urîner, & tant interieurement qu'exterieurement il profite à la rate endurcie & enflée.

CARDONS D'ESPAGNE. Les Cardons d'Eſpagne ne ſont ſi délicats à gouverner que ceux d'Artichaux, auſſi ne produiſent pas : on les lie de la même façon que ceux d'Artichaux, pour les faire blanchir. Ils ſe ſement de graine & ſe replantent auſſi d'oeillettons.

Les fleurs des Cardons qui ſont de petites barbes violettes ſeichées à l'air, ſervent à faire prendre le lait, & le caillent comme fait la preſſûre.

Les Eſpagnols & les Languedocieos en uſeot ainſi.

Les Cardons d'Eſpagne ne ſe multiplient que de graine qui eſt longuette, ovale, de groſſeur d'un beau grain de froment, elle eſt verdâtre, ou couleur d'Olive, marquée de traits noirs dans ſa longueur, & ſe ſéme depuis la my-Avril juſqu'à la fin du mois ; & à la deuxiéme fois qu'on en peut ſemer, à l'entrée de May ; on les doit ſemer en bonne terre bien preparée & dans de petites foſſes pleines de terreaux larges d'un bon pied & creuſes de ſix pouces : on fait des planches larges de quatre à cinq pieds, pour y mettre deux rangs de ces petites foſſes en échiquier ; on met cinq ou ſix graines dans chaque trou, pour n'en laiſſer que deux ou trois en chaque place ; ſi elles levent toutes, on ôte le ſurplus, ſoit pour le jetter, ſoit pour le garnir en d'autres endroits qui peut-être n'auront pas reuſſi, ou bien on en aura ſemé quelque peu ſur couche à cette intention : & quand au bout de quinze ou vingt jours on ne voit pas que la graine ait levé, il faut foüiller pour voir ſi elle eſt pourrie, ou ſi elle germe ; afin d'en remettre de nouvelles en cas de beſoin : les premieres graines ſont d'ordinaire trois ſemaines à lever, & les ſecondes quinze jours ; il ne faut pas ſemer les Cardons avant la my-Avril, de peur qu'étant trop forts ils ne montent en graine au mois d'Aouſt & Septembre ; car en cela étant ils ne ſont plus bons ; il faut prendre grand ſoin de les bien arroſer, & quand vers la fin d'Octobre on veut commencer à les faire blanchir, on prend un temps bien ſec pour leur lier d'abord de trois ou quatre liens toutes leurs feüilles, & quelques jours aprés on les envelope entierement de paille ou de litiere ſeche bien entortillée ; enſorte que l'air n'y penetre, à moins que ce ne ſoit par l'extremité d'en haut qu'on laiſſe libre ; ces pieds de Cardons ainſi envelopez blanchiſſent au bout de quinze jours ou trois ſemaines, & deviennent bons à manger.

DU CARE. Le *Care* eſt un dormir plus dur & plus profond que celui qui cauſe la Létargie, d'autant qu'un Létargique entend & répond, mais de tels dormeurs n'ont ni ouïe, ni ſentiment, ce qui ne peut venir que d'une pituite froide, craſſe, viſqueuſe & ſanguine, répanduë dans les premiers ventricules du cerveau. Il n'eſt different du dormir Létargique qu'entant qu'il eſt ſans fiévre.

Le *Care* arrive par fois dans les accés des fiévres continuës ; par fois aprés l'epilepſie, ou aprés quelque coup reçû à la tête, ou vers le temples, ou par la ſimpathie de l'eſtomac, de la matrice, des poûmons, ou par des vers, ou des matieres pourries dans les inteſtins.

Il eſt fort ordinaire aux vieillards & aux enfans, & il arrive plûtôt en Hyver, & au Printemps, qu'aux autres Saiſons.

Ce qui contribuë beaucoup à cette indiſpoſition, c'eſt de vivre dans une crapule, manger plus qu'il n'eſt requis, de boire ſans meſure, de ſatiguer la nature par des veilles & des

exercices immoderez ; il eſt cauſé auſſi pour avoir pris mal à propos les bains, ou pour s'être trop ſerré le col, ou pour avoir pris quelque dormitif.

Si le dormir vient d'inanition, c'eſt-à-dire, de la faim, il eſt mortel ; s'il perſiſte aprés une fiévre continuë, il n'eſt pas ſans danger.

Tout dormir qui dure long-tems, menace d'Apoplexie, de Létargie, ou de Paraliſie.

On connoîtra que le *Care* vient du conſentement de l'eſtomac, ſi le vomiſſement & les nauſées ont precedé ; de celui de la matrice, ſi on a reſſenti quelque douleur autour de l'os *ſacrum*, & des parties honteuſes ; par celui des poûmons, ſi avec une difficulté de touſſer & de reſpirer, on a ſouffert des picotemens ſenſibles dans la poitrine. On renvoie pour ſoulager ce *dormir*, aux remédes particuliers à chacune deſdites parties.

A l'égard du vrai *Care*, on ſe reglera ſur ce qui eſt ordonné à l'Apoplexie, à la reſerve qu'il ne faudra nullement ſaigner, mais employer plûtôt les ventouſes & faire avaller dans quelque liqueur un peu de poudre d'encens mâle, ou de mirrhe ; il y en a qui conſeillent d'attacher la téte d'une chauve-ſouris au bras étant envelopée dans un petit linge noir, ou de pendre au plancher de la chambre avec un fil rouge l'aile droite d'un merle, ou de mettre les yeux d'une huppe, ou d'un roſſignol avec ſon cœur, & ſon fiel ſous le chevet du lit, un de froter toute la tete avec le fiel de grüe.

Le *Care* qui vient de la matrice, ſera gueri par les bains & la ſaignée du pied.

Il y a encore un *dormir*, ou plûtôt un aſſoupiſſement qui tient le milieu entre le *Care* & la Létargie, il ſurprend en quelque poſture que l'on puiſſe être ; en ſorte que l'on reſte immobile & comme ravi en extaſe.

Il eſt cauſé par une ſi grande plenitude du ſang, qu'à peine l'eſprit animal peut trouver paſſage pour ſe rendre au cœur ; ou par les vapeurs d'un ſuc mélancolique qui bouchent & deſſeichent tout ce qui eſt contenu dans la partie poſterieure du cerveau.

S'il dérive du ſang, le viſage eſt rouge, enflammé ; s'il nait de la mélancolie, livide & plombé.

A celui qui viendra d'une abondance de ſang, l'on ouvrira la veine céphalique autant de fois que l'on le jugera à propos. L'on donnera quantité de lavemens, compoſez avec les fleurs de Camomille, de melilot, de parietaire, de mercuriale, de ſemence de lin, & de fenugree, diſſoudant dans chacun un quarteron de miel commun, avec une pincée de ſel ; on purgera enſuite avec le ſéné, la rhubarbe, & le ſirop univerſel, détrempé, ſoit avec un peu de boüillon, ou de tiſanne, ou du vin vieux.

Quant à l'autre, une ſaignée ou deux ſuffiront avec la même décoction des précedens lavemens, y ajoûtant de l'abſinthe, du rûmarin, ou de la ſauge, ou de la matricaire, ou du Thim, & dans chacun on y ajoûtera un peu de Caſtoc, ou du Camphre.

On pourra aprés cela purger avec les tablettes *de Citro*, ou de *Diacarthame*, ou *de Succo Roſarum*, ou avec les pilules d'Aloes, ou d'Agarie ; finun l'on donnera l'infuſion de deux a trois dragmes de ſéné, d'une dragme de rhubarbe avec le ſirop de roſes compoſé avec l'Agarie.

L'on reiterera les Ordonnances autant de fois qu'il en ſera de beſoin, retranchant ou augmentant la doſe des remedes ſuivant l'âge & les forces.

Obſervation. L'aſſoupiſſement dans les fiévres aiguës, & dans les autres accez, eſt toûjours d'un mauvais préſage.

CARLINE. La *Carline* tant grande que petite, ainſi nommée comme *Caroline*, à cauſe que ce chardon fut montré divinement par un Ange à l'Empereur Charlemagne pour délivrer ſon Armée, qui étoit perſecutée d'une miſerable peſte : elle demande d'etre ſemée & plantée en un territoire ſec & pierreux, & où le Soleil de midy donne à plaiſir. La racine de la *Grande Carline* miſe en poudre, prîſe le poids d'un écu eſt ſinguliere contre la peſte, pour les foibleſſes de cœur, pour la retention d'urine, pour les douleurs de côté, & pour les convulſions ; appliquée par dehors aprés avoir trempé en vinaigre, profite à la Sciatique.

LES CAROTTES & PANETS. *Les Carottes* ſe gouvernent comme la *Betterave*, ils ne ſont ſi tendres au froid, paſſans aiſément l'hyver dans la terre ſans ſe gâter juſqu'au renouveau qu'ils montent en graine, & ne valent plus rien à manger ; vous en tirerez de terre pour vôtre proviſion pendant l'hyver, leſquelles vous ſerrerez comme les *Betteraves*.

Il y a des *Carottes* de deux couleurs, de *jaunes*, & de *rouges* ; les jaunes ſont les plus delicates à mettre au pot, ou autrement. Si vous voulez en manger de tendres au mois de May, il faudra fumer la terre & la préparer par bons labeurs durant l'eſté : au mois d'Aouſt vous les ſemerez, la lune étant en ſon décours : elles leveront avant l'hyver, & en ſerclant les mauvaiſes herbes, vous les éclaircirez où vous y verrez de la confuſion, d'autant qu'il n'eſt beſoin de les tranſplanter comme les *Bette raves*.

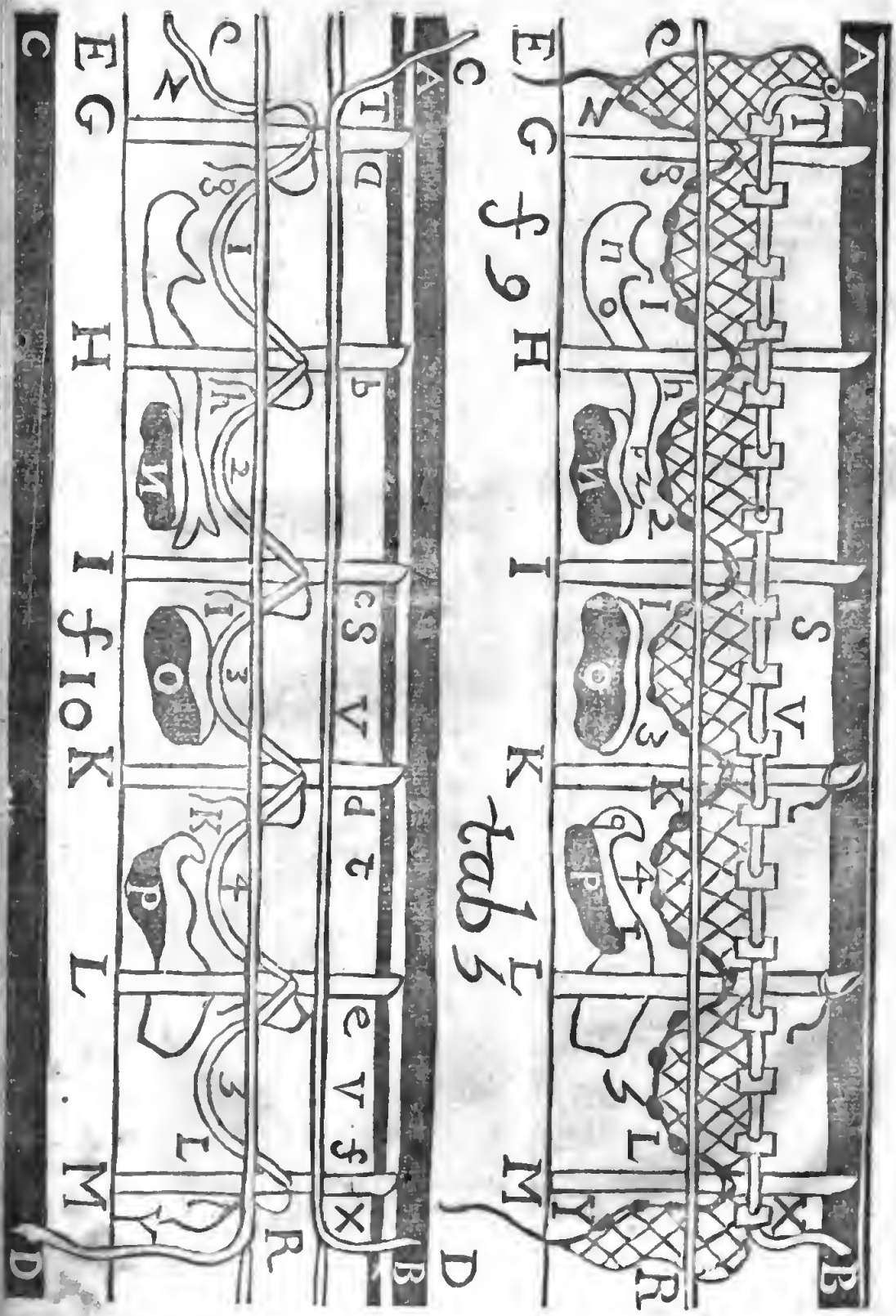
Pour la graine vous choiſirez des plus belles & des plus longues, que vous ſerrerez en la cave pendant l'hyver, & les remettrez en terre au renouveau, pour les laiſſer monter à graine : Si vous en laiſſez quelques unes dans terre, elles y paſſeront aiſément l'hyver ſans ſe pourrir, & monteront à graine en la ſaiſon : mais il eſt mieux de les tirer hors de terre, ainſi que j'ay dit, d'autant que vous choiſirez les plus belles, les plus groſſes, & les plus longues, pour en avoir de ſemblables : ce que vous obſerverez auſſi en toutes ſortes de plantes, ſi vous voulez être toûjours fourni des meilleurs.

CARPES. *Pour prendre les Carpes & autres gros poiſſons qui ſe retirent dans des croſnes.* L'invention que je propoſe n'eſt pas à mépriſer pour les perſonnes qui veulent peſcher en des lieux où l'on peſche frequemment, comme dans nôtre Riviere qui eſt abondante en peſchures & en poiſſon, fort difficile à prendre, à cauſe des croſnes où il ſe retire auſſi tôt qu'il entend du bruit, ou qu'il voit tendre des filets, & particulierement les carpes. Les peſcheurs de chaque lieu ſçavent bien l'endroit où ſont les

CINQUIEME PLANCHE.

INVENTION NOUVELLE POUR PRENDRE LES CARPES ET AUTRES GROS POISSONS qui se retirent dans les crosnes.

Table 5. Page 11. II. Partie du I. Tome.



meilleurs eroſnés: c'eſt pourquoy il eſt neceſſaire de s'en informer avant de diſpoſer les filets, qui ne ſont autres que des *Tramaux*. Quoique ce ſoit des filets communs, je n'ay pas laiſſé d'en montrer la façon cy devant, & icy vous apprendrez comment il faut s'en ſervir: pour peſcher les eroſnes, voiez dans la cinquiéme Table les Figures 9. & 10. qui ſont deſignées pour le même effet; la 9. Figure repreſente le Tramail tendu en l'eſtat qu'il doit être pour peſcher, & l'autre repreſente ſeulement dans ſes cordes & chevilles. Pour le faire mieux comprendre ſans embarras, je les ay marquez tous deux des mêmes lettres pour une plus facile intelligence: Et pour vous apprendre à tendre ce filet, ſuppoſez que toute la longueur depuis la lettre A, juſques à la lettre B, ſoit le chantier ou le bord de la terre proche de l'eau, & que le fond de la Rivière joignant le bord de la terre ou ſuperficie de l'eau A B, ſolent les eroſnes repreſentez par les eſpaces noirs marquez des lettres N, O, P; Viſitez cet endroit, pour voir s'il n'y aura point quelques arbres renverſez, comme pourroient être ceux qui paroiſſent deſignez par les petites lettres n o p, & q r l, ou autre choſe qui puiſſe empêcher un filet de fermer les eroſnes, on aura un ou pluſieurs Tramaux ſelon la longueur du lieu où ſont les eroſnes que vous voulez peſcher; par exemple, en ce lieu ſuppoſé de douze toiſes, il ſera beſoin d'avoir pareillement pluſieurs perches de ſaule, ou d'autre bois verd ou ſec, pourveu qu'il ne ſoit point blanc, chaque perche ſera longue à proportion de la profondeur de l'eau où on veut tendre, groſſe comme le bras, & coupée en pointe par le gros bout, ſans aucune branche ni autre choſe qui puiſſe accrocher le filet. mais bien droite & unie, il les faut piquer toutes dans le fond de l'eau tout au raiz de la terre, à une toiſe & demie ou deux toiſes les unes des autres, & que pas une ſe rencontre à l'entrée des eroſnes, car cela épouvante le poiſſon, mais les eſpacer & placer ainſi qu'on les voit par les lettres G, H, I, K, L, M. On les fichera ſi fort dans le fond, qu'elles ne puiſſent guéres mouvoir, ou plûtôt arrêtez-les par le haut avec une corde attachée à quelque branche ou piquet, lettres S. T. U. Aprés cela il faudra percer toutes ces perches à fleur d'eau d'un virbrequin, pour faire un trou à mettre le petit doigt, ou une cheville de cette groſſeur, leſquelles chevilles ſe connoîtront par les lettres a. b. c. d. e. f. elles ſeront toutes longues de demi pied & de bois verd, parce que le bois ſec venant à s'enfler il feroit un mauvais effet; ces chevilles doivent entrer ſi à l'aiſe, qu'on les puiſſe tirer facilement; elles auront chacune à ſon gros bout une coche ou un trou pour y attacher une ficelle forte, longue d'environ un pied, ou un pied & demi; toutes ces ficelles avec ces chevilles doivent être liées à une longue corde Q. R. S. juſtement au droit de chaque perche, comme il ſe voit par les lettres g. b. i. k. l. m.

Lors que vous voudrez peſcher, il faudra tendre le filet en cette ſorte. Déployez le Tramail & l'étendez dans l'eau tout au raiz des peſches, de façon que le plomb ſoit tout le long de la ligne du fond E. G. H. I. K. L. M. & que la corde du liege ſoit deſſus l'eau tout au long des trous des perches. Cela fait, commencez de l'ajuſter par le milieu, ayant étendu tout le long la corde Q R S. avec ſes chevilles, approchez-vous de la perche marquée de la lettre K, & prenant la corde du liege de la main gauche, levez peu à peu le filet, le faiſant froncer tant que vous ayez la corde du plomb, laquelle vous prendrez encore avec l'autre dans la main gauche, & de l'autre main vous mettrez la cheville, marquée du petit k. dans le trou d. de la perche, & poſerez deſſus le filet que vous tenez de la main gauche, enſorte que le plomb ſoit deſſus.: de là vous irez à l'autre perche I. faire la même choſe, continuant ainſi à toutes tant que le filet ſoit en l'état qu'il paroît; ſçavoir les perches tout au raiz du chantier, le filet au raiz des perches, & la corde avec les chevilles enſuite du filet, obſervant ponctuellement cét ordre tout au long, comme auſſi que la corde plombée, ſoit premierement ſur les chevilles, le filet ſur la corde plombée & la corde du liege ſur le filet: Autrement ſi vous manquez à quelqu'une de ces regles, vous ne ſerez rien qui vaille; enfin il faut que le tout ſoit ſi bien diſpoſé, que tirant la corde Q R S, les chevilles ſortent de leurs trous, & donnent liberté au filet de s'étendre en état de fermer entierement le paſſage des eroſnes; ce qui ne ſe peut faire à moins que la corde du plomb marquée des chifres 12345. ne tombe tout d'un coup ſur la ligne E G H I K L M, le filet ainſi tendu il faut porter le bout S. de la corde aux chevilles, à l'autre bord de la Riviere, lequel eſt repreſenté par les lettres C D. & l'attacher à quelque branche ou piquet S. afin qu'il ne retourne dans l'eau. Vous devez être averti de ne pas tendre le filet dés le premier jour que vous aurez mis les perches, il faut les y laiſſer ſix ou huit jours auparavant, le poiſſon s'accoûtume peu à peu à les voir, & ne s'en épouventera pas ſi-tôt.

Comme il faut piquer la Carpe & la tirer hors de l'eau, & de la diſpoſition du lieu. Le lieu où on veut pêcher des Carpes à la ligne doit être profond & bien uni, ſans pierres, bois, ni herbiers dans le fond, afin que les Carpes y puiſſent voir & prendre l'apas; il faut auſſi prendre garde qu'il y ait un endroit propre pour les aborder, quand elles ſont piquées, c'eſt-à-dire, que le bord de la terre & l'eau ſoient de même hauteur, ou pour le mieux en douce pente, comme ſeroit un abreuvoir où vont boire les beſtiaux, autrement l'on en manqueroit plus qu'on n'en prendroit.

Si par hazard le lieu où vous voulez peſcher eſt trop plein d'herbiers, de pierres ou de bois, on y peut laiſſer la porte, comme j'ai dit cidevant, ou bien y en mettre une de même façon, & peſcher deſſus comme ſi c'étoit le fond même de la Riviere; mais avant que d'y peſcher il ſera à propos d'apâter quatre ou cinq jours de ſuite ſoir & matin, y jettant quatre ou cinq poignées de féves cuites à chaque fois. La veille qu'on voudra peſcher, on apâtera avec des féves purgatives, reſervant les plus groſſes pour peſcher, afin que l'hameçon puiſſe etre tout-à-fait caché dedans; & le jour que vous voudrez peſcher, ſoyez ſur le lieu deux heures devant le Soleil couché, ou au matin au Soleil levant, déployez vôtre ligne & l'ajuſtez, lui don-

nant assez de fond pour qu'elle soit couchée sur le sable d'un pied de longueur proche l'apas, puis faites entrer la pointe de l'hameçon dans la féve, & le coulez doucement dedans jusques à ce qu'il soit tout-à-fait caché, & que la pointe perce tant soit peu l'écorce pour sortir : cela fait, jettez l'apas avec la ligne dans l'eau, & vous asseyez sans faire de bruit ni remuer : & lorsque vous verrez que vôtre liege s'en ira tout d'un coup à fond, tirez-le en haut pour piquer la carpe, laquelle se sentant prise à l'hameçon se tourmentera, il faudra en ce cas lâcher peu à peu la ligne & la laisser promener de côté & d'autre, tant que vous voyez qu'elle soit lasse & qu'elle manque de force, pour lors vous l'aborderez, vous couchant sur le ventre, où vous tenant à genoux, afin que lors qu'elle sera proche du bord vous lui mettiez le doigt dans la gueule pour la tirer sur terre. Ne l'enlevez pas tout d'un coup sur la terre, de crainte qu'elle n'échape ; car il arrive souvent qu'on la perd lors qu'on la veut tirer sur la terre ; & si vous voulez mieux faire, servez vous d'un petit filet fait exprés, comme je m'en sers en ce rencontre, sa forme est desseignée dans la douziéme Table par la 28. figure il est monté sur un morceau de bois L M N O, fait en fourche, dont chaque branche N O, doit être longue de deux pieds, & si bien écartées l'une de l'autre, qu'il y ait deux pieds de distance du bout N. au bout O, le filet P, étant ajusté dessus, aura aussi environ deux pieds de creux, vous l'aurez auprés de vous quand vous pescherez, & lors que vous serez prêt d'aborder la carpe à quatre ou cinq pieds du bord, mettez le pied sur la ligne, & posant vôtre filet dans l'eau, par dessous la carpe, vous l'enleverez sans peril.

Une seule personne peut pescher en même-temps avec deux ou trois lignes ; mais il faut qu'elles soient proches de lui, & qu'il puisse voir tous les lieges sans sortir de sa place. Pour pescher de cette façon, il faudra piquer le gros bout de chaque perche en terre, non pas tout droit, mais en biaisant, en sorte que la perche étant couchée il y ait seulement un pied ou deux à redire que la verge touche à l'eau ; & de crainte que la carpe en mordant n'emporte la ligne & la perche tout d'un coup ; il faut poser sous la perche une petite fourchette de bois, de hauteur convenable ; cette fourchette fera que la Carpe en emportant l'apas donnera un petit branle à la perche, qui la fera piquer d'elle-même ; il ne faudra pas moins lui donner encore un petit branle en haut, afin d'être plus assuré.

Invention pour connoître s'il y a de la Carpe dans un lieu où l'on veut pescher. Je ne puis m'imaginer que l'invention pour découvrir s'il y a de la Carpe dans une Riviere ou autre lieu, dans lequel on veut pescher, soit mal reçûë des personnes qui se divertissent par fois à prendre le poisson à la ligne, & principalement la Carpe ; car outre la satisfaction qu'on peut avoir lors qu'on est assuré de trouver quelque chose dans le lieu où l'on s'arrête, c'est que nôtre ruse sert à deux autres fins.

La premiere est, que le poisson qui va voir vôtre machine, & qui mange la pâture que vous y avez mis, est par ce moyen déja apâté en ce lieu, & ne manquera pas d'y retourner voir soir & matin pour y manger encore.

L'autre fin, & qui n'est pas moins considerable que la précedente ; c'est que bien souvent l'endroit où l'on veut pescher est ou plein d'herbiers dans le fond, ou trop empêché de bois & de pierres ; tellement que passant la ligne dans l'eau l'amorce est cachée parmi ces obstacles, qui empêchent le poisson de la trouver, & ainsi on perd le temps, & le plus souvent aussi patience. Nôtre invention servira donc de remede à ces inconveniens, puis qu'elle fera trois services notables en même temps. Le premier, comme j'ay dit, pour être assuré qu'il y a de la Carpe en ce lieu-là : le second pour apâter, & le dernier pour préparer l'endroit, afin d'y poser la ligne & l'hameçon que le poisson pourra mieux découvrir n'y ayant plus d'obstacle qui l'empêche.

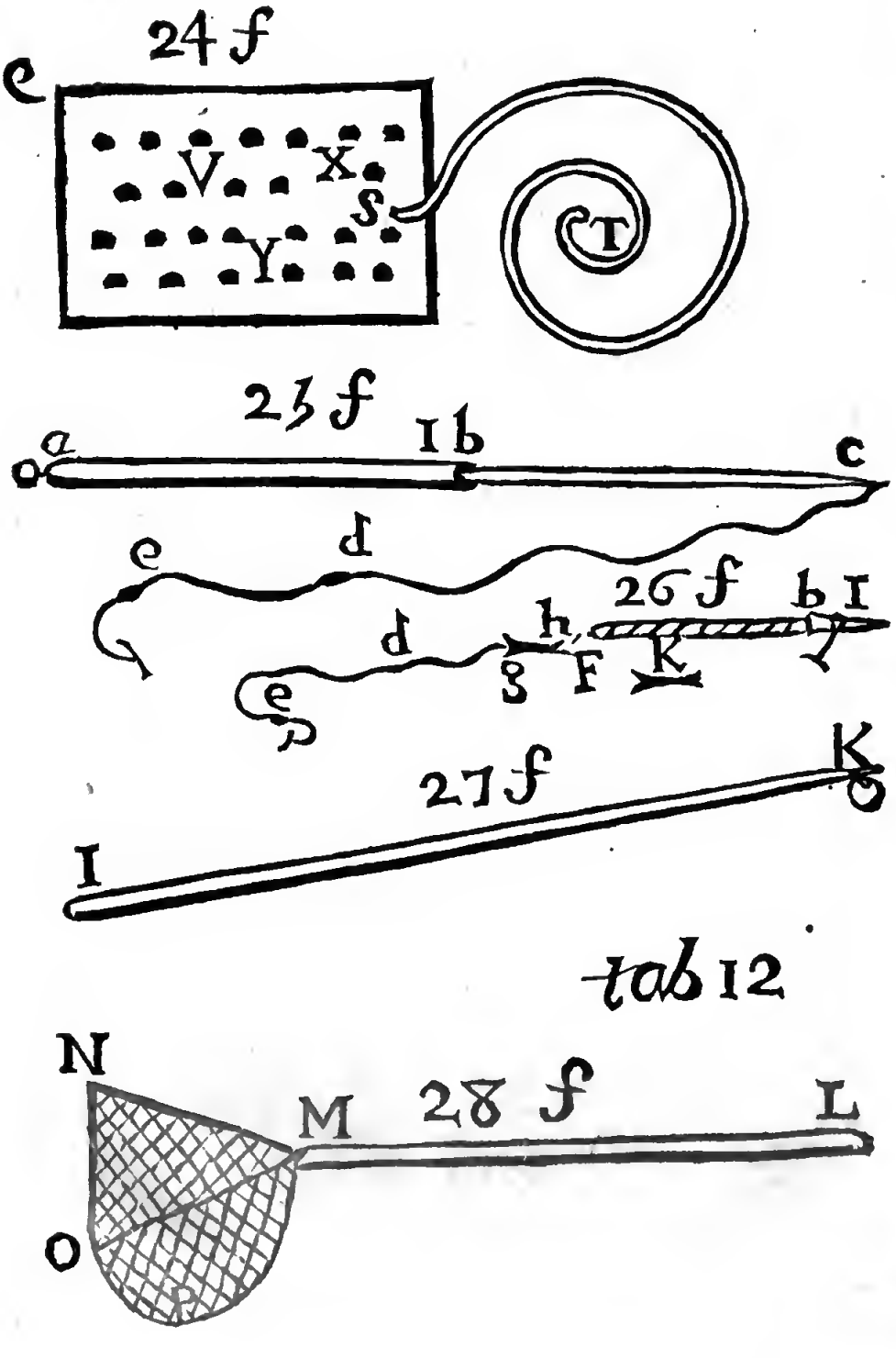
Il faudra avoir une vieille porte ou des ais attachez ensemble, ainsi que vous verrez par la vingt-quatriéme figure de la douziéme Table : je n'en specifie point la longueur, non plus que la largeur, il suffit de dire qu'elle sera d'autant meilleure qu'elle aura plus d'étenduë ; faites porter cette porte sur le bord de l'eau où on la veut mettre, enforte que le bout Q. soit tout au raz de l'eau, on fera un trou à l'autre bout pour y passer une corde S. qu'on nouëra bien ferme ; aprés cela il faudra couvrir la porte de terre forte ou à Potier, y mettant deux doigts de cette terre également par tout, laquelle on pressera dessus avec les mains pour l'y faire mieux tenir ; puis vous aurez des féves cuites ; comme j'ay enseigné ci-devant, lesquelles on piquera par tout de quatre en quatre doigts, de façon qu'elles ne soient qu'un peu enfoncées dans la terre, & que les Carpes les puissent tirer pour les manger ; mais il faut qu'elles tiennent assez pour que l'eau ne les en ôte pas, elles sont representées de côté & d'autre par les lettres V. X. Y. Z. Quand les féves seront ainsi mises, poussez la porte dans l'eau, que le bout Q. entre le premier en biaisant, & la faites aller au fond, retenant le bout T. de la corde pour le lier à quelque branche, & laissez le tout jusques au lendemain, que vous irez voir si les Carpes auront mangé l'apas. Pour cela, vous prendrez la corde T. & tirerez la porte hors de l'eau, si toutes les féves y sont encore, ce n'est pas bon signe, remettez-la, & y retournez voir trois ou quatre jours de suite ; & si à toutes les fois on y trouve l'apas entier, il ne faut plus s'y arrêter, parce que s'il y avoit des Carpes en ce lieu là, les féves auroient été mangées dés la premiere ou seconde nuit ; si au contraire vous reconnoissez le premier jour que le poisson ait mangé l'apas, c'est une marque qu'il fera bon pescher en cet endroit-là : remettés-y encore des féves, & y retournés voir une autre fois que vous retirerez pareillement la porte hors de l'eau, pour connoître si elles y seront retournées, puis vous ôterez la porte si le fond de la Riviere est bien net, & jettez en ce lieu-là quatre ou cinq poignées de féves.

Et si le lieu est rempli d'herbiers, de pierres, ou de bois, il faudra y laisser la porte, qui servira de fond, & sur laquelle on jettera encore cinq ou six poignées de féves pour apâter, & y poser les hameçons quand on pescherа.

DOUZIEME PLANCHE

D'UNE BONNE ET FACILE INVENTION
Pour connoiſtre s'il y a de la carpe dans un lieu où l'on veut peſcher.

Table 12. *Page* 12. *II. Partie du I. Tome.*



Pour faire une ligne a pescher du poisson dont une Carpe ne pourra s'echaper. Plusieurs personnes se mêlent de pescher a la ligne, qui n'en sçavent pas les secrets: je ne veux point taire ce que j'en pois sçavoir, principalement pour la Carpe, qui est le poisson le plus difficile a prendre.

Il faut avoir de bons hameçons d'acier & des lignes de soye verte, fortes & grosses comme le bout d'un fer d'aiguillete avec une ou plusieurs gaules ou verges de houz ou de charme, ou bien de quelque autre bois qui ploye sans rompre, & se rejette ou redresse de lui-même. Mais pour le mieux aiez un bâton a deux fins, qui vous servira de contenance, ou pour pour vous aider à marcher: ce batoo doit être creuz par dedans comme uo canon de fusil, dans lequel vous mettrez une baguette ou verge de baleine pour vous servir de ligne en cette sorte.

Voyez dans la douzieme Table la 25. figure. La cane ou bâton creux est marquée des petites lettres a, b, par le bout a, est la poignée du bâton qui se tire pour l'ouvrir, afin d'y loger la verge de baleine b, c, lors qu'on ne s'en sert point: & quand on veut pescher, on la tire de dedans pour la mettre du gros bout b, dans un trou fait exprés à l'autre bout de la cane, ou il y a une virole d'argent, de cuivre, ou de fer, pour garder le bâton de se fendre par ce bout-là, & au petit bout c, de la verge, on attacheta la ligne: mais de crainte que les efforts que fait une Carpe quand elle est piquée, ne l'arrache hors du bâton, & n'emporte la ligne, il faut commencer de lier le bout de la ligne dessus la cane, à l'endroit coté de la lettre i, & la tournerez serpentant tout au tour de la baleine jusques au bout c, où vous l'arrêterez. Quant a l'hameçon il doit etre bien attaché avec de la soye verte au bout e, de la ligne, & le liege d, eloigné de l'hameçon, selon la profondeur de l'eau, en sorte que la ligne étant dans l'eau, il y ait un pied de cette ligne, qui rampe sur terre ou sur le sable avec l'apas au bout, parce qu'il ne faut pas que la Carpe voye la ligne; ce qu'elle feroit s'il n'y avoit justement de ligne dans l'eau que pour aller jusques au fond; c'est pourquoi on aura un liege gros comme une noiz, qui sera percé dans le milieu pour y passer la ligne dedans, & le pouvoir faire couler d'un bout a l'autre, l'arrêtant quand on voudra avec une petite cheville qui entrera dans le trou.

Et d'autant qu'il y a des Carpes si monstrueuses & fortes qu'on a peine de les arrêter, tant qu'elles tirent fort, & que le plus souvent elles rompent & les lignes & les perches, si elles ne sont extrémement fortes, vous vous servirez de nôtre ligne, representée dans la 26. figure de la même Table, marquée des mêmes lettres que l'autre. Faites en sorte que vôtre ligne ait toûjours cinq ou six toises de longueur plus qu'elle ne doit avoir pour pescher a l'ordinaire: & ayant attaché le bout au bâton, comme j'ay déja dit, & tourné la ligne plusieurs tours sur la verge, vous l'arrêterez au bout c, puis vous prendrez un petit bâton k, long de quatre pouces, qui sera un peu fendo par les deux bouts, & le posant proche du bout c, de la baleine, vous ferez entrer la ligne dans l'une de ses fentes, par exemple celle du bout f, & vous devniderez la ligne sur le milieu h, du petit bâton fendu, en sorte qu'il n'en reste plus que ce qu'il en faudra poor pescher, comme avec la ligne commune, dans le lieu préparé: faites aprés cela entrer la ligne dans l'autre fente du bout g de ce petit bâton: la ligne étant ainsi accommodée, mettez l'apas a l'hameçon & peschez; ce qui sera ployé sur le petit bâton ne se défera point que lors que la Carpe sera prise, & qu'elle fera ses éforts: & pour lors ayant de l'ebat, vous aurez moyen de la lasser sans qu'elle rompe aucune chose, & peu à peu elle se noyera & sera contrainte de se laisser mener a bord.

Par cette invention on ne peut manquer de prendre toutes les Carpes qui mordront, si ce n'est par la faute du pescheur, qui ne les sçaura pas piquer dans le temps qu'il faut.

Composition de deux sortes d'apas pour pescher les Carpes à la ligne. J'ai eu peine à me resoudre de vous aprendre la composition de deux sortes d'apas, parce que tous ceux qui se mêlent de pescher à la ligne, croyent les sçavoir, joint que plusieurs Auteurs en ont écrit, & y ont si mal réüssi, que peut-être mes secrets seront mépriſez aussi bien que les leurs; je m'en raporte a l'experience pour les laisser, si vous ne les trouvez pas à vôtre fantaisie, il en coûtera peu de chose pour connoître leur bonté.

Et pour composer le premier, prenez on Héron mâle, il se cunnoit en ce qu'il est plus noir que la femelle, laquelle peut neanmoins servir a son défaut; plumez-le & le hachez & pilez bien menu, pour le faire entrer dans une bouteille de verre, que vous enterrerez dans un fumier chaud, & l'y laisserez quinze jours ou trois semaines, jusques à ce que la chair soit pourrie & reduite en huile; quand elle sera en cet état, tenez la bouteille bien close, afin que cette huile ne s'évente, & lors que vous voudrez pescher, prenez de la mie de pain molet bien blanc, & un peu de chenevis ou graine de chanvre pilée parmi, puis y mêlez de vôtre huile de Héron, & petrissez le tout ensemble pour en faire de petites boulettes grosses comme des féves dont vous apâterez & en mettrez au bout de la ligne tout autour de l'hameçon pour pescher comme on feroit avec des féves cuites.

L'autre apas est composé d'une livre de tourte de *Chenevis*, qui est le mare de cette graine, aprés qu'on en a tiré de l'huile pour bruler, deux onces de Momie, qui est de graisse de chair humaine, autrement *graisse de pendu*, qu'on trouve chez les Apoticaires, deux onces de lain douz ou graisse de porc, deux onces d'huile de héron, 2. onces de miel, une livre de mie de pain blanc rassis, & quatre grains de musc; faites une pâte de toutes ces drogues, & en apâtez par petites boulettes grosses comme des féves; & lors qne vous pescherez couvrez-en l'hameçon, & ne craignez point la dépence de cét apas; car il n'y a Carpes qui n'y morde, ou elles seront bien furées. Si aprés avoir fait vôtre pâte vous la trouvez trop molle, mettez y encore de la tourte de *Chenevis* pour lui donner plus de corps.

Il y a certaines saisons de l'année que le poisson mord à toutes sortes d'apas, principalement aprés qu'il a frayé; le bon temps pour pescher la Carpe à la ligne est dans les mois de Juin, Juillet & Aoust, incontinent aprés le mois de May ou de Juin, que la Carpe a frayé,

elle eſt affamée, parce qu'elle a vuidé, & ainſi on la peut prendre auſſi bien avec des féves boüillies dans l'eau toute pure ſans aucune drogue, & même avec des vers de terre comme à d'autres apas compoſez de divers ingrediens.

Moyen de prendre des Brochetons & des Perches avec un Colet de crin Les Brochets & Brochetons dorment au Soleil dans les mois de Février, Mars, Avril, May, Juin, Juillet & Aouſt, & ſe tiennent ordinairement à fleur d'eau proche du bord, il eſt facile d'en prendre avec un Colet de crin de cheval, ainſi que le fait voir la 21. figure de la douziéme Table.

Ayez une petite gaule ou perche I, K, longue d'environ oeuf pieds, qui ſoit aſſez forte, & pourtant legere, pour la pouvoir maoier d'une main, attachez y au petit bout K, un colet de crin de cheval en ſix ou huit doubles ouvert en rond le long de la perche, & non de travers: & lors que le Soleil ſera bien clair & haut promenez-vous au long des eaux, vous apercevrez les Brochets & Brochetons endormis qui ne remuent point, approchez-vous tout doucement du premier que vous découvrirez, juſques à ce que vous puiſſiez le toucher bien à l'aiſe de vôtre perche, paſſez lui legerement le Colet juſques au milieu du corps & l'enleverez tout d'un coup hors de l'eau.

Si par hazard le Brochet que vous voulez prendre, avoit la tête ou la queuë tournée de vôtre côté, il faut bien doucement le faire tourner de travers, en lui toochant legerement le bout de la queuë avec la gaule, il le ſouffrira, pourveu qu'il n'entende point de bruit, & que vous ne branliez pas.

Les perches ſe prennent de même façon que les Brochetons, dans les mois d'Avril & May; mais vous prendrez encore plus facilement l'un & l'autre de la maoiere contenuë en la 28. figure de la même Table, qui eſt faite d'un bâton L. M. N. O. long de douze ou quinze pieds, fait par un bout en façon de fourche, qu'il faut tenir en état avec une corde ou un gros fil de fer attachez aux deux bouts des branches N. O. enſorte qu'il y ait environ un pied & demi depuis N. juſqu'a O. & deux pieds de N. O. à la lettre M. puis y mettre un filet fait exprés, de fil bien délié, & de mailles aſſez grandes. La figure montre aſſez comme il doit eſtre fait; prenez-le ſur vôtre épaule & vous promenez pendant le Soleil, comme j'ai ci-devant dit, & lors que vous découvrirez quelque poiſſon endormi, faites tout doucement entrer le filet dans l'eau juſques au deſſous du poiſſon, & hauſſez peu à peu le filet taot que vons ſoyez prêt de le toucher, & pour lors levez la fourche de vôtre force & vous emporterez le poiſſoo. Cette ſorte de peſche n'eſt guere pénible, & eſt divertiſſante & profitable.

Carpes à l'étuvée. L'étuvée des Carpes ſe fait en en prenant une, l'écaillant & la vuidant bien proprement; cela obſervé juſques-là, on les coupe en deux ou trois parties, ſoignant de ne point perdre le ſang, qui eſt ce qui donne la liaiſon à la ſauce: aprés cela, on les met dans uo chauderon avec du vin aſſaiſonné de ſel, de poivre, de cloux de girofle, de peau d'orange, & d'un oignoo: & les Carpes étant ainſi préparées, on les met ſur le feu, où on a le ſoin de les faire boüillir juſqu'a ce qu'on voye qu'elles ſoient aſſez taries, aprés qnoi oo les tire en y mettant un filet de vinaigte.

Carpe au Courboüillon. On prend une Carpe & on l'aprête au courboüillon, en lui ôtant les oüyes & les dedans, puis dans une poiſſonniere avec du vin blanc, du verjus, du vinaigre, des oignons, du laurier, des cloux de girofle & du poivte, on la laiſſe bien cuire en cet érat: d'où on la tire pour être ſervie avec une vinaigrette.

Carpe farcie. Pour réüſſir à farcir noe Carpe, on commence par l'écailler, puis oo ſépare la peao d'avec la chair; cela fait, on prend cette même chair dont on fait de la farce avec de celles d'anguilles, qu'on aſſaiſoone de ſel, de poivre, de cloux de girofle, de muſcade, de thim, de bon beurre, & de champignons: la farce ainſi préparée, on en remplit la peau de la Carpe, puis dans quelque inſtrument on la met ainſi cuire au four, ou bien dans une caſſetole ſur le feo avec du beurre rooſſi, du vin blanc & do boüillon; aprés qu'elle eſt cuite on la ſert.

Carpe rôtie. Quand on veut faire rôtir one Carpe, on la prend, on l'écaille, puis oo la met ſur le gril avec du ſel & do beurte; & pour l'accompagoer d'une ſauce eo la ſervant, on ſe ſert de beurre qu'on fait rouſſir avec un peu de vinaigre aſſaiſonné de ſel, de poivre, & de capres: puis on la mange.

CARRELET A POISSON. *Moyen pour peſcher de gros poiſſons avec un Carrelet.* Je ne doute point qu'on ne s'étonne d'abord de ce que je traite en ce lieu la maniere de peſcher du poiſſon avec oo Carrelet, qui eſt uo filet eonou de tout le monde, quoi qu'il ſoit nommé diverſement ſelon la diverſité des lieux: la figure 21. de la dixiéme Table eo fait paroître la forme; je n'aurois pas voulu groſſir le Livre de la figure non plos que du diſcours, ſi je n'eo avois trouvé l'uſage autant util que plaiſaot.

Voos ſçaurez qoe ce filet ſe monte & s'étend comme les communs: il le faut de ſix pieds eo quarré, & de mailles aſſez larges; car plus la maille en ſera grande, & plus le Carrelet ſera facile à lever de l'eao; ce qui eſt abſolument neceſſaire, parce que les gros poiſſons, principalement les Carpes, ſautent par deſſus. Vous ſçaurez auſſi, qu'on ne precod pour l'ordinaire avec ces ſortes de filets que de petits poiſſons, ſi l'eau n'eſt trouble, auquel eas on en peut prendre de toutes façons, mais par hazard; & par nôtre invention on en prend de gros & de petits dans l'eau claire comme dans l'eau trouble, le ſoir, le matin, ſur jour, l'Hyver & l'Eſté, & principalemeot au Printemps, à l'Eſté, & une partie de l'Automne ſur le ſoir.

Avec l'invention que je donne maintenaot, j'ai pris quelquefois d'un coup de Carrelet cinq ou ſix Carpes, il eſt vrai que c'étoit dás un étang.

Ce ſecret n'eſt autre choſe qu'uoe bonne poignée de vers de terte, vulgairement appellés des *achées* oo *teſches*, que j'enfile toutes par le milieu du corps, enſorte qu'elles remueot du côté de la tête, & de la queuë comme ſi elles étoieot en liberté. Quand tous ces vers ſont enfilez, je noüe les deux bouts de la petite ſiſcelle enſemble, & ſuſpends ces *achées* lettre Q. eo l'air au milieu du filet, enſorte que la ſiſcelle étant attachée à la lettre h, à l'endroit où les bâtons ſe etoiſeor, les vers ſont à demi pied

proche le fond du filet quand il eſt poſé dans l'eau : aprés cela, j'ai une perche O P N, longue & legere, laquelle je lie à un pied proche du bout le plus menu, au lieu marqué P. enſorte qu'il y a deux ou trois doigts de jeu oo debat entre les enlarmes ou bârons & la perche, afin que le Carrelet ſe tourne du côté que je veux pour le mieux placer. Etant ainſi ajuſté, je le mets dans l'eau, lui faiſant faire un peu de bruit, le poiſſon curieux de ſçavoir d'où procede tel bruit aproche du filet, les plus petits viennent les premiers, leſquels voïant remuer les *achées* qui ſoor pendues au milieu du filet, ſe mettent tout autour à les tirailler pour les manger. Les gros poiſſons qui ſont plus ruſez, ſe contentent de tourner tout autour du Carrelet un peu éloignez, afin de decouvrir la cauſe du bruit qui les a fait venir ; mais voyant que les petits mangent, ils s'en aprochent de plus prés, & auſſi-tôt qu'ils aperçoivent les vers, ils chaſſent les petits poiſſons & attirent les vers chacun de leur coté, ce qui ſe connoît par le branle qu'ils donnent au filet : pour lors il le faut lever promtement ; afin que la Carpe ne s'élance, paree que voyant remuer les quatre bâtons du Carreler autour d'elle, elle veut plonger dans le food, où le filet ſe reocontre, qui l'arrete ſi bien qu'elle faute dehors, ſi on lui en donne le tems.

La plûpart des perſoones qoi peſchent avec ces ſortes de filets, quand ils le levent hors de l'eao, tiennent le grus bout de la perche de la main gauche qu'ils poſent eootre la cuiſſe, & de l'autre main prenneot la perche à trois pieds proche du bout, qui eſt une maniere aſſez lente pour enlever la Carpe qui eſt promte à ſauter. D'aotres poſeot la perche ſur le bras gauche, & peſent de la main droite ſur le bout de la perche pour le faire baiſſer, & par ce moyen faire lever le Carrelet comme on fait un pont-levis : pour moi je trouve qu'il eſt plos expedient de mettre le bout de la perche entre les jambes, & l'y tenir toujours ſans remuer, tant que le filet demeure dans l'eau, & lors qu'on veut le lever, allonger les deux mains enſemble à deux pieds plus loin, & peſant du cu ſur le bout de la perche, lever le Carrelet promtement, on a plus de force de la moitié par cette façoo de lever le filet, que par aueune autre.

CARVI. Le *Carvi* retire aſſez bien à la paſtenade ſauvage : il jette pluſieurs tiges vuides & anguleuſes d'une même racine noueuſe, haute d'une coudée ; ſes feuilles ſont eomme celles de la paſtenade ſauvage ; à la cime de ſes tiges il y vient des ombelles eouvertes de fleurs blanches. Sa racine eſt anguleuſe, ooirâtre, acre, & piquante à la langue ; ſa racine eſt aſſez groſſe, longue & jaune. Il croît dans les prés, mais le meilleur vient en Carie ; il fleurit & fait ſa graine en May & Juin. Le *Carvi* eſt chaud & diuretique, il eſt bon à l'eſtomac, agreable au goût, il aide à la digeſtion, il eſt bon aux antidotes & aux compotes faites de vinaigre. Sa racino eſt aperitive, reſolutive & incluſive, elle eſt bonne aux maladies froides de la matrice & à la tête.

CASSE. Gouſſe qoi croît aux Indes ſur un arbre fort haut, & qui purge la bile & la pituite de l'eſtomac. Quand elle eſt meure elle reoferme une moüelle qui eſt noire & douce, ſéparée par de petites peaux minces, ligneuſes, & ſemées fort épaiſſes ; en chaque ſeparatioo il y a un grain dur.

CASSOLETTE. Prenez de Storax deux onces, Benjoin quatre onces, douze Cloux de geroſle, Ladanum une dragme, Calamus aromatique une dragme, un peu d'écorce de Citron : il faut prendre un pot plombé neuf & faire boüillir le Storax, & le Benjoin avec demi-ſeptier d'eau roſe pendant un aſſez long-temps ; le pot couvert en boüillant, & mettre le geroſle, le Laudanum, le Calamus, & le Citron en un petit noüet de toile & le mettre boüillir avec les choſes ſuſdites : aprés que le tout aura aſſez boüilli, il faut tirer le pot, & paſſer tout à travers un linge, ſans beaucoup exprimer, & retirer la pâte que vous trouverez au pot & la mettre en un papier.

CASTOR. Animal amphibie, c'eſt-à-dire, qui ſe ouurrit tantôt d'herbes, tantôt de poiſſons : ſa richeſſe conſiſte dans les teſticules qui ont des vertus admirables, étant ſingulieres à toutes les maladies froides du cerveau, eomme a l'apoplexie, à la létatgie, à l'épilepſie, aux douleurs de tête ; il ſert de eontre poiſon, & pour ſoulager les tremblemens, & les paraliſiques ; il a le poil d'un blanc couleur de cendre ; il a les dens aiguës ; ſes pieds de devant ſont ſemblables à ceux d'un chien, & ſes pieds de derriere à ceux d'une oie.

DU CATARRHE. Le *Catarrhe* eſt une pituite qui diſtile du eerveau, par fois dans la bouche, & dans les narrines, ou dans la gorge, ou ſur les yeux ; il eſt chaud ou froid.

Le Catarrhe chaud cauſe une douleur de tête, écorche la bouche, la gorge, les narines, & enflame les yeux, ôte l'apetit, tend le goût ſalé, les urines troubles, altere & cauſe la fiévre.

Celui qui eſt froid ſe remarque par one peſanteur & froideur de tête, par uoe couleur pâle, par un aſſoupiſſement, par une pareſſe, par une ſtupidité, & par uu éblouiſſement ; l'on entend plus dur qu'a l'ordinaire ; la voix eſt caſſée, & les urines ſont fort eruës.

Le Catarrhe qui vient d'une pituite acre, ſalée & brûlante, n'eſt pas ſans danger ; car il peut cauſer la poulmonie, l'eſquinance, & d'autres maladies trés-dangereuſes : il faudra y remedier en donnant des lavemens rafraichiſſans, & ſouvent reiterés ; l'on ſaignera trois ou quatre fois du bras, l'on ne boira que de la tiſanne d'orge, de figues, de raiſins, & de réglíſſe, ou d'une autre faite avec des pruneaux, de pommes, & de ſemence de Melon, ou de concombre.

Oo ſe gardera bien de prendre aucune poudre par le nez ; & s'il y avoit inflammation dans la gorge, l'on uſera d'uo gargatiſme fait avec des feuilles de plantin, de roſes rouges, oo de Provins, & des feuilles d'agrimoine, que l'oo fera boüillir enſemble dans de l'eau, y ajoûtant aprés l'avoir paſſé uo peu de miel avec du ſalpêtre, ou de criſtal mineral, ou du verjus, ou du vinaigre, ou un peu de jus de Citron, ou dans la meme décoction y faire boüillir des Tamarins.

Les perſonoes un peu d'âge pourront ſe ſervir de la même ordonnance, ſinon qu'au lieu de ſe faire tirer du ſang, ils ſe feront apliquer des ventouſes, ou un emplâtre de poix de Bourgogne entre les épaules.

Ceux qui auront la commodité, se feront faire cette Opiate.

Prenez deux onces de conserve de roses de Provins, deux dragmes de bol d'Armenie, autant de corail préparé, trois dragmes de sang de dragon, & une dragme de mastic. Pulverisez le tout ensemble, & le battez dans un mortier avec autant de gelée de groseilles, ou de sirop violat, ou de limon qu'il en faudra pour faire ladite opiate.

La prise sera de la grosseur d'une muscade, le soir & le matin.

Les hommes tireront par le nez la fumée d'encens, & de mastic : les femmes seulement la fumée de mastic, ou de marjolaine, ou de santal citrin, ou de thim; se purgeront ensuite avec deux onces de manne fonduë dans du boüillon; & les hommes avec deux onces de sirop de roses pâles: Les uns & les autres réiteteront souvent la purgation, l'augmentant petit à petit, tantôt d'une demi once de catholicon double, ou de deux dragmes de diaprunis, ou autant de diaphenic, & ne mangeront rien de salé, ni poivré, ni ail, ni oignons, ni pourreaux, ni aucune viande indigeste.

Aux Catarrhes causés par une froide pituite, l'on prendra d'une liqueur faite avec une pinte de vin blanc, une noix muscade, deux dragmes de canelle, demi douzaine de cloux de girofle, tout concassés, une pincée de romarin, de sauge, & un quarteron de sucre.

Aprés que l'on aura fait infuser le tout ensemble pendant un jour, l'on en prendra un grand verre soir & matin le plus chaud que l'on pourra; sinon l'on usera d'une opiate en se couchant composée de deux onces de conserve de roses, d'une dragme de mastic, de deux dragmes de bol, & autant de terre sigillée, avec trois à quatre cuillerées de rossolis; la prise sera d'une demi once.

L'on se trouvera bien aussi d'user du Thé, du Caffé, & de tirer par le nez de la décoction de marjolaine, mêlée avec trois cuillerées de sue de poirée & de miel; ou en guise de tabac de la poudre de betoine, de l'ellebore blanc, du piretre, ou de la muscade, & l'on entourera la tête d'un sachet rempli de fleurs de romarin, de fureau, de sauge & de roses rouges, de poudre de girofles, de muscade, d'écoree de citron, & d'iris de Florence.

L'on apliquera entre les deux épaules un emplâtre de poix de Bourgogne, & l'on s'accoûtumera, si l'on peut, à fumer du tabac, ou de la sauge; les femmes en peuvent faire autant, à l'égard de la sauge seulement, duquel usage l'on en a vû de trés-bons effets.

Ils useront pour l'ordinaire de viandes qui dessechent, rejetteront celles qui sont vapoteuses, venteuses, grossieres, gluantes, & difficiles à digerer; & ne recommenceront point de repas qu'ils ne sentent leur estomac vuide; ils s'accoûtumeront à manger plus au dîner qu'au souper, d'autant que le dormir envoye quantité de vapeurs au cerveau, lesquelles se convertissent en eau; ils sortiront toûjours de table avec l'apetit, & quand ils retrancheroient un repas sur toute la semaine ils s'en porteroient mieux, car de trop boire, de trop manger remplit le cerveau; ce qui fait que les grands mangeurs & les ivrognes sont fort sujets aux Catarrhes.

Ils useront de pain de froment, & de chair rôtie plûtôt que d'autres; ils laisseront le potage, le poisson, le laitage, les legumes & les fruits crus; on leur defend aussi les oignons, les ails, & les pourreaux, & toutes choses froides & humides; ils pourront assaisonner leurs viandes de sauge, d'hysope, de romarin, de thim, du coq, du serpolet, de cerfeuil & de fenoüil.

Pour leur boisson, ils temperont leur vin, ou boiront de l'hydromel; les vins forts, les vins nouveaux & l'hypocras leur nuiroient entierement, c'est pourquoi ils en boiront le moins qu'ils pourront; ils fuiront le dormir excessif, sur tout celui du midi, qui rendroit pesant, & le ventre paresseux; ils auront soin de se tenir la tête & les pieds chauds, & de se coucher tantôt sur un côté, tantôt sur l'autre, & jamais sur le dos.

Ils ne manqueront pas tous les matins de se bien peigner, de se froter la tête, de cracher & moucher; il y a des exercices qui leur seroient trés-nuisibles, tels que sont ceux de Venus, d'autant qu'ils affoibliroient le cerveau, & dissiperoient la chaleur naturelle, aussi-bien que toutes les passions déréglées. Aprés le repas ils se promeneront une heure ou deux. *De la Haye.*

CÉLERI. *Herbe potagere.* Il faut le semer au commencement d'Avril; mais ce premier semé étant bien souvent sujet à monter à graine, on a coûtume d'en semer pour la seconde fois à la fin de May, ou au commencement de Juin: ce dernier devient meilleur & plus tendre, & cette salade se mange ordinairement en Autonne & pendant tout l'Hyver.

Pour le semer comme il faut, à cause que la graine est trés-menuë, on doit toûjours le semer fort clair; encore quelque précaution qu'on puisse prendre en le semant, il se trouve quand le Celeri leve, qu'il est toûjours trop épais; & est en cet état dangereux de se tioler, si l'on n'a soin de l'éclaircir & de le rogner, pour lui faire prendre des forces avant de le replanter. Ceux qui sçavent le métier du Jardinage, observent avant de mettre le Celeri tout-a-fait en place, d'en faire des pepinieres; ce qui se pratique en le plantant en pleine terre, à trois doigts l'un de l'autre, & en le mettant avec des trous faits avec le doigt seulement; & si-tôt qu'il s'est fortifié en cét endroit, ils le replantent à demeurant.

Il y a deux manieres de replanter le Celeri: La premiere, en tranchées profondes d'un fer de beche, & large de quatre pieds, dans lesquelles on met quatre rangées de Celeri éloignées d'un pied l'une de l'autre, & le plant qui est dessous d'égale distance. Cette façon de planter le Celeri est propre pour les terres legeres; mais pour les terres humides on fait autrement; on le met sur des planches non creusées, aussi larges que les tranchées ci-dessus, & dans les memes distances tant à l'égard du plant que des rangées sur lequel est le Celeri, & qui sont tirées au cordeau; & voilà la seconde maniere. Il reste à present ainsi planté de lui aider à sa perfection.

Pour faire que le Celeri soit tel qu'on le souhaite, deux choses lui sont absolument necessaires; sçavoir, la tendreur & la blancheur; & pour lui faire acquerir la premiere de ces deux

qualitez,

qualitez, il n'y a qu'à ne le point laiſser manquer d'eau pendant tout l'Eſté : l'experience fait tous les jours voir la verité de ce que je dis. Cet expedient n'eſt pas bien difficile à pratiquer, qu'on ne l'oublie donc point. Quant à la blancheur, on réüſſit à lui faire prendre cette couleur en le liant de deux liens, lors qu'on juge qu'il eſt aſſez fort pour ſouffrir cette gêne ; cela fait on lui bute le pied de terre, priſe de celle qu'on a tirée des tranchées, qu'on a creuſées, & qui eſt ſur les ſentiers, ou bien d'un autre endroit ; d'autres le couvrent entierement de grand fumier ſec, l'une & l'autre maniere de le cacher eſt fort bonne. Le Celeri ainſi butté parvient aux deux degrez de perfection qu'on attend de lui en trois ſemaines ou un mois de tems ; mais comme il eſt dangereux de pourrir quand aprés qu'il eſt blanchi on le laiſſe trop long-tems dans terre, il faut que nôtre prudence ne nous en faſſe mettre en cet état qu'autant qu'elle jugera que nous en aurons beſoin pour nôtre proviſion, à moins qu'on ne ſoit dans un état à en faire trafic. Voila tout ce qu'il y a à obſerver au Celeri, juſqu'à ce que l'Hyver ſoit arrivé, qu'on le couvre pour lors de grand fumier de l'épailleur de plus d'un pied, pour le garentir des gelées qui ne manqueroient pas de le gâter, s'il en étoit atteint.

L'experience m'a pris que cette maniere de lui faire paſſer l'Hyver réüſſiſoit trés-bien dans les terres ſéches, & ſablonneuſes ; mais qu'elle ne valoit rien pour les fonds humides où le Celeri étant fort ſujet à pourrir, même avant qu'il blanchiſſe, trompe l'attente de celui qui s'y donne toutes ſes peines, ſi bien qu'en telle terre je juge à propos de les couvrir ſeulement de fumier, quinze jours avant le froid, & aprés ce temps de le lever en motte & le porter dans une cave ou dans une Serre pour l'y laiſſer acquerir ſa derniere perfection qui eſt la blancheur ; il ſe conſerve long-tems dans ce lieu, pourveu qu'il n'y entre aucun jour. La graine de Celeri ſe recueille de deſſus les vieux pieds, qu'on replante aprés l'Hyver, & qui eſt en état d'être ſerré dans les mois de Juin & Juillet.

Pour en avoir promptement. Quoique la graine de Celeri ne ſoit pas des plus opiniâtres à germer, il ne laiſſe pas quelquefois de s'écouler un mois avant qu'elle paroiſſe. Pour diligenter ſa germination, il faut ainſi proceder. On prend de la graine de l'année, on la met tremper un jour ou deux dans du vinaigre en lieu un peu chaud ; quand on l'a tirée de là, on la laiſſe ſecher. On la ſeme dans de bonne terre avec laquelle on a mêlé des cendres, faites de tuyaux & de gouſſes de feves. Il faut l'arrouſer avec de l'eau un peu chaude, & couvrir enſuite la terre avec des bons paillaſſons, pour que la chaleur ne s'exhale pas ſi-tôt. En peu de jours on voit avec admiration la terre s'ouvrir par tout. Continuez d'arrouſer, & vous verrez bientôt les tiges ſe mouſſer & s'alonger ; il y a du ſçavoir faire pour y bien réüſſir.

CENDRES. Les *Cendres* ſe tirent des bois, ou choſes combuſtibles entierement conſommées par le feu. On s'en ſert comme un amandement pour fumer les Prez, Terres, & Jardins ; on les met au pied des figuiers : ſi elles n'ont pas été leſſivées & qu'elles n'ayent pas ſervi, elles font un effet prodigieux ; & quoi qu'elles ayent ſervi à la leſſive & qu'elles ayent ainſi perdu l'ame, ſi elles ſont miſes à couvert de la pluye, & qu'elles ſoient remuées de temps en temps, l'eſprit de vie, ou l'eſprit univerſel venant à s'attacher à cette matiere, leur donne une nouvelle vie, & ſerviront encore à la leſſive, comme l'on voit que la terre dont on a tiré le ſalpêtre par le moyen d'une leſſive, étant demeurée à l'air, quoique morte, & matiere ſterile & ſeiche, elle ne laiſſe pas pourtant de reprendre un nouveau ſel par l'eſprit univerſel qui s'y eſt attaché aprés la leſſive faite.

CENTAURE'E *petite* Elle eſt ſemblable à l'Origan, ſa tige eſt quadrangulaire de la hauteur d'un pan, & quelquefois plus : ſes fleurs reſſemblent à celles du *Lychnis*, & ſont rouges tirant ſur le purpurin : ſes feüilles ſont comme celles de la rüe, longuettes & petites : ſa graine eſt ſemblable au grain de froment : ſa racine eſt petite, legere, amere au goût & inutile. Elle croit ſur les collines graſſes ; la meilleur vient en Arcanie, Elis, Meſſenie ; & en France dans la Breſſe & Daupbiné ; & fleurit en Juillet juſques en Septembre. Elle eſt un peu aſtringeante : la décoction priſe purge la colere par le bas, & eſt bonne aux fiévres tierces, à la jauniſſe, aux opilations du foye, de la rate ; & à la ſciatique. Elle tue les vers & les fait ſortir par le bas, elle eſt auſſi trés-utile contre la convulſion & ſpaſmes, & toutes les maladies des nerfs : la même avec du miel éclaircit la vûë, & en chaſſe les broüillards.

CEPAA. La *Cepaa* eſt ſemblable au pourpier, mais elle a les feüilles plus noires & la racine plus menuë. Elle croit dans des lieux qui ne ſont pas cultivez : elle fleurit en May & Juin. Elle a les vertus du pourpier. Ses feuilles bûës dans du vin ſont bonnes à ceux qui urinent goute à goute, & à ceux qui ont la veſſie galeuſe, ſur tout quand on les fait boüillir avec la racine d'Aſperge ſauvage.

CERFEUIL, *Herbe potagere.* Le *Cerfeüil*, outre celui que je vous ai dit ci-devant, qu'il falloit ſemer ſur les couches pour compoſer les petites ſalades, à la ſortie de l'Hyver, il ſera bon de mois en mois d'en reſerver de nouveau, quoique peu, à cauſe qu'il en ſera plus délicat que quand il eſt vieil ſemé. Les bandes de vos eſpaliers & contreſpaliers pourront ſervir à cet effet, d'autant qu'il ne peut nuire à vos arbres par ſa petiteſſe, & pour le peu de ſubſtance qu'il lui faut à ſon accroiſſement, & encore pour le peu de temps qu'il ſejourne en un lieu.

Vous en laiſſerez monter à graine quelque bout de planche, qui ſuffira pour vous en fournir amplement, & la laiſſez bien meurir ſur le pied, puis vous l'arracherez & conperez, & la ſecherez parfaitement avant que de la ſerrer.

Il y a une autre eſpece de *Cerfeüil d'Eſpagne*, qui ſe nomme *Mirrhis odorata* ; ſa feüille reſſemble toute à la ciguë, & ſort agreable au goût, ayant ſon parfum ſemblable à l'anis vert, & encore plus agreable en le mâchant peu. Au renouveau quand de ſa vieille tige il pouſſe ſon jet, on le couvrira de fumier menu, puis de chaud par deſſus pour l'étouffer, afin d'être mangé en ſalade : il eſt de beaucoup plus agreable que le Perſil de Macedoine, ni que le Celeri d'Italie.

On le ſemera au renouveau en quelque en-

droit à part, & on ne le labourera en aucune façon tant qu'il soit levé, mais on le farclera seulement à mesure que l'herbe y poussera, d'autant qu'il est par fois une année sans sortir de terre.

Pour la graine, vous la recueillirez en sa saison & la gouvernerez comme les autres.

Le Cerfeüil ne se multiplie que de graine qui est noire, fort menuë & assez longuette, rayée dans sa longueur.

Le Cerfeüil musqué se multiplie pareillement de graine qui est longuette, noire & assez grosse.

CERISIER. Les *Cerisiers* ont leur genie particulier, aussi-bien que les autres arbres, & qu'il faut necessairement étudier, si l'on veut réüssir à les greffer, pour leur faire prendre la forme à laquelle nous les destinons. J'ai dit comme ils se sement, & j'avertis qu'où ils sont ainsi enterrez, c'est dans ce même lieu là qu'on doit les greffer lors qu'il en est tems, & non pas les en arracher pour être transplantez dans une autre pepiniere; ce qui ne seruit que les alterer dans la suite, les retarder de beaucoup, & les reduire même en un état à ne croître qu'avec langueur. Si on veut avoir des Cerisiers nains pour mettre en buissons, il faut les greffer sur des Cerisiers. Ce n'est pas que ces arbres n'exigent de grands soins lors qu'ils sont ainsi greffés; car ils sont sujets à jetter des boutures en pieds, que si on ne les leur ôtoit, il seroit dangereux que toutes ces petites branches n'attirassent à elles la meilleure partie de la substance de la terre, & par ce moyen ne fissent languir le maître pied, & empêchassent son fruit de grossir dans la suite & de profiter.

Ceux qu'on fait venir de la haute tige demandent beaucoup moins de peine & de travail; ils greffent sur le *Merisier* qui est un arbre dans lequel la seve est extrémement forte, & qui par consequent est d'une nature trés-propre à élever des arbres à plein vent. C'est ce qui est cause que sur tels sujets les Cerisiers jettent du bois & du fruit fort gros & en abondance.

CERISE. *Pour faire des Compotes de Cerises.* Il faut prendre une livre de Cerises, leur couper la queuë par le milieu ou par la moitié; étant ainsi préparées vous prendrez une poële à confitures, ou un poilon, dans lequel vous mettrez une demi livre de sucre ou environ, que vous ferez boüillir presque en sirop, & jetterez vos cerises dedans, & les ferez boüillir promptement à grand feu une douzaine de boüillons, ou environ, puis les ôterez de dessus le feu, les remuerez, & avec un papier ou une cueillere, vous en tiretez l'écume; cela fait, vous les laisserez refroidir & les servirez.

Pour faire des Cerises confites promptement & sans façon. Prenez quatre livres de Cerises, & pour les bien garder vous y mettrez quatre livres de sucre concassé, le plus menu que vous pourrez, que vous mettrez parmi les Cerises, vous y jetterez par dessus un verre d'eau, de peur que vôtre sucre ne s'attache au fond de la poële; puis vous les pousserez à bon feu égal, & remuerez vôtre poële une fois ou deux, afin que la Cerise se recouvre de sa peau, jusqu'à ce que le sirop soit fait. Faites que vôtre feu ne soit point negligé, afin que vos confitures ne languissent pas, parce qu'elles noirciroient & n'auroient pas un bel œil. Prenez garde sur tout à la cuisson. Voilà comme se fait la Cerise confite; & si vous voulez vous pouvez les faire de même au sucre cuit à la plume, c'est la même chose.

Pour blanchir des Cerises, Groseilles, Framboises, Raisins, Fraises, & autres fruits propres à blanchir. Il faut prendre un blanc d'œuf ou deux battus avec de l'eau de fleurs d'oranges, puis vous saupoudrerez vos fruits là dedans, vous les jetterez dans un plat ou tertine avec du sucre en poudre; & lors qu'elles seront couvertes de sucre, vous les mettrez sur un papier, & sur un tamis ou coebeille; puis vous les mettrez au Soleil, ou bien devant on feu clair, qu'elles sentent seolement la chaleur de loin, afin qu'elles se puissent sechee. Si vons voulez pour les fruits rouges, vous pouvez vous servir de jus de groseilles ou de framboises avec un peu d'eau de fleurs d'oranges, mais il n'y faut point d'œufs; & vous pouvez aussi vous passer d'eau de fleurs d'oranges si vous voulez. Voilà de la maniere que l'on glace les fruits; & vous pouvez aussi blanchir de même des branches de fenoüil anisé, pour garnir des plats en Hyver, & pour manger aussi.

Pour faire des Cerises égrenées portatives & fort agreables. Il faut prendre une livre, ou cinq quarterons de sucre, au plus, que vous ferez fondre dans one chopine d'eau; puis vous prendrez quatre livres de Cerises, vous en ôterez la queuë & le noyau; puis vous mettrez vôtre sucre sur le feu; & lors qu'il boüillira vous jetterez vos quatre livres de Cerises égrenées, comme nous avons dit, vous les mettrez dans le sucre sur le feu, & vous les ferez boüillir promtement trente ou quarante boüillons, c'est-à-dire, jusqu'à ce que vôtre sirop soit un peu épaissi, & remuerez-la poële de tems en tems; puis lors qu'elles seront faites, vous les tirerez de dessus le feu, & les laisserez refroidir; puis vous les mettrez sur un tamis pour les laisser égouter; vous en mettrez trois ou quatre ensemble, l'une dans l'autre, elles formeront une grosse Cerise; puis vous les dresserez sur des ardoises ou sur des petites planches, aprés vous secoüerez du sucre dessus au travers d'une toile de soïe, & les mettrez dans une étuve ou dans un four lors que vous en aurez tiré le pain; & lors qu'elles seront séches de ce côté là, vous les retournerez, & y mettrez du sucre en poudre comme de l'autre côté. Vous pouvez faire de même avec des prunes de damas; c'est une petite confiture qui est portative & fort agreable, qui est ce que peu de gens sçavent faire.

CERVELAT DE MILAN. Prenez six livres de chair de porc maigre, une livre de bon lard, quatre onces de sel, une once de poivre; le tout bien haché, soit mêlé ensemble, ajoûtant le vin blanc, & le sang ei-dessus avec demi once de canelle, girofles pilez & mêlez ensemble, & des morceaux ou manieres de gros lardons que l'on fait de la tête de porc, qu'il faut bien saupoudrer de ces épices, & larder dans lesdits Cervelats en les faisant, & poudrer comme dessus; ceux-ci doivent être cuits pour les manger.

DES CHAMPIGNONS. Les *Champignons*, & toute autre espece semblable, que

les Italiens apellent d'un nom commun à tous, *Fongi*, nous les distingueron en nôtre langue, en les nommant *Champignons de bois*, qui sont ceux qui viennent a la rive des Forêts qui sont trés-larges : *Champignons de prez*, ou *Pâtures* : qui sont ceux qui croissent où le bétail paît ordinairement, & ne poussent guere qu'aprés les premiers brouillards d'Automne ; ce sont ceux que j'estime les meilleurs, tant à cause de la bonté de leur blanc par dessus, que de leur couleur vermeille par dessous : outre ce, ils sont encore de fort bonne odeur ; ce que n'ont pas les autres : les *Champignons de jardin*, qui poussent ordinairement sur les couches ; & les *Mousserons* qui ne viennent qu'au commencement du mois de May, dans les bois cachez sous la mousse, d'où ils empruntent leur nom de *Mousserons*. De toutes ces especes, il n'y a que celle sur couche que vous puissiez faire venir dans vôtre jardin ; & pour ce faire, on dressera une couche avec du fumier de mulet, ou d'âne, en mettant dessus quatre doigts de menu fumier, dit *Terras* ; & aprés que la grande chaleur de la couche sera passée, l'on jettera dessus toutes les épluchures, & l'eau où l'on aura lavé ceux que l'on aprêtera à la cuisine, mêmement tous les vieils mangez de vers ou limats. Cette couche vous en produira de trés-bons & en fort peu de temps ; cette même couche vous pourra servir deux ou trois ans, & sera bonne à en faire d'autres. Pour les cultiver & les faire croître voyez le mot de *Couche*.

Pour préparer les Champignons. On les épluche d'abord, puis on les jette dans l'eau claire, où on les laisse tremper ; aprés cela on les fait bouillir dans un peu d'eau pour leur faire rendre la leur, puis on les laisse égouter ; cela fait, on les met dans une casserole avec du beurre frais, du sel, du poivre, & un peu de persil ; & lors qu'ils sont cuits on les tire pour les manger, aprés y avoir mis un filet de verjus, ou pour le mieux, un jus de citron, joint à un jus de gigot de mouton.

Champignons frits. Prenez des Champignons, faites-les amortir à la poêle dans du bouillon, poudrez les de farine, de sel & de poivre menu, faites-les frire dans du beurre ou du sain-doux, puis servez-les avec un peu de persil & au jus d'orange.

Les Champignons se mangent encore en d'autres ragouts ; on en met à la crême, & on en farcit pour garnir des potages soit maigres, soit gras.

CHANDELLES DURABLES.

Chandelles durables de suif. Prenez du suif de bœuf ou de mouton, ou de chévre, & l'ayant fondu, sur vingt livres dudit suif mettez-y une livre d'alun de roche en poudre, la mettant petit à petit dans ledit suif fondu, mêlant le tout fort bien avec un bâton, & aprés vous ferez vos chandelles, elles seront blanches & ne dégoûteront point, mais seront à profit, & dureront deux fois plus que les autres.

Chandelles de cire durables. Prenez un peu de bonne cire, & la faites fondre ; puis passez-y une fois vôtre méche de coton étant bien chaude ; puis ayez une bassine pleine d'eau sur un petit feu, & dans cette eau chaude trempez de la cire & la ferez ramollir la dedans, & étant molle la lavrez fort, & pairissez bien ; aprés de cette cire vous entourerez vos méches, & les roulerez sur une table de noyer avec un ais de même bois, ayât mouillé la table avec un peu d'eau.

Autres Chandelles qui durent quatre jours & quatre nuits. Prenez une partie de bon suif, rendez-la liquide & jettez-y dessus de la cire pour la purifier, aprés tirez-la du feu, faisant trois fois la même chose ; enfin le suif étant ainsi bien purifié versez-le dans un vase de verre au poids de deux onces, le faisant fondre, & y ajoûtant une once de cire blanche, une once de térébentine, & aprés y mettrez aussi de bois vieux, pourri, seché & criblé, reduisant le tout en consistance molle, roulant tout cela sur une table avec les mains ; & lors qu'il commencera à s'endurcir, mettez-y dedans une petite méche de jonc dont vous formerez une chandelle de la longueur & de la grosseur qu'il vous plaira.

CHANGE. *Reglemens de la place des Changes de la Ville de Lyon.* I. Que ci-aprés l'ouverture de chaque payement se fera le premier jour non ferié du Mois de chacun des quatre payemens de l'année, sur les deux heures de relevée, par une Assemblée des principaux Négocians de ladite Place, tant François qu'Etrangers, en presence de Monsieur le Prevot des Marchands, ou en son absence du plus ancien Echevin, qui seront priés de s'y trouver ; en laquelle Assemblée commenceront les Acceptations des Lettres de Change payables en icelui, & continueront incessamment a mesure que lesdites Lettres seront presentées, jusques au sixieme jour dudit mois inclusivement, aprés lequel, & icelui passé, les Porteurs desdites Lettres pourront faire proteſter, faute d'Acceptation, pendant tout le courant du Mois, & ensuite les renvoyer pour en tirer le tembourſement avec les frais du retour.

II. Que pour faire le compte, & établir le prix des Changes de ladite Place de Lyon avec les Etrangers, il sera fait pareille Assemblée le troisiéme jour de chacun desdits Mois non ferié, aussi en presence de Monsieur le Prevôt des Marchands, ou du plus ancien Echevin.

III. Que les Acceptations desdites Lettres de Change se feront par écrit, dattées, & signées par ceux sur qui elles auront été tirées, ou par personnes duement fondées de Procuration, dont la minutte demeurera chez le Notaire ; & toutes celles qui seront faites par Facteurs, Commis, & autres non fondez de Procuration, seront nulles & de nul effet, contre celui-sur qui elles auront été tirées, sauf le recours contre l'Acceptant.

IV. Que l'entrée & ouverture du Bilan, & Virement des Parties, commencera le sixiéme de chaque Mois desdits quatre Payemens, non ferié, & continuera jusques au dernier jour desdits Mois, inclusivement, aprés lesquels icelui passé, il ne se fera aucun Virement ni Ecritures, à peine de nullité.

V. Que l'on entrera pendant lesdits quatre Payemens en la Loge du Change, le matin à dix heures pour en sortir précisément à onze heures & demi, passé laquelle heure, ne se feront aucunes Ecritures, ni Virement des Parties ; & pour avertir de ladite heure, on sonnera une cloche.

VI. Que ceux qui en leurs Achapts de Marchandises auront la faculté de faire escompte, si

bon leur ſemble, ſeront tenus de l'offrir dés le ſixiéme jour du Mois de chacun deſdits Payemens, aprés lequel & icelui paſſé, ils ne ſeront plus receus.

VII. Que toutes Parties Virées ſeront écrites ſur le Bilan par les Proprietaires ou par leurs Facteurs, ou Agens, qui en ſeront les Porteors, ſans qu'ils puiſſent être deſavoüez par leſdits Proprietaires; & ſeront leſdites Eeritures auſſi bounes & valables que ſi elles avoieut été par eux-mêmes écrites & Virées.

VIII. Que toos Viremens de Parties ſeront faits en preſence de tous ceux qu'on y fait entrer, ou des Porteurs de leurs Bilans, à peine d'en répondre par ceux qoi auront fait écrire pour les abſens; & ce ſur les Bilans, & non en feuilles volantes: & à l'égard des autres perſonnes de la Ville, qui ne portent point de Bilan, ils donneront leurs ordres à leurs Debiteurs par billets qui leur ſervitont de décharge du payement qu'ils feroot des Parties, a deſir de leurs Creanciers; & pour ceux de dehors pour leſquels les Courretiers diſpoſent les Parties, ils donneront auſdits Courretiers pouvoir ſuffiſant, qui ſera remis chez un Notaire, pour la ſureté de ceux qui payeront, & pour y avoir recours en cas de beſoin.

IX. Que les Lettres de Chauge acceptées, payables en payement, qui n'auroot été payées du tout, ou en partie, pendant icelui, & juſques au dernier jour du Mois incluſivement, ſeront proteſtées dans les trois jours ſuivans, non feriez, ſans préjudice de l'acceptation; & leſdites Lettres, enſemble les Proteſts envoyez dans un remps ſuffiſant, pour pouvoit être ſignifiez, à toos ceux, & par qui il apartiendra; ſçavoir pour rootes les Lettres qni aoront été tirées au dedans du Royaume, dans deux Mois: pour celles qui auront été tirées d'Italie Suiſſe, Allemagne, Hollande, Flandres, & Angleterre, dans trois Mois: & pour celles d'Eſpagne, Portugal, Pologne, Suede, & Dannemarx, dans ſix Mois, do jour & datte des Proteſts, le tout à peine d'en répondre par le Porteur deſdites Lettres.

X. Que toute Lettre de Change payable eſdits payemens, ſera cenſée payée; ſçavoir, à l'égard des Domiciliez Porteors de Bilan ſur la Place du Change de ladite Ville, dans on an; & pour les autres, dans trois ans prés l'échean-ee d'icelle, & n'en pourra le payement être repeté contre l'Aeceptant, ſi l'on ne juſtifie de diligences valables cootre lui faites dans ledit temps.

XI. Que ſi les Etrangers remettent en Comptant, ou en Lettre de Change, aprés le dernier jour du Mois, on ne ſera obligé de les recevoir en l'acquittement de leurs Traites faites durant ledit payement.

XII. Que lors qu'il arrivera one Faillite dans ladite Ville, les Creanciers du Failli qui ſe trouveront être de certaines Provinces du Royaume, ou des Païs étrangers, dans leſquels ſous pretexte de ſaiſie & de tranſport, & en vertu de leurs preteodus Privileges ou Coûtumes, ils s'attribuent une preference ſur les effets de leurs Debiteors faillis, préjudiciable aux autres Creanciers abſens & éloignez, ils y ſeront traitez de la même maniere, & n'entreront en Repartement des effets dudit Failli, qu'aprés que les autres auront été entierement ſatisfaits: ſans que cette pratique puiſſe avoir lieu pour les autres Regnicoles, ou Etrangers, leſquels étant reconnus pour legitimes Creanciers, ſeront admis audit Repartement de boune foi & avec équité, ſuivant l'uſage ordinaire de ladite Ville, & de la juriſdiction de la Cooſervation des Privileges de ſes Foires.

XIII. Que toutes ceſſions & tranſports ſur les effets des Faillis ſeront nuls, s'ils ne ſont faits dix jours, au moins avant ſa faillite publiquement connuë. Ne ſeront neanmoins compris en cet article les Viremens des Parties faits en Bilan, leſquels ſeront bons & valables, tant que le Failli, ou ſon Facteur, portera ſon Bilan.

XIV. Que les Teinturiers ou autres Manufacturiers n'auront privileges pour les debtes, ſur les effets & biens des Faillis, que des deux dernieres années; & pour le ſurplus, entreront dans la diſtribution qui eo ſera faite au ſol la livre avec les autres Creaneiers.

XV. S'il arrive qu'un Mendataire de diverſes Lettres de Chaoge acceptées, auſſi Creancier de l'Acceptant, ne reçoive qu'une partie de la ſomme totale, & faſſe dans le temps dû le Proteſts du ſurplus, la Compenſation legitime de ſa debte étant faite, il ſera obligé de repartir le reſtant à tous ceux qui lui auront fait leſdites remiſes, au ſol la livre, & à proportion de la ſomme dont un chacun des remettans ſera Creancier.

XVI. Tous ceux qui ſeront Porteurs de Procuration générale, pour recevoir le payement des Promeſſes & Lettres de Change, remettront les Originaux de leur Procuration és mains d'un Notaire, & ſeront leſdits Porteurs de Procuration obligez d'en fournir des expeditions, à leurs frais, à ceux qui payeront les ſusdites Lettres.

XVII. Toute Procuration pour recevoir payement de Lettres de Change, Promeſſes, Obligations, & autres debtes, n'aura plus de force paſſé une année, ſi ce n'eſt que le temps qu'elle devra durer ſoit préciſément exprimé: auquel cas elle ſervira pour tout le temps qoi ſera énoncé en icelle, s'il n'aparoît d'une revocation.

XVIII. Que les Faillis & Banqoeroutiers ne pourront entrer en la Loge du Chaoge, ni écrire & Virer parties, ſi ce n'eſt aprés qu'ils auront entierement payé leurs Creanciers, & qu'ils en auront fait aparoir. Et pour donner moyen auſdits Faillis de payer leurs Creanciers des effets qu'ils auront à recevoir, ils le pourront faire par Tranſports, Procurations, ou Ordres, à telles perſonnes qo'ils aviſeront, leſquels payeront à leur Acquit ce qu'ils ordonneront, & ſeront nommez pour eux aux parties qui ſeront paſſées en écritores.

XIX. Les Courretiers ou Ageus de Banque & Marchandiſes de ladite Ville, ſeront nommez par leſdits Prevôt des Marchands & Echevins, entre les mains deſquels ils préteront le ſerment, en la maniere accoûtumée, en juſtifiant par des atteſtations des principaux Négocians, en bonne & dûë forme, de leurs vie & mœurs, & capacitez, ao fait & exercice de ladite Charge; & ſeront leſdits Courretiers reduits à un certain oombre, & tel qu'il ſera jugé

couvenable par leſdits Sieurs Prevôt des Marchands & Echevins, ſur l'avis deſdits Négocians.

XX. Que tous Banquiers, Porteurs de Bilan, & Marchands en gros, négocians ſous les Privileges des Foires de Lyon, ſeront obligez de tenir Livres de Raiſons en bonne & dûë forme: & tous Marchands, Boutiquiers & vendans en détail, des Livres journaux; autrement en cas de déroute, ſeront déclarez Banqueroutiers frauduleux, & comme tels condamnez aux peines qu'ils devront encourir en ladite qualité.

XXI. Que trés-expreſſes inhibitions & deffenſes ſeront faites à toutes perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, de contrevenir à ce que deſſus, directement ou indirectement, à peine de trois mille livres d'amande contre chaque contrevenant: appliquable; ſçavoir, le quart à l'Hotel-Dieu, du Pont du Rône, le quart à l'Aumône Générale, le quart au Dénonciateur, & le quart à la reparation de la Loge des Changes: pour le payement de laquelle ils ſeront contraints par corps, ſaiſie, & vente de leurs biens; & pour plus exacte obſervation des preſentes, ſera permis à l'un deſdits Contrevenans, de dénoncer les autres Contrevenans avec lui; auquel cas il ſera déchargé, pour la premiere fois, de payer ladite peine, & aura ſon droit de dénonciation. Et afin que perſonne n'en puiſſe ignorer, ſeront les preſentes lûës & publiées à ſon de trompe & cri public, & affichées au devant de l'Hôtel de Ville, en la Place des Changes & autres lieux accoûtumez; & paſſé outre pour le tout, nonobſtant oppoſitions, ou appellations quelconques, & ſans préjudice d'icelles.

CHANGE. *Les temps qui ſe donnent par les Lettres de Change à ceux ſur qui elles ſeront tirées ſont quatre.*

Le premier eſt, quand une Lettre eſt tirée à tant de jours de vûë; c'eſt-à-dire, à quatre, huit, dix, ou quinze jours, le temps ne court que du lendemain du jour de la preſentation de la Lettre, & qu'elle a été acceptée: de ſorte qu'une Lettre de Change tirée à dix jours de vûe qui ſeroit acceptée le dernier Avril, n'eſt exigible que le onziéme May. La raiſon en eſt, que le jour de l'acceptation qui eſt le dernier Avril, n'eſt point compté, & l'on ne commence à compter que du premier jour de May. Le dixiéme May qu'en la Lettre n'eſt point encore compté; la raiſon de cela eſt, que le dixiéme ne définit qu'à minuit, & par conſequent l'on ne peut intenter aucune action contre l'Accepteur que le onziéme jour de May, qui commence à compter par le premier May, & continuë juſqu'au dixiéme à minuit inclusivement, il ne ſe trouvera que dix jours francs, qui eſt le temps que l'Acceptenr a pour payer la Lettre.

Le deuxiéme temps que l'on apelle *à jour nommé*, c'eſt quand le Tireur, par exemple, dit, *Au premier jour de May, il vous plaira payer par cette Lettre de Change*, & le reſte; laquelle n'eſt exigible auſſi que le deuxiéme, parce que comme il a été dit ci-deſſus, le jour de l'échéance n'eſt point compté; c'eſt-à-dire, que le Porteur de la Lettre ne peut intenter aucune action contre l'Accepteur, pour les raiſons ci-devant dites.

L'on n'eſt point obligé, ſi l'on ne veut, de faire accepter les Lettres payables *à jour nommé*, attendu que le temps court toûjours, juſqu'au jour de l'échéance: à la difference de celles qui ſont payables à tant de jours de vûë, dont le temps ne court point que quand elles ſont acceptées: neanmoins, il eſt trés avantageux de faire accepter les Lettres payables *à jour nommé*, parce qu'au moyen de l'acceptation, l'on a deux debiteurs pour un; ſçavoir, l'Accepteur, & le Tireur, faute de payement de la Lettre.

Le troiſiéme temps, eſt celui que l'on apelle *uſance*, c'eſt-à-dire, un mois; *double uſance*, deux mois. Les Lettres que l'on tire à *uſance*, & *double uſance*, ſont ſur l'Angleterre, la Hollande, l'Allemagne, l'Eſpagne & le Portugal; mais il faut obſervet que l'*uſance* de ces deux derniers Royaumes eſt de deux mois, & deux uſances de quatre mois. Les Négocians de ces Royaumes & Etats quand ils fourniſſent leurs Lettres pour France, ils tirent de même maniere.

L'on n'eſt pas obligé de faire accepter les Lettres tirées à *uſance* ou *double uſance*, parce que le temps commence à courir du jour & date de la Lettre, & finit au jour & datte qui accomplit le mois; c'eſt ce que l'on apelle *uſance*, qui eſt une coûtume etablie parmi les Négocians de ces Nations; mais il eſt avantageux auſſi de les faire accepter pour la raiſon ci-devant alleguée.

Il y a une queſtion à ſçavoir, qui eſt ſi le Porteur d'une Lettre de Change peut obliger celui ſur qui elle eſt tirée de l'accepter, encore qu'elle ſoit à *jour nommé*, à *uſance*, ou à *double uſance*, il eſt certain qu'il ne peut pas refuſer de l'accepter, ſinon on la peut faire proteſter; cela s'apelle *Proteſt faute d'accepter*, & à l'échéance le Proteſt ſe fait faute de payement.

La quatriéme ſorte de temps, eſt quand les Négocians, & Banquiers tirent leurs Lettres payables à Lyon, dans les Foires que l'on apelle *Payemens*, qui ſe tiennent quatre fois l'année, de trois en trois mois: ſçavoir, aux Rois, à Pâques, Aouſt, & la Touſſaints. Lors que la bonne foi regnoit parmi les Négocians, les Lettres payables en payement à Lyon ne s'acceptoient jamais par écrit; celui ſur qui elles étoient tirées, diſoit ſeulement verbalement, *Vû*; ſans accepter pour répondre au temps, & le Porteur en faiſoit mention ſur ſon Bilan. Les Lyonnois ont été long-temps dans cet uſage, ſans qu'il en arrivât aucun accident, ni aucun déni, lors que l'on viroit Partie, quand il y avoit rencontre, ſinon elle étoit ponctuellement payée à la fin du payement; mais la bonne foi s'étant relâchée par la corruption des ſiécles, quelques Banquiers ont dénié que les Lettres leur euſſent été preſentées, les Négocians pour plus grande précaution les font preſentement viſer & accepter par écrit, & mettre ce mot, *accepté*.

Il y a encore des Lettres de Change qui ſe tirent pour payer *à vûë*; c'eſt-à-dire, que dés le moment qu'elles ſont preſentées a celui ſur qui elles ſont tirées, il doit payer, ſinon elles doivent être proteſtées faute de payement, & l'on peut à l'inſtant même prendre de l'argent à réchange, parce que ces ſortes de Lettres ſont pour des affaires preſſantes qui ne ſe peuvent remettre ſans faire un tort notable aux Porteurs des Lettres; c'eſt pourquoi ceux qui fourniſſent leurs Lettres *à vûe* doivent bien prendre garde que leurs Correſpondans aient proviſion en

main, pour les paier sur le champ & sans aucune remise. Il faut remarquer que pour les Lettres tirées *à vûë*, il n'y a point de dix jours de faveur pour faire les Protests, comme il se pratique aux autres sortes de Lettres ci-devant allegnées. La raison en est, que lesdites Lettres sont tirées à tant de vûë, ou à jour nommé: ainsi l'on peut prendre pied à compter les dix jours de faveur du lendemain de l'echeance, comme il sera dit en son lieu; & aux Lettres tirées *à vûë*, l'on ne peut prendre aucun pied pour compter les dix jours de faveur; c'est pourquoi il faut faire necessairement protester faute de payement.

Quand un Négociant qui met son ordre sur une Lettre pour l'envoyer recevoir, met sa signature, ne laisse du blanc pour y mettre le reçû, il n'aura qu'à mettre ces mots a côté, pour servir d'endossement: Ainsi ceux entre les mains de qui elle sera, ne pourront pas changer la disposition de la signature en un ordre, pour paier à un autre le contenu de la Lettre, puisque cette signature ne pourra opérer autre chose qu'une quittance. Outre cette précaution, il en faut encore prendre une autre, quand une Lettre se trouve perduë: qui est d'abord que l'on en a de connoissance, d'aller avertir celui qui en est le debiteur, afin qu'il ne soit point surpris, si elle lui étoit presentée par celui qui l'auroit trouvée pour la recevoir, en remplissant le blanc d'un reçû.

Les Commis & Facteurs sont ici avertis de bien prendre garde quand leurs Maitres leur donneront des Lettres à recevoir, de ne les point rendre qu'ils n'ayent rempli le blanc par le reçû.

CHANGE. Il y a quatre sortes ou especes de Lettres de Change: La premiere, portant *valeur reçûë* purement & simplement, qui comprend en soi toutes sortes de valeurs: La seconde, portant *valeur reçûë en Marchandise*: La troisiéme, portant *valeur de moi-même*: Et la quatriéme, *valeur entenduë*. Les trois premieres sortes de Lettres sont uniformes à l'égard de la valeur; c'est-à-dire, que l'on conçoive une Lettre de Change d'une de ces trois manieres: elle opere toûjours *valeur reçûë*, sans que l'on puisse contester en Justice, ainsi qu'il sera dit ci-aprés.

L'on a toûjours observé le tems que les Lettres de Change ont dû être payées, qui est en quatre manieres. La premiere quand les Lettres portent de paier à tant de jours de vûë. La seconde de paier à jour nommé, c'est-à-dire, par exemple, du dixiéme May, ou autre jour. La troisiéme, à usance, ou double usance, l'usance étant d'un mois. La quatriéme, à Lettre vûë, c'est-à-dire, qu'elles doivent être paiées par ceux sur qui elles sont tirées, dans le moment qu'elles leur sont presentées. Les Lettres ont toûjours contenu le nom de celui qui en a donné la valeur; mais la valeur n'étoit jamais exprimée, & l'on mettoit seulement *valeur reçûë*, purement & simplement, sans dire si c'étoit en deniers comptans, Marchandises, Billets, ou autres valeurs qui proviennent de plusieurs rencontres d'affaires; si on manque de specifier ces choses, cela peut être cause de grandes pertes & de la perte d'un Marchand; car si on marque cette valeur reçûë simplement, cela produit plusieurs inconveniens au desavantage du Public, qui cause la ruine du Commerce, & particulierement lors qu'il arrive des faillites; cette valeur reçûë simplement, mise dans une Lettre de Change, produit plusieurs pertes, la valeur étant incounuë; car trés-souvent un Banquier, ou un Négociant, fournita pour Lyon à un autre une Lettre de Change, par exemple, de 3000. livres, portant valeur reçûë purement & simplement, pour laquelle il n'aura reçû qu'un simple billet, qui portera aussi valeur reçue purement & simplement, sans specifier que cette valeur est en Lettre de Change; si ce Négociant en faveur duquel est tirée la Lettre, vient à faire faillite avant l'écheance, il peut passer son ordre au profit d'un de ses amis, portant aussi valeur reçûë pour la faire recevoir à l'écheance sous son nom, & faire entrer dans son Contrat d'accommodement celui qui lui aura fourni la Lettre, où il y aura quelquefois à perdre les trois quarts, sans qu'il puisse y aporter aucun remède, parce que la Lettre portant de paier à ce Négociant, ou à son ordre, celui sur qui la Lettre est tirée, ni lui-même, si elle revenoit à proteſt, ne pourroit pas se dispenser de paier les 3000. livres mentionnées dans la Lettre. La raison en est, que l'ordre au dos d'une Lettre de Change portant valeur reçûë, saisit la Lettre, & en rend proprietaire celui au profit duquel il est passé, au moien de la valeur qu'il en a donné au Donneur d'ordre; de telle sorte que celui qui a fourni la Lettre peut-être cinq ou six jours avant la faillite est obligé de faire paier par l'Acceptant son Correspondant, ou de paier lui-même les 3000. livres en cas que la Lettre soit protestée, & d'entrer dans un Contrat où il perd quelquefois les trois quarts sans y pouvoir aporter aucun remède; il arrive encore qu'un Négociant se voiant pressé par ses Creanciers, ne pouvant plus resister, se déclare à ses parens pour le soulager, qui souvent sont ses Creanciers, qui voiant ses affaires en mauvais état, bien loin de l'assister, se font sortir d'affaires, & pour cela, s'il se trouve des Lettres de Change parmi les effets de ce malheureux Négociant, ils se font passer des ordres à leur profit pour ce qui leur est dû; au lieu que dans la bonne foi ces Lettres devroient être renduës à ceux qui les ont fournies, & qui n'ont reçû autre valeur qu'un simple billet; c'est une chose triviale que tout le monde sçait, que ces friponneries se font presque toûjours, lors qu'il arrive des faillites.

L'étimologie du mot de *Lettre de Change* se comprend facilement; car il ne signifie autre chose que changer de l'argent qu'un Négociant a dans une Ville, & le donner à recevoir à un autre qui en a à faire, & qu'il n'y a point pareille somme qu'il lui donne en échange dans la Ville de sa residence, d'où la Lettre est tirée, cét échange leur est également avantageux, parce que celui qui aura de l'argent en espece par des Messagers & des Roulliers, & celui qui en aurait besoin dans la même Ville pour faire ses affaires, seroit aussi obligé de l'y faire voiturer du lieu de sa residence.

Ce mot de *Change* vient encore de ce que le profit ou interêt que l'on reçoit, & que l'on donne en tirant ou remettant des Lettres de Change pour un lieu, n'est jamais égal: tantôt il est haut, tantôt il est bas, quelquefois il y a à per-

dre, quelquefois à gagner, & quelquefois il eſt au pair : c'eſt-à-dire qu'il n'y a rien à perdre ni à gagner entre les Cambiſtes ; ainſi c'eſt un changement perpetuel, qui ſe rencontre dans le commerce des Lettres de Change. Il faut remarquer que la differente Loi des eſpeces d'un païs à un autre, eſt ce qui fait la difference du Change, & qu'il eſt plus haut, ou plus bas : par exemple, un Marchand veut remettre en Amſterdam un écu monnoie de France valant 3. liv. il n'y recevra que 96. deniers de gros, qui valent quarante-huit ſols, ſuposé que le Change ſoit à ce prix ; parce qu'il vaut toujours, comme il a été dit ci-deſſus : & qu'il faut ſix vingt gros pour faire un écu, qui ſont trois livres de France ; ainſi il perdra douze ſols pour écu, qui eſt vingt pour cent pour le change. La raiſon en eſt que les eſpeces ſont plus baſſes en Hollande qu'en France : il en va de même pour les traites & remiſes qui ſe ſont dans les autres Païs étrangers, où l'argent eſt plus bas qu'en France. En effet, ſi toutes les eſpeces de monnoies étoient à même Loi dans tous les Etats de l'Europe, qu'elles ſont en France, les Changes ſeroient au pair ; c'eſt-à dire, que l'on donneroit un Loüis d'or en une Ville de France pour en recevoir un autre de pareille valeur dans les places étrangeres ; ainſi il n'y auroit profit ni perte de part & d'autre, & tout le profit ou toute la perte du Change ſe reduiroit dans l'abondance ou rareté de l'argent qui ſe rencontreroit dans les lieux où ſe feroient les Traites & Remiſes. Par exemple, en France où toutes les eſpéces ſont à une même Loi, ſi la Place de Paris n'avoit beſoin que d'un million pour païer ce qu'elle doit à Lyon en paiement d'Aouſt, & que la Place de Lyon n'eût auſſi beſoin à Paris que d'un million, l'argent ſeroit au pair, au moien de cette égalité de beſoins ; au contraire, ſi Paris avoit beſoin de quinze cens mille livres pour paiet à Lyon dans leſdits paiemens, & que Lyon n'eût beſoin à Paris que d'un million ; les Lettres ſeroient rares, & l'argent que l'on donneroit à Paris pour avoir des Lettres ſur Lyon perdroit, & les Lettres gagneroient : & ſi l'abondance d'argent étoit à Paris, & la rareté à Lyon, les Lettres perdroient, & l'argent gagneroit.

L'utilité que les Négocians ont trouvée dans le Commerce des Lettres de Change a donné lieu aux Billets de Change fournis ou à fournir, payables à ordre, ou au Porteur pour la facilité des paiemens, & n'être pas obligez de tenir toûjours leur argent en Caiſſe oiſif ſans leur faire aucun profit, & autres billets contens pour argent prêté, ou marchandiſe venduë, payables à ordre, ou au Porteur, qui ſont differenciez des Billets de Change qui ont des Privileges differens des ſimples Billets valeur en argent, ou en marchandiſe.

CHANOINES. Ils doivent examiner avec ſoin s'ils ont manquez à leurs devoirs ; car ils ne proſpereront jamais ſans les remplir.

I. S'ils ſont entrez dans leurs Dignitez, Chanoinies, ou autres Bénéfices, par Simonie, ou Confidence, ayant donné de l'argent, rendu ſervice, ou aſſiſté de leur faveur des perſonnes pour les avoir, y aiant Simonie en toutes ces manieres, nullité du titre, & obligation de reſtituer les fruits reçûs. *Extrav. de ſim. c. deteſtabile.*

II. S'ils ont gardé la reſidence. *Trid. ſſ. 23. c. 3.*

III. S'ils ſe ſont abſentez du Chœur ſans néceſſité & ſe ſont diſpenſez de la plûpart des Heures Canoniales, ou s'ils ſe ſont contentez de s'y montrer au commencement ou à la fin, ſous le pretexte, qui eſt un abus, qu'ils gagnoient toutes les diſtributions chaque jour, aſſiſtant à quelqu'une des grandes Heures, ou en y aſſiſtant en partie. *Conc. Baſ. c 16.*

IV. S'ils ont aſſiſté au Chœur avec la gravité, le ſilence & la modeſtie neceſſaire ; & ſi au lieu de chanter avec le Chœur, ils ont dit leur Office en particulier. *Conc. Baſil. ſeſſ. 15.*

V. S'ils ont chanté poſement & diſtinctement, prononçans toutes les ſyllabes ſans ſe preſſer, faiſant les meditations, & ne commençant pas un verſet, que l'autre Chœur n'ait entierement achevé le ſien. *Conc. Baſ. ibid.*

VI. S'ils ont toûjours aſſiſté à l'Office divin avec leurs habits de Chanoines ſelon la ſaiſon. *Conc. Baſ. ibid.*

VII. S'ils ont eux-mêmes fait l'Office, ou ſe ſont contentez de le faire faire par des gens ſubſtituez. *Trid. Suprà.*

VIII. S'ils ont éré au Chœur avec intention ſeulement de gagner les diſtributions, & non pas de chanter les loüanges de Dieu, & s'acquitter de leur devoir. *Baſil. hom. in Pſal. 28. Conc. Med. V.*

IX. Si lors qu'ils ont été pourvûs de leurs Bénéfices ils avoient l'âge, la ſcience & l'Ordre que les Bénéfices requierent. *Trid. ſſ. 22. c. 2.*

X. S'ils ont toûjours porté l'habit Clerical, la Tonſure, & les cheveux comme les Canons l'ordonnent, chacun ſelon ſon Ordre. *Conc. Lat. IV. c. 16.*

XI. Si aïant la preſence pour ſolliciter ou avoir ſoin de quelque affaire du Chapitre ; ils s'y ſont employez avec diligence & affection ; ou ſi au contraire, ils l'ont fait traîner en longueur pour en joüir plus long-temps, étant en ces cas obligez à la reſtitution des fruits que le Chapitre a perdu, & des dommages qu'il a ſouffert par leur négligence. *S. Th. 22. q. 62. a. 2.*

XII. S'ils ont donné ou fait donner la preſence ſans juſte cauſe, ou s'ils ont reçûs nonobſtant qu'il euſſent été piquez par celui qui en avoit la Charge.

XIII. S'ils ont ſouffert le relâchement & favoriſé leurs Confreres, ou leurs amis au préjudice des Reglemens Capitulaires. *Conc. Med. III. & IV.*

XIV. S'ils ont tenu Chapitre aux jours ordonnez par les Statuts, ou s'ils l'ont tenu les jours de fêtes, ou durant l'Office divin ſans une néceſſité preſſante. *Conc. Baſ. cit.*

XV. S'ils ont eu ſoin de reprendre & de corriger dans le Chapitre tout ce qui eſt contre l'ordre & la diſcipline, d'y pacifier les differens qui ſont ſurvenus entre les Chanoines, & s'ils s'y ſont conduits avec la modeſtie & la gravité convenable à des Chrêtiens & à des Prêtres. *Conc. Med. III.*

XVI. S'ils ont fait l'emploi des revenus de leurs Bénéfices de la maniere qu'ils y ſont obligez, c'eſt-à-dire, ſi aprés leur ſubſiſtance honnête ils ont donné le reſte aux pauvres. *S. Aug. Ep. 50. ad Bonif.*

Digitized by Google

XVII. S'ils ont toûjours été exemplaires & irreprochables en leur vie, & en leurs mœurs.

XVIII. S'ils ont chaſſé avec chiens ou oiſeaux; s'ils ont frequenté les Danſes, les Comedies & les Cabarets, & s'ils ſe ſont adonnez aux jeux de hazard & aux autres divertiſſemens deffendus aux Eccleſiaſtiques. *Trid. ſuprà.*

XIX. S'ils ont donné ſujet de ſcandale par de trop grandes frequentations avec les femmes ou filles, & ſurtout avec les mondaines, & celles qui étoient de mauvaiſe vie. *diſt.* 1. *cap.* 20.

CHAPONS. Si l'on ſouhaite manger un Chapon rôti, il faut auparavant que de le mettre en broche, ne pas manquer de le piquer de lard menu, ou bien de le barder; aprés cela on le fait cuire, & on le ſert avec du verjus aſſaiſonné de ſel & de poivre, ou bien accompagné d'un jus d'orange.

Chapon à la daube. Ayez un Chapon, lardez-le, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, de cloux de girofle, de muſcade, de laurier, & de ciboules; cela fait, envelopez-le dans une ſerviette, faites-le cuire dans un pot avec du bouillon & du vin: & ſi-tôt qu'il eſt cuit, tirez-le, & l'ayant laiſſé refroidir dans ſon boüillon, ſervez-le aprés.

CHARBON. *Pour la cure des Charbons.* Dés le commencement que le charbon paroît, il le faut cauteriſer avec un fer chaud, ou bien avec des pierres cauſtiques comme au Bubon; mais autour d'icelui, il faut mettre du deffenſif fait avec du vinaigre roſat, eau roſe & du bol. & le renouveller ſoir & matin; & quand l'eſcare ſera faite, & qu'on aura tué ledit Charbon, il faudra faire tomber ladite eſcare avec de la graiſſe de pourceau, ou du beurre, autrement avec un jaune d'œuf & de graiſſe de pourceau.

L'uleére ſera mondifié avec l'onguent *Apium*, ou *Baſilicum*. Ceux qui ne pourront avoir deſdits onguents, pourront faire le ſuivant.

Prenez d'huile d'olives, avec autant de vin, la quantité qu'il vous plaira, que vous ferez boüillir juſques à ce que tout le vin ſoit exhalé, ce que vous pourrez connoître lors qu'il ne menera plus de bruit, & y mettrez de cire neuve ce qu'il faudra pour faire ledit onguent.

Autre Onguent. Prenez de feüilles de choux, telle quantité qu'il vous plaira, pilez-les & en tirez le jus, que vous ferez boüillir avec autant d'huile d'olives, & le ferez évaporer, aprés vous y ajoûterez un peu de Terebentine, & un jaune d'œuf, & en uſerez comme deſſus.

CHARDON BENIT. *Vertus du Chardon benit.* Il n'a pas moindre vertu contre la peſte & toute ſorte de poiſon que *l'Angelique*, ſoit ptia par dedans, ou apliqué par dehors, c'eſt la vertu même par laquelle il chaſſe les Taupes & autres bêtes nuiſibles aux jardins, du lieu & terre où il eſt planté. Ceux qui ont la fiévre quarte ou autres fiévres, deſquelles l'accez commence par froid, ila ſont gueris en prenant au matin trois onces de l'eau de *Chardon benit*, ou de ſa décoction, ou le poids d'un éeu de ſa ſemence pulveriſée. Le même reméde eſt bon pour les pleuroſies & les petits enfans épileptiques, ſi on la cuit dans du vin. Sa décoction eſt bonne pour appaiſer les douleurs des reins & de la colique, pour faire mourir les vers, & pour faire ſuer. Le Chardon beni, tant ſec que verd, pris par dedans, & appliqué par dehors guerit les ulcéres malins.

CHARDON A CENT TESTES. Le vin où auront boüilli les racines de *Chardon à cent téte*, provoque l'urine retenuë, pouſſe hors la gravelle, profite aux épileptiques, aux hydropiques, aux icteriques. La décoction de ſa racine eſt ſinguliere pour empêcher le mal de tête, l'eau diſtilée des tendrons de ſes feüilles bûë tous les jours, & même le plus ſouvent que l'on pourra.

CHARDON DE NOSTRE-DAME. Sa graine & ſa racine ont preſque ſemblables vertus à deſopiler, à provoquer l'urine, que la *Chauſſetrape*. Les Italiens uſent de ſes racines en ſalade à la façon des Artichaux; l'on en fait une riſanne avec la racine de ce *Chardon* miſe en poudre, la graine de fenoüil, & peu de poivre long pour faire uſer aux nourrices qui n'ont point de lait. L'eau diſtilée de ſes feüilles, eſt fort bonne pour les douleurs de côté buë avec demi dragme de ſa graine.

CHARME. *Arbre.* Si le Hêtre eſt propre pour faire des paliſſades, le Charme eſt encore plus recherché pour y être emploïé; cet Arbre eſt un fort bon plan, & fort facile à tranſporter; il n'eſt point rare, puiſque les Forêts nous en fourniſſent à foiſon, & n'eſt point difficile à venir, n'étant redevable de ſon accroiſſement qu'à la nature ſeule.

Ce ſeroit perdre ſon tems que de vouloir en élever à pepinieres; car il ſe paſſe fort aiſément des labeurs dont les autres plants ont abſolument beſoin.

CHARPENTIERS, *Des Obligations des Maitres Charpentiers, Charrons & Menuſiers.* S'ils ne ſont fidéles à obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils ſont en dangee de le perdre; car David dit, *Niſi Dominus ædificaverit domum; in vanum laboraverunt qui ædificant eam.* Qu'ils preunent donc garde,

I. S'ils ont fait leurs Ouvrages avec l'aſſemblage ſolide & néceſſaire; & ſi faute de l'avoir bien fait, ils ont obligé les Proprietaires à de nouvelles dépenſes, étant obligez d'en reparer tout le tort, & dommage.

II. S'ils ont mis la qualité, & la groſſeur au bois qui étoit néceſſaire à leurs ouvrages, étant obligez de réparer les dommages qui y ſont arrivez par leur tromperie.

III. S'ils ont fait leur toiſe en conſcience; ſoit pour eux, ou pour d'autres: il y a obligation de reſtituer ce qu'on a gagné ou fait gagner injuſtement.

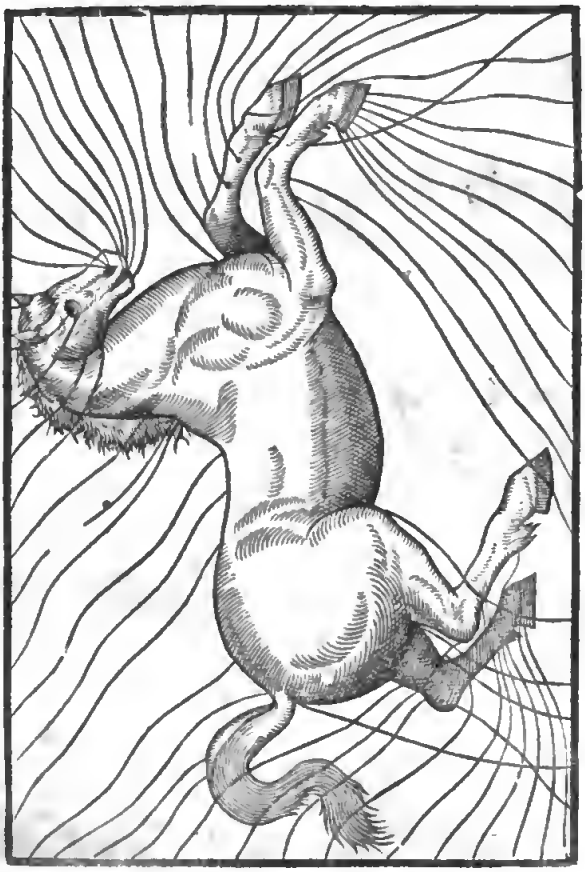
IV. Si les Menuſiers ont fourni le bois de la qualité & épaiſſeur portée par leurs marchez: & s'ils ont aſſemblé ſolidement leurs Ouvrages, ſelon l'ordre du Métier; ils doivent reparer les dommages qui arrivent par leur faute.

V. Si les Compagnons ſe ſont acquitez, comme ils devoient de leur travail: s'ils n'ont point compté plus de journées qu'ils n'en avoient emploié, & n'ont point volé le bois de leur Maître, ou d'autres pour qui ils travailloient, il faut en tous ces cas réparer le tort qu'on a fait.

CHARTIER. *Veritables qualitez d'un Valet Chartier.* Le Maître du Chartier obſervera d'abord ſecrettement, s'il traite ſes chevaux avec douceur pour leur faire faire ce qu'il ſouhaite, &

FIGURE DU CHEVAL

Où ſont repreſentées toutes les maladies deſquelles il eſt tourmenté, enſemble les veines dont il faut tirer du ſang pour le ſoulager, & guerir promptement.



& s'il n'uſe point envers eux d'impatience en les frapant rudement, ce qu'il ne faut pas ſouffrir; car un bon valet ne doit accoûtumer ſes chevaux à faire tout ce qu'il demande d'eux, que par ſa voix, ou que par le bruit de ſon fouet qu'il leur fera reſſentir de tems en tems; mais non point avec trop de violence.

Un valet Charretier qui ſçait ce que c'eſt que ſon métier ne ſurcharge jamais ſes Chevaux, & ne leur donne jamais du travail plus qu'ils n'en peuvent faire, autrement il courr grand riſque de les mettre bien-tôt à bas.

Tel valet doit être fort ſoigneux d'étriller tous les matins ſes Chevaux, & quelquefois à midy dans le tems d'Eté, & de les abreuver quand il faut.

On reconnoît ſi un tel domeſtique a de la propreté dans le maniement de ſes Chevaux, lors qu'il leur donne à manger; c'eſt-à-dire, lors que le foin qu'il leur jette dans le ratelier eſt bien examiné, ou s'il a bien ſoin d'epouſſer leur avoine avant que de la mettre dans leur mangeoire.

Lors qu'un valet ne laiſſe point manquer de litiere à ſes Chevaux, & qu'il n'eſt point pareſſeux de tenir leur écurie nette, quand il eſt néceſſaire de le faire, on en peut préſumer quelque choſe de bon, & ſur tout quand il eſt ennemi vigilant à prévenir par ſes ſoins, & ſon ſçavoir faire, les inconveniens qui leur peuvent arriver.

C'eſt le propre d'un véritable Charretier, de ne rien laiſſer traîner de ce qui regarde ſon miniſtére, d'avoir des endroits où il place ordinairement par ordre tous les harnois qu'il doit ſouvent viſiter, pour voir s'il n'y a rien de rompu, afin ou de les porter chez l'Ouvrier qui leur convient pour les racommoder, ou de les refaire lui-même ſi cet œuvre ne paſſe point ſon ſçavoir.

Quand un Pere de famille ſera aſſez heureux d'avoir rencontré un pareil domeſtique, je lui conſeille de le garder: mais il ne faut pas qu'il s'imagine le reconnoître tel, qu'il n'y ait appliqué des ſoins tout-à-fait extraordinaires, ne ſe contentant pas ſeulement de s'inſtruire de ce Valet de l'état de ſes Chevaux; mais lui-même de les aller viſiter & d'obſerver ſouvent, ou s'il ne leur manque rien pour leur nourriture, ou s'ils ſont panſez comme il faut, ou enfin s'ils ne ſont point atteints de quelque maladie, afin d'y aporter au plûtôt du remède. Oüi, tout homme qui prétend conduire un labourage doit ſe connoître dans toutes les choſes qui le regardent, ou s'il n'y entend rien d'abord, il faut abſolument qu'il s'en inſtruiſe dans la ſuite, s'il ne veut que des domeſtiques lui en faſſent accroire à tout moment.

De la connoiſſance d'un Animal propre au labourage. Lors qu'il eſt queſtion d'acheter des Chevaux pour mener au labourage, il eſt beſoin de connoître ceux qui ſont pour l'ordinaire les plus propres; tel eſt bon pour monter, qui ne vaut rien pour labourer; c'eſt pourquoi un Cheval qui convient au labourage doit donner les marques ſuivantes.

Par la forme de ſes parties. De la Tête. D'abord on remarquera qu'il faut que ce Cheval ait la Tête groſſe d'oſſemens, & déchargée de chair, afin qu'il ne ſoit point ſujet au mal des yeux: Que les oreilles ſoient petites, étroites, droites & hardies; ce qu'on reconnoît, lorſque le faiſant marcher, ou galoper, il en tient les pointes avancées ſans aucun mouvement de haut en bas; que les nazeaux ſoient bien fendus & bien ouverts pour aider au Cheval à reſpirer.

Du Front. Le Cheval qui a le front enfoncé environ depuis les yeux en bas, ou porte la muſerolle de la bride, ſont ordinairement bons pour le travail, à la différence de ceux qu'on achete pour monter, qui le doivent avoir égal, & médiocrement large; ce front ſera toûjours marqué d'une étoile, lors que les Chevaux ne ſont ni gris ni blancs; autrement la plûpart des fins Connoiſſeurs tiennent que c'eſt un défaut.

Des Yeux. On obſervera que les yeux d'un Cheval ſoient clairs, vifs, & pleins de feu, médiocrement gros & à fleur de tête, ayant la prunelle grande, les ſalieres élevées, & non jamais enfoncées, ce qui donne à connoître qu'un Cheval eſt vitieux, ou engendré d'un vieil Eſtalon: & s'il regarde effrontement, c'eſt encore un bon ſigne.

On ne ſe rebutera pas quelquefois pour en voir qui ayent les yeux enfoncés, ou les ſourcils élevez; c'eſt la marque, à dire vrai, de quelque mal gnite d'un Cheval; mais ces ſortes de Chevaux fatiguent ordinairement beaucoup.

De la Bouche. Lors qu'on examinera ſa bouche, elle ſera médiocrement fenduë, étant une qualité trés-eſſentielle a la bouche d'un Cheval, le palais en ſera décharné & les lévres menuës; cette bouche ſera fraîche & pleine d'écume, remarquant par la le bon tempetament d'un Cheval, moins ſujet à s'échauffer qu'un autre; ce n'eſt pas que la bouche ſoit la choſe à laquelle il faille plus regarder pour un Cheval de charrette, qui pour l'avoir méchâte n'en tire ſouvêt que mieux.

De l'Encolure. Nous ne rechercherons point ici de ces encolures fines, & qui ſont eſſentielles à un Cheval pour être beau; mais nous dirons, qu'un Cheval de Harnois n'en vaut pas moins d'avoir l'encolure un peu épaiſſe & charnuë, & qu'il rend même plus de profit que lors que ſortant du garrot, cette encolure ne monte pas droit en haut, ou panche même quelquefois.

De la Poitrine. Ce Cheval aura la poitrine large & ouverte, ſans craindre que cela le rende peſant, n'étant toûjours qu'une bonne marque pour un Cheval deſtiné au tirage.

Des Epaules. Les épaules ſeront groſſes, pour avoir plus de facilité à tirer, & pour faire que le harnois ne le bleſſe pas ſi-tôt: s'il eſt plus peſant il en eſt auſſi meilleur Cheval de Charrette; car plus il eſt attaché à terre, plus on l'eſtime pour cet uſage.

Des Reins. Il eſt néceſſaire qu'on Cheval qu'on achete pour le harnois, ait les reins doubles, qui eſt lors qu'il les a un peu élevez au deſſus des côtez de l'épine du dos; qu'il ait les côtes amples & rondes, afin qu'il ait plus de boyaux, & un meilleur flanc.

Du Ventre. Pour le ventre, on ne craindra point de le prendre grand, pourveu qu'il ne faſſe pas le ventre de Vache; ce qui rend un Cheval, tel qu'il ſoit, fort difforme.

Du Flanc. Il aura les flancs pleins & moins larges qu'il ſera poſſible, pour n'être point ſujet à s'eſlanquer dans le travail.

De la Croupe. On eſtime un Cheval qui a la croupe large & ronde, qui n'eſt ni avalée ni coupée: autrement c'eſt une difformité que les bons

Connoiſſeurs n'y ſouffrent qu'à peine : & j'entens par *evalée* & *coupée*, que cette croupe ne ceſſe point d'être ronde juſqu'au haut de la queuë, & qu'on voye un canal au long d'icelle qui la ſépare en deux, où touche la cropiere.

De la Queuë. On prendra garde que la queuë ſoit ferme, forte & ſans mouvement : que le tronçon en ſoit gros, qu'elle ſoit garnie de poil & placée ni trop haute ni trop baſſe, l'un & l'autre contribuant beaucoup à la difformité de la croupe.

Des Jambes. Les jambes ſont les parties du corps du cheval les plus à conſiderer, comme étât celles qui doivent ſuporter le fardeau de tout le corps, auquel elles ſeront conformes : les jambes de devant du Cheval ſeront plutôt choiſies plates & larges, que rondes ; la rondeur d'une jambe étant un défaut à un Cheval contre la beauté & bonté, ſujette a être bien-tôt ruinée par le moindre travail qu'il fait.

Pour ce qui regarde ſes jambes de derriere, on aura ſoin d'obſerver que les cuiſſes ſoient longues & charnues, & que tout le muſele qui eſt au dehors de la cuiſſe ſoit charnu, gros & bien épais : autrement c'eſt un défaut qu'elles tombent à plomb lors que le Cheval eſt arrêté, ſinon marque de foibleſſe dans les reins, ou dans les jarrets ; ce n'eſt pas qu'il faille tant s'arrêter aux jambes de derriere, n'étant pas ſi ſujettes à faillir que celles de devant, qui bien ſouvent ſont mauvaiſes, lors que celles de derriere ſont bonnes.

Les Chevaux montez ſur des jambes trop hautes, & plus grandes que n'eſt leur taille, ſont defectueux, & c'eſt à quoi il faut bien prendre garde.

Enfin pour reconnoître les bontez & les défauts des jambes des Chevaux dans toutes leurs parties, le Lecteur veut bien que je le renvoie au *Parfait Maréchal du Sieur de Solleysel*, aprés lequel on ne pourroit entreprendre que fort temerairement a toucher cette matiere. Avant de finir neanmoins cet article, je dirai que lors qu'on achete un cheval, il faut toûjours obſerver qu'il ſe plante bien ſur ſes mêbres lors qu'il eſt arrêté en une place, étant auſſi beaucoup plus aſſuré dans ſes mouvemens que lors qu'il ſe plante mal.

De l'âge & de la maniere de s'y connoître. On ſe trompe fort ſouvent en Chevaux, ſi l'on n'en ſçait connoître l'âge, & pour arriver par ordre à cette connoiſſance, voici ce qu'il faut obſerver.

Comme ce n'eſt ordinairement que par les dents qu'on connoit l'âge des chevaux ; on ſçaura qu'il leur en vient peu de tems aprés qu'ils ſont nez, qui ſont de petites dents fort blanches, & qu'on diſtingue facilement d'avec les autres : on les apelle *dents de lait*.

Les Chevaux pouſſent de ces ſortes de dents juſqu'à trente mois qu'il leur en reſte ſix deſſus & ſix deſſous, toutes faciles à diſcerner des dents macheliéres qui les accompagnent. A trente mois, ou peu de temps aprés, il en tombe deux de deſſus & deux de deſſous, à la place deſquelles il en revient quatre autres, qu'on nomme *les Pinces* : ſi bien que lors qu'on voit ces *Pinces*, on peut juger que le Cheval a plus de trente mois, ne déchauſſant quelquefois ces dents qu'à trois ans : Et pour diſtinguer ces *Pinces* d'avec les *dents de lait* qui reſtent, il s'agit de ſçavoir que les *Pinces* naiſſent toûjours au milieu, & ſont beaucoup plus grandes, plus larges & plus fortes que les *dents de lait*.

A trois ans & demi, des huit *dents de lait* qui reſtoient il en tombe encore quatre, deux deſſus, & deux deſſous, à côté de ces *Pinces*, & qui ne ſont gueres moins groſſes, & ce ſont ces dents-la qu'on apelle *dents mitoyennes* : reſte donc encore quatre *dents de lait*, que le Cheval jette dehors à quatre ans ou quatre ans & demi, qui eſt l'âge qu'il a, quand ces dents ſont tombées.

Aprés cela il y a deux dents qu'on apelle *les dents des coins*, qui pouſſent à la machoire d'enhaut, plûtôt qu'à celle d'enbas ; c'eſt ce qu'on doit remarquer, & qu'a l'égard des *Crochets*, ceux de la gencive de deſſous, viennent plûtôt qu'ils ne ſont a celle de deſſus.

Les Chevaux peuvent avoir mis les *coins*, & ne pas encore avoir jetté les *Crochets* d'enhaut, ſans qu'il leur reſte aucunes *dents de lait* : & ſitôt qu'ils ont pouſſé leurs coins, on peut juger qu'ils ont bien-tôt cinq ans.

Des connoiſſances qui regardent les coins. Si-tôt qu'un Cheval a pouſſé ſes *Coins*, la dent ne fait ſeulement que border la gencive par dehors & le dedans eſt plein de chair juſqu'a cinq ans : & d'abord que le Cheval a atteint cet âge, on ne voit plus de chair dans cette dent, & pour lors elle eſt creuſe, & montre par là que le Cheval a cinq ans & demi ; & lorſqu'il vient à ſix ans, on le connoît quand la dent *du coin* eſt auſſi haute par le dedans que par le dehors, en demeurant toûjours creuſe.

Et l'indice qui donne à connoître que le Cheval a ſix ans complets, c'eſt lors qu'il a *les coins* bors de la gencive, de la groſſeur du travers du petit doigt, & que le creux de la dent qui étoit noir ſera diminué.

A ſept ans la dent ſera longue comme le travers du doigt annulaire, & le creux fort uſé ; & à huit le Cheval aura raſé, c'eſt-à dire, qu'il aura pour lors la dent toute unie, & il n'y aura plus de creux noir. Cette dent ſuetant de la gencive plus longue que les deux précédentes.

De la connoiſſance des yeux. C'eſt peu d'avoir la connoiſſance de l'âge des Chevaux, ſi l'on n'a celle de la vûë ; & pour ne s'y point tromper, il ne faut pas ſe contenter de regarder les yeux d'un Cheval, une, deux, trois, juſqu'à dix fois ; car plus on les regarde, plus on y découvre ce qu'on y cherche : & la bonne methode de le faire, eſt d'obſerver que pour examiner la vûë d'un Cheval, il faut toûjours le tirer en un lieu qui ſoit clair, & d'abord qu'il a la tête hors de l'écurie, lui conſiderer les yeux de travers & jamais vis à vis.

Qu'on ſe donne toûjours de garde de voir les yeux d'un Cheval au Soleil ; c'eſt le moïen d'y être bien-tôt trompé, & même on obſervera de toûjours mettre ſa main ſur l'œil pour en rabaiſſer le grand jour, toutes les fois qu'on les voudra examiner.

Des ſignes des bons yeux. Ce qui nous donne des marques d'un bon œil, c'eſt lors que la vître en eſt trés-claire & tranſparente : au lieu que lors qu'on y découvre quelque tache, quelque obſcurité, ou quelque blancheur, on n'en peut que trés-mal juger, ainſi que de certains cercles qui l'environnent.

Il paroît quelquefois dans l'œil une certaine

sougeur ; ce qui fait qu'on doit s'en méfier, comme provenant d'un Cheval qui eſt trop échaufé, ou qui eſt lunatique : ainſi qoe la couleur feuille morte le denote par le bas, & celle qui eſt trouble par le haut.

A travers de cette vitre ſe reconnoît la prunelle, ſur laquelle on peut découvrir s'il y a, ou non, une petite tache blanche, qu'on apelle dragon : inconvenient fort dangereux à rendre le Cheval borgne, ſi l'on n'y remédie avant qu'il ſoit formé.

Un Cheval n'a point bonne vûë lors que toute la prunelle paroît d'un blanc verdâtre tranſparent, ainſi que lors qu'il a un œil qui eſt trouble & fort brun plus petit que l'autre ; celui-là infailliblement étant perdu ſans reſſource, tandis que celui-ci eſt en danger bientôt de devenir comme ſon compagnon.

De la couleur des differens poils dependent encore la bonne ou la mauvaiſe vûë.

Parmi les Chevaux qui ſont ſujets à perdre la vûë plûtôt que les autres, ſont les *gris ſales*, les *gris étourneau* ; ceux de *fleurs de peſcher*, & les *rouhans* : & on ſe méfiera en achetant des chevaux de ceux qui auront un œil pleurant, à moins que les Marchands ne les garantiſſent de la vûë.

On ne rejettera point les vûës troubles, cauſées par la *gourme* qui ſurvient aux Chevaux, & par la douleur que leur cauſent leurs dents, lors qu'ils commencent à les pouſſer : car à meſure que ces maladies ſe paſſeront, les yeux de ces Chevaux s'éclaireiront.

On voit quelquefois de petits yeux enfoncez, ou noirs ; on ne doit point s'y fier, s'ils ne ſont extrémement tranſparens ; car ils coureut plus de riſque que les autres de ſe perdre.

De la ganache. La *ganache* eſt cette partie de la mâchoire qui touche le goſier, & qui eſt dans le mouvement lors que le Cheval remuë les dents pour manger : ſi bien qu'aprés avoir conſideré l'âge & la vûë, il faudra manier cette partie, pour ſentir ſi elle eſt aſſez ouverte, & vuidée depuis le haut de la *ganache* juſqo'au menton ; car s'il y a quelque glande qui ne ſoit point arrêtée ; c'eſt ſigne que le Cheval n'a pas encore jetté ſa *gourme*, ou qu'il l'a jettée imparfaitement, s'il eſt déja vieux. Dans le premier cas on ne doit point ſe rebuter de cette glande ; car il faut toûjours qu'uo poulain jette ſa *gourme* tôt ou tard. Pour le ſecond il y a à y regarder de plus prés ; mais ſi cette glande eſt adhérente, qu'on ne ſonge jamais à acheter un Cheval qui en ſera attaqué ; car c'eſt toûjours un ſigne de morve.

DES NOMS DES DIVERS POILS, AVEC L'INSTRUCTION QU'ON EN PEUT TIRER, PAR ORDRE ALPHABETIQUE.

A

Alzan bay, tirant ſur le roux. Eſt comme le rouſſeau aux hommes, tous bons chevaux ſous ce poil, lors qu'ils ont ſur toot la queuë, le eriu, & les jambes noires ; mais fort ſujets à être bilieux, & ont par conſequent beaoeoup de feu.

Alzan, poil de l'ache, avec les crins de la même couleur, ou blancs, moins bilieux que *l'Azan bay*, ayant des marques blanches qui lui naiſſeut par le flegme dont il eſt rempli ; ce qui tempere de beaucoup l'ardeor d'un Cheval, & le rend bon.

Alzan clair ; Tel Cheval a les crins blancs, & n'eſt pas bon à cauſe du trop de flegme qu'il a, ce qui eſt cauſe qu'il eſt toûjours fort mou.

Alzan ordinaire, qui n'eſt ni bron, ni clair, eſt celui qu'on appelle *Alzan* tout court : les Chevaux de ce poil ſont fort eſtimez.

Alzan brûlé eſt fort beau, & montre toûjours ſes extremitez, & ſes crins noirs ; ce poil eſt fort eſtimé.

Alzan obſcur. Les Chevaux de ce poil ſont toûjours fort mélancoliques & fort diſpoſez à concevoir tout ce qu'on leur veut aprendre.

Auber. Le Cheval *Auber* eſt celui qui eſt ſous poil de *Fleur de peſcher* ; cette eſpece de poil plaît fort à la vûë.

B

Bay. Couleur de Châtaîgne, eſt le plus ordinaire de tous les poils, & celui à qui la nature a le plus donné de qualitez pour être excellent.

Bay clair. N'eſt pas ſi bon à cauſe du flegme qui y domine.

Bay doré Eſt meilleur que le précedent, à cauſe qu'il y a plus de bile ; ce qui anime davantage le Cheval.

Bay brun. Qui eſt celui qui eſt preſque noir ; ce poil eſt la marque d'un Cheval bilieux, & montre s'il a dn feu ordinairement au bout du nez & au flanc.

Blanc. Tous Cbevaux ſont pareſſeux ſous ce poil.

E

Etourneau. Eſt un poil qui aproche du gris brun ; ou du noir, à la reſerve de certains poils blancs qui ſont frequents, & qui l'empêchent d'être tout-à-fait noir, reſſemblaot en un mot, à uu étourneau. Ces Chevaux ſont aſſez bons.

G

Gris tiſonné. Eſt un poil marqué de noir, çà & là, à grandes marques : les Chevaux de ce poil ſont ordinairement fort agiles & diſpos.

Gris pommelé, Eſt un poil trés-commun, & ne vaut pas le tiſonné.

Gris argenté, Eſt un gris vif & beau ; les Chevaux ſous ce poil ne ſont pas trop vifs, à cauſe du flegme & de la pituite dont ils ſont dominez.

Gris tourdille, Eſt un gris pommelé.

Gris ſale, Eſt uu gris mêlé preſque tout de noir, meilleur que le gris pommelé.

Gris brun. Chevaux aſſez bons.

Gris rouge. Meilleur que tous les autres, à cauſe de la bile qui eſt mêlée avec le flegme.

I

Iſabelle. Bous Chevaux.

L

Louvet. Ce nom donne aſſez à entendre quelle eſt ſa couleur ; c'eſt un poil de loop, clair à d'aucuns Chevaux, & brun à d'autres : ces derniers ſont les meilleurs, ils aprochent des *Iſabelles*.

N

Noir fort vif, Autrement dit, *noir more* ; c'eſt le plus beau.

Noir mal teint. Non tant eſtimé pour la beauté, ni pour la bonté dont ſont les Chevaux ſous ce premier poil noir.

P

Pies noirs. Bons Cbevaux.

Pies bayes. Meilleurs.

Pies d'Alzanes. Toutes ces trois differentes Pies ont du blanc juſqu'au deſſus du jarret, &

tous excellens Chevaux ; y ayant à remarquer que celui qui a le moins de blanc eſt le plus recherché par ceux qui ſe connoiſſent en Chevaux.

Porcelaine. Ce ſont des Chevaux qu'on apelle ainſi, à cauſe qu'ils ont le corps blanc, mêlé de taches bizarres. Les Chevaux de ce poil ſont rares.

R

Rouhan vineux. Cette couleur s'entend aſſez pour la croire être de couleur de vin.

Rouhan caveſſé de More. Eſt un Cheval qui a la tête & les extremitez noires, & qui eſt auſſi fort excellent.

Rubican. Le poil *rubican* eſt lors qu'un Cheval *noir* ou *alſan*, a du poil blanc ſemé çà & là, ſurtout aux flancs : telle eſpece de Chevaux ſont fort vifs.

S

Sourris. Ce mot ſe fait aſſez entendre de lui-même : les uns ont la raye noire ſur le dos ; d'autres aux jambes & ſur les jarrets, & enfin les Chevaux qui ſont de ce poil & qui ont les extremitez noires, ſont trés-recommandables.

T

Tigrez. Les Chevaux *tigrez* ; ce ſont les Chevaux tiſonnez, ſinon que les taches de ceux-ci ſont moins larges, & qu'ils ne ſont pas ſi bons que ceux-là.

De la maniere de nourrir les Chevaux deſtinez au labourage. Il me ſemble que je viens de donner d'aſſez amples leçons pour ne ſe point tromper dans l'achat qu'on veut faire de Chevaux propres au labourage ; Il n'eſt plus queſtion que de bien ſçavoir leur donner la nourriture convenable au travail qu'ils doivent faire.

Je commencerai à les faire traiter methodiquement ſur la fin du mois de Février, ou au commencement du mois de Mars, qui eſt le tems qu'on commence à ſemer les avoines.

Faute d'experience bien ſouvent dans la maniere de ſçavoir nourrir ces Chevaux pour les conſerver ſains & robuſtes dans leurs travaux, on les laiſſe déperir à vûë d'œil ; bien ſouvent auſſi la nonchalance d'un valet & le peu de vigilance du Maître en ſont la cauſe : inconveniens qu'on peut prévenir par le deſir qu'on doit avoir de pratiquer les avis que voici.

Avant que de parler de ce qu'on doit obſerver à l'égard de la nourriture des Chevaux, je vais donner les avis neceſſaires pour les tenir tous prêts d'être attelez aprés qu'ils auront pris leur repas.

Avis. On ſoignera d'abord que les Chevaux ſoient ferrez comme il faut : & que tous leurs harnois généralement ſoient en bon état : tels doivent être les ſellettes, colliers, traits & brides, charruës, charrettes & tombereaux : le tout viſité dans toutes ſes parties, pour voir s'il n'y manque rien.

Les charruës étant ainſi prépatées, le Pere de famille veillera à ce que le Charretier ſoit levé toûjours, pendant ce tems, une heure devant le jour, & le ſoin de ce valet ſera pour lors d'ôter le vieux foin du ratelier, afin d'y en mettre du nouveau, de nettoyer la mangeoire de toute ordure, terre ou fiente de poules.

Dans le tems que les Chevaux ne vont qu'une fois à la charroë, ſi-tôt qu'on entend le Charretier ſe remoer il faut ſonger de lui préparer le déjeuner qui lui ſert de dîné pour loi & pour tous les autres domeſtiques qui vont au travail.

Tandis que les Chevaux mangent du foin, le valet les met hors de l'écurie l'un aprés l'autre pour les étriller, crainte que les étrillant au dedans, la pouſſiere ne vole ſur les autres Chevaux.

De la façon d'étriller un Cheval. Si l'on étoit bien perſuadé de la néceſſité qu'il y a de bien panſer les Chevaux, on ne ſe verroit pas tant de fois ſurpris par les pertes qu'on en fait, manque de ce ſoin, quelque nourriture même qu'on leur puiſſe donner. De ces faletez dont on les laiſſe couverts, naiſſent ſouvent la gale, & autres inconveniens de cette nature, qui les font depetir à vûë d'œil ; & l'on doit tenir pour maxime aſſurée, qu'un Cheval avec moins de nourriture diſtribuée methodiquement, bien panſé & bien étrillé, s'entretient plus gras & plus beau qu'avec beaucoup plus de nourriture quand on néglige de le panſer : c'eſt ſur cela qu'un Pere de famille doit bien veiller, & aprendre même à ſes valets la maniere de le faire, s'il s'apetçoit qu'ils ne le ſçavent pas.

Un valet Charretier doit être diſpos, adroit, ſouple, nerveux & hardi ; pois pour bien ſçavoir étriller un Cheval, il faut qu'il prenne l'étrille de la main droite, & la queuë de la main gauche, prés de la croupe ; qu'il paſſe legerement cette étrille au long du corps devant & derriere, & continuer juſqu'a ce que l'étrille n'amene plus de craſſe. Cela fait, on prend une épouſſette qui eſt de toile, avec laquelle on fait voler toute la pouſſiere qui reſte ſur le Cheval, ſans oublier de la paſſer ſur toutes ſes parties généralement.

Pour bien faire on devroit tous les jours, aprés que les Chevaux ſont épouſſetez, prendre un bouchon de paille tortillée de la groſſeur du bras, qu'on humecteroit avec de l'eau & avec lequel on paſſeroit & repaſſeroit tout le corps du Cheval, & principalement les jambes où il faut demeurer long tems ; ſe ſervant de cette maniere de frotter un Cheval, comme d'un remède pour le déſopiler, & donner facilité pour le paſſage des eſprits animaux qui cauſent le mouvement. Il eſt vrai que cette façon de panſer un Cheval tient un peu trop de tems pour s'en ſervir journellement ; c'eſt pourquoi on ſe contentera que nôtre Charretier la pratique ſeulement les jours, ou de fêtes, qu'il n'a rien autre choſe de plus grande conſequence à faire que de bien panſer ſes Chevaux, ou pendant ceux que le mauvais tems le retiendra à la maiſon, & s'il ne s'acquitte pas de ce devoir, le Pere de famille ſera ſoigneux de le lui faire faire.

Quand les Chevaux ſont panſez de cette maniere, on prend le peigne pour démêler doucement les crins, tant du cou que de la queuë, aprés quoi on les ſort de l'écurie pour les mener boire, en les faiſant égayer toûjours le plus qu'il eſt poſſible.

De l'Eau propre pour faire boire les Chevaux. La plus grande partie des maladies des Chevaux, vient de boire de mauvaiſes eaux ; telles ſont les eaux trop vives ou trop crues, les eaux fangeuſes & celles qui ſont trop froides.

Pour prévenir ces inconveniens, il faut ob-

ſerver que ſi on eſt proche d'une Riviere, on ne ſçauroit mieux faire que d'y mener boire les Chevaux en Eté & le moins qu'on pourra en Hyver, ſi l'on n'a un puits chez ſoi ; car l'eau du puits fraîchement tirée, pendant ce tems eſt chaude, & par conſequent trés-bonne pour les Chevaux.

Si l'on eſt éloigné des Rivieres, & que pendant l'Eté on n'ait que de l'eau de puits pour les abreuver, il faudra tirer cette eau long-temps avant que de leur donner à boire, & l'expoſer au Soleil dans des tonneaux, ou dans des auges de pierre bien nettes pour corriger par la chaleur la grande crudité de l'eau qui leur nuit extrémément.

Qu'on les conduiſe rarement dans des marais pour les y abreuver, telle eau n'a que de trés-méchantes qualitez.

De l'Avoine. Apres que les Chevaux ont hû on leur donne l'avoine dans leur mangeoire bien nettroyée.

Cette avoine ſera bien eriblée & bien épouſſée, & avant que de la leur donner, on aura ſoin de la flairer, pour ſçavoir ſi elle ne ſent point ou le goût de rats, ou le relant ; ce qui dégoûte les Chevaux.

Qu'on obſerve ſur tout qu'il n'y ait aucune petite plume dans cette avoine, telle ſaleté étant capable d'incommoder beaucoup un Cheval ; environ deux pieotins de cabaret ſuffiſent poue chaque Cheval, & tand que les Chevaux mangent leur avoine, le valet va déjeûner avec les autres, pour revenir enſuite les harnacher pour aller à la charrnë, ou au charroi, ſi l'occaſion le demande.

De la maniere de bien harnacher un Cheval de charruë ou de charroi. Les obſervations que je viens de déerire étant ſoigneuſement gardées, il faut avant que de mettre les colliers aux chevaux, examiner ſi rien ne les y peut bleſſer, ſoit au poitrail, aux épaules, ou bien au garrot ; & ſi ces colliers ſont garnis de toutes les choſes, qui leur ſont neceſſaires ; Et ſi c'eſt pour atteler ces Chevaux à une charrette, on verra ſi la ſelette qu'on leur met ſur le dos, ne peut pas leur y cauſer quelques bleſſures, obſervant pour l'empêcher que cette ſellete porte par tout également, & enfin qu'elle ſoit bien remplie de bourre dans les panneaux, crainte qu'elle ne porte trop ſur le dos du Cheval.

Les Chevaox panſex ainſi, & les charruës ou charrettes étant en bon état, le valet aprés avoir dejeuné peut aller aiſément labourer la terre ou charrier s'il eſt beſoin.

Un bon valet Charretier, & qoi ſçaura ce que c'eſt que de gouverner des Chevaux, ne les preſſera jamais trop dans le commencement, mais les laiſſera tout doucement mettre en haleine ; au lieu qu'agiſſant autrement, on voit bien ſouvent qu'ils ne veulent point manger au retour de la charruë, & ce qui eſt auſſi en danger quelqoefois de les rendre forbus, ou gras fondus ; c'eſt pourquoi on recommandera toûjours au Charretier de ne les preſſer jamais, qu'à meſure qu'il verra qu'ils s'échauferont à travailler.

De la diete des Chevaux. Les Chevaox qui viennent de la charruë, ordinairement à onze heures du matin, ont coûtume d'être tout en ſueur ; il ne faut pas d'abord manquer de les frotter avec un bouchon de paille ; c'eſt le premier ſoin qu'on doit prendre aprés eux ſi-tôt qu'ils ſont entrez dans l'écurie, puis on leur prépare du ſon qu'on moüille beaucoup & qu'on met enſuite devant eux dans la mangeoire pour les faire barboter & aider à manger leur foin avec plus d'apetit. Ce ſon ainſi accommodé leur rafraîchit la bouche. qui eſt deſſechée par l'ardent du travail qu'ils ont fait & par la poudre dont elle eſt remplie ; & qnoique ces Chevaux ayent chaud, il leur en arrive trés-rarement des incommoditez, ſurtout lors que l'eau dans laquelle on détrempe ce ſon, eſt priſe plûtôt trop chaude que trop froide.

Manque de prendre ce ſoin on ne s'étonnera pas ſi bien ſouvent des Chevaox deviennent dégoûtez, l'aridité de leur langue, leur rendant inſipide toute autre mangeaille qu'on leur puiſſe donner ; c'eſt ce qui fait que tous Laboureurs qui ſont amoureux de leurs chevaux, obſervent ſoigneuſement cette methode, & s'en trouvent trés-bien.

Avertiſſement. Nous voïons tous les jours de ces gens prétendus ſçavans à gouverner des Chevaux, qui ſi-tôt qu'ils ſont de retour à l'écurie aprés un fort travail, ne manquent point avec des bonchons de paille de leur frotter les jambes, prétendant par là les delaſſer & les leur deroidir, & par conſequent leur y aporter beaucoop de ſoulagement ; mais ils ſe trompent, & en voici la raiſon, qui eſt, que les Chevaux aprés un fort travail ne peuvent qu'ils n'ayent les humeurs fort émuës, & conſequemment que cette action ne les faſſe tomber ſur leurs jambes ; ce qui eſt dangereux de les leur rendre roides & inutiles : voila ce qui m'a occaſionné de donner cet avertiſſement que j'ai jugé trés neceſſaire pour éviter les inconveniens qu'on voit tous les jours arriver de cette mauvaiſe methode qui ne peut être ſuivie, aprés un tel avis, que par des perſonnes opiniâtres à vouloir perdre leurs Chevaux.

Ce n'eſt pas que je deſaprouve qo'on frotte les jambes des chevaux, je dis même que cela leur eſt fort ſalutaire, mais c'eſt lors qu'ils n'ont plus chaud ; ainſi donc étant en ſueor, on ſe contentera de leur froter ſeulement tout le corps hors les jambes.

Leur ratelier étant garni de bon foin, on les laiſſera manger en repos juſqu'a deux heures ou environ, qu'on les menera boire dans une Riviere pour les y égater, s'il y en a une qui ſoit voiſine, ou bien proche d'un puits, l'eau ayant été expoſée au Soleil, comme j'ai dit ; enſuite on leur donne leur avoine pour retourner à la charruë peu de tems aprés qu'ils l'auront mangée.

Au Soleil couché que les chevaux retournent de la charruë pour la ſeconde fois, ſi tôt qu'ils ſont attachez au ratelier, le premier ſoin qu'on en doit prendre eſt de leur lever les quatre pieds & voir s'il ne manque rien aux fers, & ôter en même-tems avec un couteau la terre ou le gravier qui eſt dans le pied entre le fer & la ſole, & y mettre de la fiente de vache ; ce que les valets négligent bien ſouvent de faire, ſi le Maître n'eſt ſoigneux lui-même de le faire faire devant lui.

De la litiere. Comme d'une choſe extrémément eſſentielle à la conſervation d'un Cheval, il eſt bon de parler ici de la Litiere, qui eſt à

ces animaux, ſans comparaiſon, ce que des draps blancs ſont à l'homme.

Beaucoup de gens laiſſent long-tems pourrir le fumier ſous leurs chevaux; les uns par pareſſe de nettoyer les écuries, & les autres pour y laiſſer, diſent ils, prendre plus de ſuc à ce fumier, qui eſt deſtiné à engraiſſer les terres: & tous ont trés-mauvaiſe raiſon, preſentant, pour ainſi parler, à gagner cinq ſols pour en perdre dix; car il faut qu'on ſçache que ce fumier entaſſé de longue main, échaufe tellement le pied des chevaux, que cela ſeul eſt capable de les perdre entierement: c'eſt de là auſſi qu'il leur arrive tant d'inconveniens à ces parties, qu'ils ſont obligez bien ſouvent de reſter à l'écurie ſans rien faire; ce qui embarraſſe ou un maître a qui ils appartiennent, ou un valet qui a ſoin de les panſer. Cet embarras ne leur provenant que faute de ſçavoir la cauſe du mal qu'ils cherchent à guerir, que le plus ſouvent ils ne veulent pas connoître; ainſi qu'on ne néglige point de tenir les écuries nettes le plus ſouvent qu'on pourra, & de donner de la litiere fraîche aux Chevaux.

La litiere fraîche a une vertu d'obliger les Chevaux d'uriner ſi-tôt qu'ils arrivent à l'écurie, au lieu que n'y en trouvant point ils n'y ſongent pas; & ſi l'on ſçavoit quel ſoulagement cela apporte à un Cheval, lors qu'il urine au retour du travail, on ſeroit plus curieux de loi en donner qu'on n'eſt pas.

Cette urine qui ſort pour lors empêche qu'aprés beaucoup de fatigue, il ne ſe forme des obſtructions dans le col de la veſſie, où dans le conduit de l'urine, ou que cette même urine venant pour lors à ſéjourner dans la veſſie n'y cauſe quelque inflammation, qui ſont des maux extrémement dangereux pour des chevaux, & dont ils meurent fort ſouvent, s'ils ne ſont promtement ſecourus: qu'on juge donc par ce raiſonnement de la neceſſité qu'il y a de donner frequemment de la litiere aux chevaux.

Pour le reſte des ſoins qu'on doit prendre aprés eux, pour leur laiſſer paſſer la nuit comme il faut il n'y a, aprés qu'on les a bien frotez, qu'a leur tenir leur ratelier ſuffiſamment garni de foin, dont ils ſe repaîtront aprés qu'ils auront mangé leur avoine, & ainſi continuer tous les jours a les gouverner de cette maniere, & ce ſera le moyen de les maintenir long tems en érat de rendre de bons ſervices.

Des maladies des Chevaux par ordre Alphabetique. Les animaux ſans raiſon, ne ſont pas moins ſujets aux maladies que les Hommes: Et comme les chevaux ſont du nombre de ceux qui ne peuvent ſe guerir d'eux-mêmes, & qu'il faut par conſequent aider dans leurs infirmitez, il eſt d'une neceſſité abſoluë de les connoître non-ſeulement, mais encore de les examiner avec attention, pour découvrir le mal particulier qui les tourmente.

Qu'on ne s'attende pas ici à un détail général ſur chaque maladie qui arrive pour l'ordinaire aux chevaux: Je me contenterai d'en donner les connoiſſances les plus ſuccintes que je pourrai, d'en dire les cauſes, & d'en enſeigner les remédes avec le moins de verbiage qu'il me ſera poſſible: le Lecteur voulant bien que je lui diſe qu'il y a des Auteurs qui en ont traité trop à fond pour oſer vouloir marcher ſur leurs traces.

Il n'y aura donc ici qu'une explication des maladies qui peuvent rendre un Cheval de Laboureur mauvais, ou qui le font courre riſque de ſa vie: & ſuivant l'ordre que je me ſuis preſcrit ici de les donner par Alphabet; je commencerai par le mal d'*Alteration*, auquel les chevaux ſont ſujets.

Alteration. Ce mal provient aux Chevaux ordinairement pour avoir trop endoré de fatigue. Ceux qui en ſont atteints, ont le flanc échaufé; & voici le remède qu'il y faut apporter.

Remède. On prendra une livre de *miel* avec deux pleins de *ſon*; le tout bien démêlé enſemble avec un peu d'eau tiéde, en telle ſorte qu'il n'y en ait point trop pour faire couler le ſon; ce qu'on donnera au cheval chaque fois, autant pendant quatre jours; ce remède pris, ne manquera pas de les faire vuider; ce qui le ſoulagera, & le rafraîchira tout-à-fait.

Arcture. Les Chevaux quelquefois ſont fort ſujets d's'entretailler, c'eſt-à-dire, de s'attraper les pieds de devant avec ceux de derriere; ce qui les bleſſe de telle maniere, que la piece en étant emportée, le ſang y vient, & le Cheval boite.

Remède. Pour temédier à ce mal, on le lave d'abord avec du vinaigre chaud, puis on y met deſſus ou du ſel, ou du poivre: aprés cela on fait un compoſe de ſuye, de vinaigre & de blancs d'œufs qu'on bat bien enſemble, & qu'on aplique ſur le mal qu'on a ſoin d'envelopper; on panſe ainſi ce mal pendant deux jours, qui ſuffiſent pour le guerir.

Avant-cœur. On connoît que le Cheval a l'*avant-cœur* par une tumeur qui paroît au dehors; & pour lors le Cheval eſt triſte & tient ſa tête panchée, avec un battement de cœur qu'on y remarque. Ces ſimptomes ſont accompagnez ſouvent d'une grande fiévre qui le tourmente extrémément, & quelquefois juſqu'a l'obliger de tomber à terre à cauſe des défaillances qu'elle lui cauſe au cœur.

Un cheval atteint de cette maladie, eſt fort en danger, & ſi l'on n'y remedie promtement, ce mal rentre dans le corps, & ſe rend ainſi incurable.

Remède. Si tôt que ce mal paroît, on ne peut trop tôt y aporter du remède, & on commence par donner au cheval un lavement compoſé de deux pintes d'eau, & deux poignées d'orge avec deux onces de ſel poliereſte, le tout boüilli enſemble, pendant un quart d'heure; aprés quoi on le paſſe dans un linge, y ajoûtant une chopine d'urine de vache, avec un quarteron de beurre frais; cette décoction ainſi faite, on la donne au cheval deux fois par jour juſqu'a ce qu'il ſoit gueri. Et pour empêcher vitement que le venin que la tumeur enferme, n'aille attaquer le cœur, on prend une alaine de Cordonnier avec laquelle on perce le cuir ſur l'*Avant-cœur*, en deux ou trois endroits; cela fait, on met dans les trous de la racine d'ellebore gros comme une épingle, puis aprés on graiſſe le deſſus, on avec de l'*Althea*, ou ſimplement avec du beurre frais. J'ai vû réuſſir l'un & l'autre.

Dés le lendemain que cette racine eſt apliquée, elle a la vertu d'attirer dehors le venin

qui eſt dans la tumeur dont nous avons parlé, dans une autre qu'on voit paroître ſur la premiere qui eſt ce qu'on demande pour parvenir à la guériſon du mal ; & le troiſiéme jour, on s'aperçoit que la tumeur maligne s'eſt jettée dans la ſeconde par où ſon poiſon diſtile juſqu'a ce qu'elle en ſoit tout à-fait vuidée ; ce qui dure, comme je viens de dire, pendant deux ou trois jours.

Tandis que le cheval eſt atteint de ce mal, on le fait marcher de tems en tems, afin d'exciter la chaleur naturelle à chaſſer au déhors tout ce qui lui eſt nuiſible, en continuant toûjours pendant ce tems les lavemens deux fois le jour.

Avives. Cette maladie vient aux Chevaux pour avoir été abreuvé dans le tems qu'ils ont trop chaud, ou bien lors qu'on les a trop pouſſez au travail, & qu'on n'a point eu ſoin en entrant à l'écurie ou de les couvrir, ou de les promener auparavant que de les y entrer. On remarque qu'un cheval a les avives, lors qu'il ſe veautre, qu'il ſe couche, & ſe leve ſouvent, & qu'il ſe tourmente étrangement.

Remède. Il faut pour le guerir plier l'oreille en bas ; & où en arrivera la pointe en arracher du poil, & ſi l'on s'aperçoit que ce poil quitte aiſément, c'eſt ſigne qu'il eſt tems d'aporter du remède a ce mal, & voici comme on s'y comporte.

On prend des tenailles de Maréchal avec leſquelles on ſerre la glande qui eſt en cet endroit, & qu'on bat avec le manche d'un brochoir juſques a ce qu'on juge qu'elle ſoit aſſez meurtrie: ou bien on ſe ſert ſeulement de ſes mains pour broyer ces avives juſques à ce qu'on ſente que ces tumeurs ſoient amolies : cette action ſeule les fait diſſiper, ſans qu'il ſoit beſoin de les ouvrir, à moins que ces glandes ne fuſſent ſi groſſes, qu'il y eut apparence que le cheval en dût être ſuffoqué, & pour lors je conſeillerois de les ouvrir, afin de donner au cheval un plus prompt ſoulagement.

Ces tumeurs dangereuſes étant ainſi cortompuës, il ne faudra pas manquer de ſaigner le cheval ſous la langue, & de lui laver aprés la bouche avec du ſel & du vinaigre, dont on lui ſoufflera auſſi dans les oreilles qu'on broye rudement pour en faire pénetrer les eſprits.

Breuvage. Cela fait, on lui fait prendre un breuvage compoſé de deux poignées de chenevis bien pilé, qu'on mêle dans une pinte de vin blanc, dans laquelle on met encore deux muſcades rapées, avec ſix jaunes d'œufs, le tout bien batu enſemble : puis aprés qu'il a avallé ce breuvage, il ne faut pas oublier de le promener au pas pendant une demi heure. Semblables remédes réüſſiſſent toûjours, pourveu qu'on n'ait point trop négligé les avives.

Barbillons. Ce mal eſt plus incommode aux chevaux que dangereux, puiſque ce n'eſt qu'une petite croiſſance de chair qui vient dans le canal ſous la langue ; ce qui les empêche de boire.

Remède. Pour y remédier on coupe ces *Barbillons* avec des ciſeaux le plus prés qu'on peut: on les frote de ſel, & ils ſe guériſſent ainſi d'eux-mêmes.

Chicots. Nous voïons ſouvent que des Chevaux de harnois amaſſent des *chicots*, lors qu'ils charrient dans des bois nouvellement coupez, & ces chicots ne ſont autre choſe que des petits éclats de bois qui s'enfoncent dans leurs pieds, & percent la ſole de telle maniere que le petit pied venant à s'en reſſentir, les chevaux en ſouffrent un mal inſuportable.

Remède. C'eſt pourquoi ſi-tôt qu'un valet s'aperçoit que ſes chevaux ont pris quelque *Chicot*, il doit l'arracher, & c'eſt bon ſigne s'il en ſort du ſang ; & s'il n'en ſort point, il continuera ſon chemin s'il ne boite pas : mais s'il boite il n'y ſçautoit trop rót aporter du remède ; cela étant, le valet doit s'en retourner incontinent à la maiſon, ou s'il en eſt éloigné, mener ce cheval le plus doucement qu'il pourra, afin qu'au plus prochain lieu il remedie au plûtôt à ce mal, en faiſant fondre dans la playe de la cire d'Eſpagne, pour empêcher qu'il n'y pénétre ni gravier ni bouë, juſques à ce qu'il ſoit arrivé à ſon écurie.

Avant que de l'y entrer, on obſervera s'il boite encore ; ſi cela eſt, on prendra de l'huile bien chaude qu'on infuſera dans cette playe, qu'on boucheta avec des étoupes, aprés quoi l'on envelopera le pied du cheval, auquel on donnera du repos juſqu'a ce qu'on s'aperçoive d'une parfaite guériſon.

Coup. Quelquefois un cheval, a les jambes enflées, ou ce mal vient de quelque grand coup de pied, de quelque chute, ou bien il lui eſt cauſé par le travail & par une longue fatigue.

Remède. On guerit cette *enflure* en prenant environ quatre pintes de vin rouge, qu'on fait boüillir doucement ſur un feu clair en le remuant toûjours ; & du moment qu'on remarque qu'il s'épaiſſit, on y jette deux livres de farine de froment, une livre de miel, & une livre de ſavon noir, le tout mêlé enſemble.

Lors qu'on juge que cette eſpece d'onguent eſt dans ſa perfection, on en couvre l'endroit frapé, ou les jambes ſi elles ſont enflées, & ce remède ne manque point de produire un effet merveilleux.

Crevaſſe. Cette eſpece de mal croît aux plis des paturons, & je n'ai que faire d'enſeigner la maniere de le connoître, y ayant peu de gens accoûtumez à gouverner des chevaux qui l'ignorent ; je dirai ſeulement qu'il eſt cauſé par une humeur acre & maligne, qui les fait ouvrir en s'évacuant ; ce mal ſent extrémement mauvais, outre la douleur qu'en reſſentent les chevaux.

Remède. Avant que d'apliquer le remède à ce mal, raſez d'abord les endroits où paroiſſent les *crevaſſes*, puis frottez-les *d'huile de chenevis*.

Ou bien, prenez autant *d'eau de vie*, que *d'huile de chenevis*, & agitez-les bien enſemble dans une petite bouteille, puis en frotez les *crevaſſes*, elles gueriront.

Et pour aider à les deſſecher, on fera un onguent compoſé *de ſuye*, *de vert de gris*, & *de miel*, le tout boüilli enſemble ; & lors qu'on l'aura retiré de deſſus le feu, on y mettra de la *chaux*, finement tamiſée, puis on l'apliquera ſur le mal.

Degaſt. Il eſt de la vigilance d'un Valet qui gouverne des chevaux de les obſerver

toutes les fois qu'ils mangent, afin de connoître s'ils ne sont point dégoutez ; & ces animaux ainsi que les autres, montrent leur dégoût, en refusant la nourriture qu'on leur presente.

Remède. Si-tôt qu'on s'en aperçoit pour prévenir les inconveniens qui en peuvent arriver, il faut d'abord leur donner un coup de cotne ; & si aprés cela ce dégoût ne se passe point, on prendra des raves dans le tems qu'elles sont communes, qu'on leur fera manger en quantité avec les feuilles, ou bien des bettes raves cuites tempées dans le vinaigre : ce remède leur fera recouvrer l'apetit.

Le dégoût des chevaux leur provient quelquefois par de petits *vers* qui sont au dedans de leurs lévres, dessus & dessous, qui leur causent une demangeaison : Et l'on remarque que les *vers* sont causé de ce dégoût, lors que les chevaux se frottent continuellement les lévres contre la mangeoire : Et ce qu'on fait pour y remédier, est de couper la premiere peau au dedans des levres, où sont les *vers*, avec un bistori, aprés quoi l'on frote la playe avec du *sel*, du *vinaigre* ; ce qui ne manque pas d'obliger les chevaux de manger peu de tems aprés.

Demangeaisons. Il survient aux Chevaux des démangeaisons aux jambes, ou lors qu'ils sont vieux, ou bien quand ils sont jeunes, aprés avoir bien travaillé, & qu'ils ont eu un peu de repos ; cela se voit lors qu'ils se frottent les jambes jusqu'à emporter le poil.

Remède. On y remédie en faisant une mixtion de deux onces d'enforbes en poudre qu'on met infuser dans une pinte de bon vinaigre, pendant six heures, sur les cendres chaudes, puis on en frote deux fois seulement l'endruit où est la démangeaison, & elle se passe.

Comme ce petit inconvenient ne peut être causé que par un sang échauffé & corrompu, il ne sera point hors de propos aprés l'aplication de ce remède de saigner le cheval aux arcs, si la démangeaison naît aux jambes de devant, ou du plat des cuisses ; si c'est a celles de derriere.

Dissurie, on *Flux d'urine.* Le flux d'urine n'est pas moins dangereux aux chevaux que la retention, si l'on n'y remédie aussi-tôt. Ce mal provient du trop grand travail qu'on leur donne, & particulierement aux jeunes chevaux qui pour lors sont extremément échauffez.

Remede. Pour guerir ce mal il est question d'éreindre la chaleur qui la cause, en leur ôtant d'abord l'avoine & ne les nourrissant que de son moüillé ; & du moment qu'on s'en aperçoit, il faut leur donner un lavement rafraichissant le lendemain, leur tirer du sang ; puis le lendemain de la saignée leur réïterer le lavement & & les saigner encore le jour d'aprés.

Cette pratique observée on prendra du bol de levant reduit en poudre environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait boüillir ; & le tout étant mêlé dans un seau d'eau commune, on le donnera à boire au cheval le plus chaud qu'on pourra ; & ce sera la seule boisson qu'on lui donnera soir & matin ; surtout qu'on ne lui épargne pas de tels breuvages toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera souvent, à cause de la grande alteration causée par la chaleur extraordinaire qui pour lors lui devore les entrailles ; car plus il en boira, plûtôt il sera gueri de ce mal.

Ebullition de sang. On voit souvent de certaines petites enlevures qui aviennent aux Chevaux, & qui font toûjours plus de peur qu'elles ne causent de mal, les prenant quelquefois pour du farein ; ce qui arrive sur tout aux personnes qui ne se connoissent pas bien en ces sortes de maladies ; & lors donc que ce n'est qu'une ébullition de sang, le remède que voici peut la guérir.

Remède. Il n'y a qu'à faire manger du son au cheval, en y mêlant du *foye d'Antimoine*, une once par jour, il ne manquera pas de se sentir bien-tôt rafraichi ; ce qui se connoîtra par les ébullitions qui auront disparu.

Avertissement. Quoique ce mal arrive à cause d'une trop grande abondance de sang qui excite par tout le corps une chaleur extraordinaire, & qu'il semble pour cela que naturellement il faille saigner le cheval qui en est atteint, cependant on se trompe ; car il est arrivé fort souvent, & je l'ai vû, que pour avoir voulu saigner trop tôt des chevaux attaquez de cette maladie, les ébullitions eroient rentrées au dedans, & y avoient causé un tel desordre que la fiévre leur en étoit venuë aussi tôt ; c'est pourquoi je conseille avant d'en venir a la saignée d'éprouver auparavant le remede dont je viens de parler, & de ne les pas saigner, même qu'on ne voye cette maladie s'opiniâtrer à ne point vouloir guerir : la nature montrant pour lors que le remède n'étant pas assez puissant pour purifier la masse du sang, il faut de neceſſité avoir recours à une saignée legére, pour lui aider à faire son operation.

Enflures aux jambes. Quelquefois un cheval a les jambes enflées, ou ce mal lui vient de quelque grand coup de pied, de quelque chûte, ou bien il lui est causé par le travail, & par une longue fatigue.

Enflures des flancs. Combien souvent voit-on des Chevaux enflez en ces parties ; ou pour avoir mangé trop d'urge, du mauvais foin, ou quelque autre chose de méchant : & si l'on s'épouvante quelquefois de ces inconveniens, ce n'est pas sans sujet ; car si l'on n'y remedioit promtement, le cheval seroit souvent en danger de mourir.

Remède. On remedie à ces sortes d'enflures par une décoction faite de *mauves* & de *branche ursine* avec du *son* qu'on fait bien boüillir dans deux pintes d'eau ; cela fait, on le passe dans un linge, puis on y met infuser du *sel*, auquel on ajoûte du *miel*, & de *l'huile d'olive* ou *de noix*, le tout mêlé ensemble, & dont on donne un lavement au cheval. Cela fait, on prend un bâton dont on frote rudement le ventre du cheval : Et crainte que venant à rendre trop tôt son lavement, les matieres qui sont au dedans & qui causent cette enflure, n'ayent pas eu le tems de se détremper avec cette décoction pour sortir hors du ventre en même-tems, il faut avoir soin de lui boucher le fondement ; puis on n'oubliera pas de le prendre par le licol pour le promener pendant une demi heure, aprés quoi on lui laissera le fondement libre pour mieux vuider ses excremens ; ce qu'il fera avec une entiere guerison.

Entorse.

Entorſes. Du moment qu'un cheval s'eſt donné une entorſe, il faut y remédier chaudement, ou bien un cheval court grand riſque d'être eſtropié dans la ſuite ; les chemins trop rudes & raboteux, les hornieres ſont ſouvent les endroits où ils amaſſent ces *diſlocations*, qui ne ſont autre choſe que lors que le boulet ſe tourne a côté avec violence.

Lorsque quelque cheval ſe donne une entorſe aux jambes de derriere, on le guerit avec bien moins de facilité que lors que cet inconvenient lui arrive à celles de devant.

Reméde. Le plûtôt qu'on peut apotter du reméde aux diſlocations, c'eſt toûjours le meilleur & pour réüſſir en cette entrepriſe, on prend gros comme un œuf de couperoſe, qu'on fait infuſer à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on trempe un linge plié en forme de compreſſe, dont on entoure tout le boulet, & qu'on lie avec une enveloppe qu'on met deſſus, le tout apliqué froidement ; cette operation ſe reïtere de ſix heures en ſix heures, & l'on continuë juſques à ce que le mal ſoit gueri, deux jours ſuffiront pour parvenir à cette gueriſon, ſi l'on n'a point tardé à y aporter le reméde.

ENTROUVERT. Les chevaux ſont ſujets de s'entrouvrir lors qu'ils ſont violents, ou qu'ils boitent extrémement par un mal de longue main.

Reméde. Ce déſordre à un cheval eſt trop grand, lors qu'il lui eſt arrivé, pour qu'un valet ſçache y aporter le reméde : cela paſſe ſon intelligence ; c'eſt ce qui fait que les curieux veulent bien que je les renvoye à un Maréchal qui ſoit connu habile en ſon Métier, pour faire cette operation.

EPAULE. L'effort qu'un cheval ſe donne à l'épaule, *l'écart*, ou le *cheval entr'ouvert* ; c'eſt toute la même choſe.

FARCIN. Le *Farcin* eſt aux chevaux ce que la petite verole eſt aux hommes ; cette maladie ne produit que de trés-mechans effets, & n'a que de trés-facheuſes ſuites, ſi l'on n'y remédie comme il faut.

Le cheval prend le *Farcin*, ou par la frequentation de celui qui en eſt infecté, ou par la précipitation qu'on veut quelquefois aporter à l'engraiſſer, étant encore tout maigre, & non remis des grandes fatigues qu'il auroit ſouffertes, ou enfin par la trop grande abondance de nourriture qu'il auroit coutume de prendre ſans faire aucun exercice, & négligeant en cet état de le faire ſaigner ; ainſi que ceux qui ont des chevaux profitent de cet avis pour empêcher qu'ils n'amaſſent le *Farcin*.

Reméde. Comme le *farcin* ne prend naiſſance que d'un ſang corrompu, la premiere choſe qu'on doit faire pour en guerir le cheval eſt d'en ôter la corruption par la ſaignée qu'on réitere à pluſieurs fois, par raport aux forces du cheval, ſans pourtant les tant attenuer par là, qu'il y en a qui le font ; les mettant dans l'impuiſſance de pouvoir reſiſter aux remédes qu'on leur deſtine, pour en uſer aprés ces ſaignées.

Tous chevaux qui ont le farcin ſont fruſtrés d'avoine & ne doivent vivre que de ſon moüillé, pour leur rafraîchir les viſceres : Et pour aider à la gueriſon du farcin, prenez une once de racine de *Chardon à tems têtes*, reduiſez-la en poudre, & la mettez dans le ſon que vous préparerez pour vôtre cheval : continuez ce ſoin pendant quinze jours ou trois ſemaines, & il guérira.

Pour la maniere de guerir le *farcin* avec le feu, je laiſſe cela aux Maréchaux, quoique je conſeille de ne ſe ſervir de cette methode que le moins qu'il ſera poſſible.

FE'VE. Le mal qu'on apelle *féve*, eſt une croiſſance de chair groſſe comme une féve, qui vient dans le palais auprés des *pinces*, & qui ſurpaſſant les dents, elle empêche les chevaux de manger leur avoine.

Reméde. Quand on a remarqué que les chevaux ſont attaquez de ce mal, on leur ouvre la bouche ; & ſi l'on voit que le lampas eſt plus haut que les dents, on l'emporte avec un fer rouge fait exprés : le moindre Maréchal ſçait la figure qu'il doit avoir.

Fiévre. C'eſt ici un des maux le plus dangereux, qui puiſſe arriver à un cheval, & ſi l'on ne ſçait y aporter du remede, il faut eunter un cheval perdu ; les connoiſſances qu'on doit avoir de cette maladie ſont trop étenduës pour les inſerer ici toutes ; c'eſt ce qui fait que je n'en dirai ſeulement que ce qu'il y a de plus remarquable.

Des ſignes que donne le cheval lors qu'il a la fiévre. On s'aperçoit qu'un cheval a la fiévre, lors qu'il reſpire difficilement & ſouvent, qu'il a de grands battemens de flancs, qu'on lui ſent une bouche échaufée, & que ſa langue & tout ſon corps ſont dans une chaleur exceſſive ; & enfin lors qu'on lui remarque des lévres noirâtres & deſſechées, les oreilles baſſes, & les veines enflées : ce n'eſt pas aſſez que cela, on voit encore en marchant que le cheval chancelle, qu'il ſe couche, puis ſoudain qu'il ſe releve : le cœur lui bat contre les côtez, les yeux ſont triſtes, il ne marche qu'a peine, & s'abandonnant lui-même, il paroît tout ſtupide.

Ces marques doivent faire craindre pour le cheval, ſi on n'aporte du reméde à ce déſordre.

Des differentes ſortes de fiévres. Je dirai preſentement, qu'il eſt trois ſortes de fiévres & dont les ſymptomes ſont differens. Premierement la fiévre ſimple, la putride, & la peſtilentielle. Les moyens de les guerir different auſſi l'un de l'autre, & pour être inſtruit pleinement de tout cela, je conſeille lors qu'un pere de famille a quelque cheval, attaqué de l'une de ces trois maladies, de faire recherche d'un habile Maréchal pour le traiter ; ou s'il le veut faire lui-même, de conſulter *le Parfait Marechal*, qui eſt un Livre extrémement neceſſaire à la campagne, il y trouvera dequoi ſe contenter ſur cette matiere ; car on n'en ſçauroit mieux parler.

Flux de ventre. Cette maladie eſt dangereuſe pour les chevaux, non pas lors qu'elle n'eſt cauſée que pour avoir bû de l'eau trop froide, ou bien que pour avoir mangé de l'herbe tendre, ou d'autres alimens laxatifs : telle évacuation de matieres ne produiſant qu'un trés-bon effet dans le cheval ; mais j'entens parler de ces flux de ventre qui viennent de corruption des humeurs amaſſées dans l'eſtomac, & qu'une bile échaufée excite, lors que la matiere que le cheval vuide eſt blanche, c'eſt marque de crudité : & l'on juge que cette évacuation provient de la foibleſſe d'eſtomac lors qu'elle eſt comme de l'eau.

Reméde. Les entrailles du cheval ſont pour lors extrémément échaufées, ſur tout quand on remarque dans les matieres qu'il jette des raclures de boyau : Et pour temperer cette chaleur, & apaiſer la douleur qu'excite cette maladie au dedans, on prend de la racine d'*Althea* concaſſée, autant peſant d'*Orge* en grain concaſſé, deux onces de chacun dans trois pintes d'eau, le tout boüillira bien enſemble & reduit à une pinte. Ce remede ne manquera point d'apaiſer l'inflammation qui eſt au dedans, & d'adoucir l'humeur acre qui y ſéjourne, pourveu que le cheval en prenne une chopine à la fois, deux ou trois fois tous les jours.

Fortrait, ou *Cheval fortrait*, eſt celui qui par fatigue, ou quelqu'autre indiſpoſition devient étroit de boyau ; & ſi-tôt qu'on voit que les chevaux ſont attaquez de cette maladie, il faut y aporter ce reméde.

Reméde. Il faut prendre du *Populeum* de l'*Althea*, & de l'onguent *Roſat*, de chacun deux onces, meler le tout à froid & en froter le fourreau juſqu'a prés des ſangles, en y aprochant une pelle rouge pour faire pénétrer cet onguent, & c'eſt un moyen facile pour guerir le cheval de cette maladie.

Autre. Au défaut de l'onguent ci-deſſus, on prend de la graiſſe de chapons, ou de poules, celle qu'on leur ôte d'auprés les boyaux & de la poitrine, qu'on fait fondre, & dont on frote la partie affligée, comme je viens de dire, & ce reméde n'a pas un moins bon effet que le premier.

Regime de vivre. Mais comme il ne ſuffit pas de cette application d'emplâtre pour guérir ce mal, qui eſt au dedans, & qu'il en faut ôter la cauſe qui ne provient que d'une chaleur exceſſive dans tout le corps : il eſt donc ici néceſſaire d'enſeigner comme il faut qu'un cheval ainſi malade ſoit traité dans ſa maniere de vivre.

Pendant quinze jours durant, ce cheval mangera tous les matins deux joiotées d'orge, ſur leſquelles on aura fait piſſer un homme ſain, & qu'on aura laiſſé tremper la nuit dans cette urine dont elle ſera toute imbibée : aprés on prend une chopine d'eau, avec une poignée de graine de fenouil vert ou ſec, qu'on fait boüillir enſemble pendant un quart d'heure, & l'écume qui en provient ſert pour arroſer l'orge ci-deſſus reſervé, qu'on doone ainſi préparé au cheval ; & au cas qu'il repugne à vouloir en manger, on y mêlera un peu d'avoine pour l'y obliger.

On peut encore donner au cheval fortrait pour ſa nourriture & eo guiſe d'avoine, du ſeigle ſur lequel on aura jetté de l'eau boüillante, & aprés qo'il ſera un peu égouté & refroidi ; ou bien encore une poignée de fromeut tous les jours avant que de boire.

GALLE, comme la galle n'eſt caosée que par un ſang échauffé & corrompu, & qu'on n'en ſçauroit tarir la ſource, qn'en ſeignant le cheval, il eſt donc important de commencer par cette operation ſi l'on veut l'en guerir.

Aprés la ſaignée il faut ainſi le purger. Prenez de la racine de *Concombre ſauvage*, miſe en poudre, mêlée avec du *Nitre*, le tout infuſé à froid pendant trois heures dans une chopine de vio blanc, donnez ce breuvage au cheval, & il s'en trouvera fort bien.

Et pour guerir la gale qui paroît au dehors, on achetera chez les Apoticaires de l'onguent appellé *Egyptiac*, ou de celui qu'on nomme *Apoſtolorum*, dont on frottera toutes les parties du corps qui paroîtront attaquées de ce mal.

GOURME. Combien voit-on de chevaux ruinez en peu de temps par *la gourme*, pour ne pas être bien traitez pendant cette maladie, à cauſe du peu d'experience qo'en ont ceux à qui ils appartiennent. Ouy, je dis que quicnque ſe mêle de vouloir nourrir des chevaux, doit ſçavoir la maniere de guerir *la Gourme*, lorſqu'elle leur ſurvient ; autrement il reüſſira tres-mal dans ſon entrepriſe, étant obligé de s'en raporter à des Maréchaux, qui ſont en cela auſſi ignorans que lui.

Je ne m'étendrai point ſor la cauſe de cette maladie, ce diſcours ne pouvant être que fort inutile : mais avaor que de donner les moyens de la guerir, je diray les endrnits differens par où elle ſe jette, afio d'y appnrier les remédes convenables.

Des lieux differens par où les chevaux jettent leur gourme. Les chevaux jettent leur *gourme* par une épaule, par un jarret, par deſſus le rognon, par un pied, ou enfin par un endroit du corps le plus foible : Et cette maladie leur arrive lors que la nature qui ne peut rien ſouffrir de ſuperflu, eſt prête à s'en décharger, & ſe fait un effort pour l'expulſer au dehors.

Des diverſes eſpeces de gourmes. Il y a deux ſortes de gourmes, celle qu'on nomme *gourme veritable*, & l'autre qu'on appelle *imparfaite*.

L'imparfaite eſt celle qui vient aux chevaux à l'âge de ſix juſqu'a douze ans, qui ne manque point de dégénerer en morve lors qu'on la neglige : & la veritable eſt celle qu'on voit jetter aux poulains avec plus de ſuceés qu'aux vieux chevaux, pourveu qo'on y prenne garde, & pour ne point ennuyer le Lecteur, je ne parleray que de *la gourme* qui ſe jette ou par les *naſeaux* de ces poulains, ou par la *ganache*, qui ſont les eooduits par où elle s'écoule le plus ordinairement.

DE LA GOURME PAR LES NAZEAUX. Lors que les poulains jettent la gourme par les nazeaux, c'eſt un grand ſoulagement pour eux. Cette maladie qui eſt a ces animaux ce que la *petite verole* eſt aux eofans, ne demanderoit, ce ſemble, qu'à être tenuë chaudement : il eſt vray, mais cela eſt bon pour les poulains qui ont coûtume de vivre au ſec : au lieu que ceux qui vivent dans les prêties n'en valent que mieux de paître l'herbe qui eſt une nourriture humide, qui détrempant ces ſortes d'humeurs, les fait couler avec plus de facilité : ces poulains étans ainſi obligez d'avoir roûjours la tête baſſe, ce qui contribuë beaucoup à cette évacuation.

On obſervera que les *nazeaux* de ces poulains ne ſoient point bouchez, ce qu'on peut aiſément remarquer, lors qu'ils ont de la peine à avoir leur halcioe : Et d'abord pour leur déboucher, on leur ſeringue dans le nez d'une liqueur compoſée moitié *d'huile d'olives*, & moitié *d'eau de vie* ; le tout batu enſemble & tiede, ce petit reméde aide beaucoup aux poulains à jetter leur *gourme* : mais ſi cette maligne humeur ſe vuide ſans peine par les *nazeaux*, on laiſſera pour lors ſeulement agir la nature ſans y rien faire.

Le poulain jette abondamment la *gourme*,

ſi oo lui hache bien menu d'une herbe apellée *pervanche*, & qu'on lui donne à manger dans du ſon moüillé.

Il y a des gens lorſque leurs chevaux jettent leur *gourme*, qui les parfument de cette ſorte. Ils prennent un ſac percé par les deux bouts, dans celui d'enhaut ils mettent la tête du cheval, arrêtée de telle maniere qu'il ne puiſſe pas la remuer; & dans le bout d'enbas, eſt un réchaud plein de feu dans lequel ils mettent de l'*encens*; cette fumée qui monte, entrant dans les nazeaux du cheval; l'excite à pouſſer au dehors tous les flegmes & toutes les ordures qu'il a dans le nez.

Tandis que le cheval jette ſa *gourme*, il eſt bon de le promener ſoir & matin la tête baſſe, afin de faciliter l'évacuation du cerveau; cette pratique s'entend pour les chevaux qui mangent au ſec; car pour ceux qui ſont au prez, ils ſont toûjours aſſez panchez lors qu'ils paiſſent l'herbe.

Obſervations. Comme la matiere qui s'écoule par les *nazeaux* à nu ſel qui plaît au goût des chevaux, & qui par ſon acreté, & ſes eſprits mordicans cauſeroit des ulcéres dans les parties interieures de celui qui viendroit à le lécher, & l'avaler; on aura ſoin de nettoyer avec du ſoin cette matiere le plus ſouvent qu'il ſera poſſible.

Tout Cheval qui aura la *gourme* ne boira point d'eau crüe; mais de celle qu'oo aura fait boüillir, & qui ſera tiéde, & dans laquelle on jettera du ſon pour la lui mieux faire boire.

Tel cheval ſera ſeparé des autres, crainte de leur communiquer cette maladie qui leur ſeroit pire qu'à celui de qui ils la tiendroient: de ſimple *gourme* amaſſée ſe convertiſſant bien ſouvent en *morve*.

De la gourme par la ganache. Si l'on veut que l'évacuation de la *gourme* ſe faſſe avec ſuccés, lors qu'un cheval la jette par la *ganache*, il faut ſe précautionner d'une peau de mouton pour lui envelopper le deſſous de la gorge, la laine contre le poil du cheval; cette operation que voici auparavant obſervée.

On prend de l'onguent *Althæa*, de l'huile de *Laurier*, & du *beurre frais*, ou *de la crême*, le tout broyé à froid, autant de l'un que de l'autre; puis on en frotte la glande qui eſt à la *ganache*, enſuite on l'envelope avec la peau dont je viens de parler, tenant toûjours le cheval chaudement, & jamais expoſé ni à la pluye, ni aux vents froids, ſi c'eſt un poulain qui vive au ſec; quelque tems aprés la matiere s'engendre dans quelque glande, où il ſeroit à ſouhaiter qu'elle ſe crevât d'elle-même; pour ne point être obligé d'y apliquer un bouton de feu de la maniere ſuivante; au cas, comme je viens de dire, que la nature n'eut beſoin en cela d'aucun ſecours que d'elle-même.

De la maniere d'apliquer le bouton de feu aux glandes de la ganache. L'oo ſçait que le goſier n'eſt pas loin de la peau qui couvre la *ganache*: c'eſt pourquoi, lors qu'on ſe détermine à apliquer des boutons de feu, il faut toûjours que ce ſoit en tournant, crainte que la partie par où paſſe la nourriture n'en ſoit offenſée.

Quand l'eſcarre des endroits où l'on a mis le feu eſt tombée, on prépare une tente frotée de *Baſilicum* qu'on inſere dans le trou qu'on voit ouvert.

Il arrive quelquefois, ou que la chair y croît trop, ou que les lévres de la playe ſont ſaigneuſes & baveuſes; pour lors il les faut frotter avec de l'*Egyptiac*, afin de les detergee.

Quelquefois auſſi le trou vient à ſe boucher auparavant que toute la matiere ſoit vuidée, on ne manquera pas, ſi l'on s'en aperçoit, d'y apliquer une ſeconde fois des boutons à feu, pour ne point, comme on dit, *renfermer le loup dans la bergerie*. Tous ces ſoins que j'ai preſcrits donnez en tems & lieu, aideroot ſans doute le cheval à jetter ſa *gourme* avec facilité d'une & d'autre maniere.

Haraſſé. Lors que le cheval eſt haraſſé & maigre, il a ordinairemeot la peau atachée aux os; & ne ſçauroit faire aucun profit; cette maladie les feroit tomber dans une langueur dangereuſe, ſi l'oo n'y remédioit.

Reméde. On an vient à bout en commençant à ſaigoer le cheval, & en lui frotant tout le corps avec un onguent qui aura été échauffé, & qu'on apelle l'*Onguent de Montpellier*, paſſant & repaſſant fortement la main ſur les parties où ſera cet onguent, afin de le faire pénetrer.

Aprés avoir ainſi graiſſé le cheval, on l'envelope d'un drap ſur lequel on met deux couvertures pour le teoir chaudement. On ſe donne cette peine juſqu'à trois fois, puis on ſonge à le purger. Un Maréchal habile ſçaura le reméde qui lui ſera de beſoin.

Pendant le tems qu'on le traitera dans cette maladie, il ne mangera que du ſon moüillé: & point d'avoine, avec du foin prealablement arroſé: & lors qu'il ſera gueri on le remettra à ſa nourriture ordinaire.

Jambes fatiguées. Le trop long travail qu'on fait prendre aux Chevaux, eſt ſouveor cauſe, par cette fatigue qui leur ruine les jambes, ſi l'on ne prévenoit ce deſordre par le reméde ſuivant.

Reméde. Tous les ſoirs on graiſſe les jambes des chevaux avec de la graiſſe tirée d'one oïe toote accommodée, & toute prête d'être miſe en broche, dont on emplit le ventre de toutes ſortes d'herbes de bonnes odeurs, & qu'on met enſuite cuire au four dans une terrine: & toos les matins on frote ces jambes d'eau de vie par deſſus la graiſſe: & continuer ainſi juſqu'à ce que la laſſitude ſoit tout-à-fait paſſée.

Lampes. Voyez *Féves*.

Lunatique. On connoît un cheval lunatique par une certaine fluxion qui ne lui tombe jamais ſur l'œil qu'en un tems de Lune: & celui où la fluxion cauſe le plus de deſordre, c'eſt lors que la Lune décroit; & ce mal eſt tellement dangereux pour les chevaux qu'ils en courent riſque bien ſouvent de devenir avengles: voilà le ſentiment du vulgaire, quant au tems que ce mal ſurvient, mais ce n'eſt pas le mien.

Reméde. Prenez de l'eau de Rhuë, baſſinez-en ſoir & matin l'œil du cheval, elle ne fera que bien.

Autrement. Si l'œil eſt fort enflammé ſervez-vous de l'huile de *Saturne*, & en mettez tous les jours ſept ou huit goutes dans l'œil; cela fait un trés-bon effet.

Maigreur. Voyez *Haraſſé*. *Morfondement.* Cette maladie ſurvient aux Chevaux, lors qu'on les

fait paſſer d'une extremité à une autre, c'eſt à-dire, lors qu'ayant trop chaud, on les laiſſe tout d'un coup avoir trop froid; & l'on reconnoît qu'ils ſont morfondus, lors qu'ils ont le goſier ſec & dur plus qu'à l'ordinaire.

Remède. A la difference des hommes qui ont des rhumes, & auſquels on donne des remédes rafraîchiſſans; au contraire, il faut échauffer les chevaux; ainſi lors que le *morfondement* les tient, on a ſoin de les mettre dans un lieu qui ſoit chaud, & de les couvrir de bonnes couvertures, aprés quoi il ne reſte plus qu'à leur préparer un breuvage.

Breuvage. J'ai vû un bon Païſan qui paſſoit dans ſon Village pour fameux *Medecin de Chevaux*, donner pour breuvage à un qui étoit morfondu du ſang de porc tout chaud avec du vin & de le rhuë boüillie avec du miel. Le tout mêlé enſemble & réüſſir en ſon entrepriſe: ainſi ce remède ayant agi avec ſuccés dans le corps d'un cheval peut bien encore avoir le même effet dans un autre.

Nerf ferru. Voyez *Entorſe.*

Piſſer le ſang. Lors qu'un cheval piſſe le ſang, on peut juger qu'il s les reins fort échaufés, & que par conſequent il faut le ſaigner, & pour acheverde le guerir lui donner le remede qui ſuit.

Remède. Prenez trois chopines de vin émetique, fait avec du vin blanc dans une infuſion de *Crocus metallorum*, & le faites avaller tous les matins au cheval, & il guérira, ayant ſoin avant cette priſe de lui donner un lavement ainſi compoſé.

Lavement. On prend deux pintes & demie de petit lait de vache qu'on fait boüillir avec deux onces de *ſcories de foie d'Antimoine*, puis on l'ôte du feu: aprés cela on y méle quatre onces d'huile d'olives, & lors que ce lavement eſt tiéde on le donne au cheval.

Rhume. Voyez *Morfondement.*

Surdents. Cette incommodité embarraſſe plus les chevaux qu'elle ne leur eſt dangereuſe, & on la reconnoît aux dents *machelieres* qui croiſſent en dehors & en dedans; enſorte que voulant manger, les pointes des dents, qui ſont crüës plus hautes que les autres, pincent la chair ou la langue; ce qui empêche les chevaux de manger, à cauſe de la douleur que cela leur cauſe.

Remède. Ne découvrant donc point d'autre cauſe dans le cheval qui puiſſe l'empêcher de manger, aprés qu'on l'a bien examiné, & qu'on a remarqué en maniant les dents *machelieres*, que ce ſont ſeulement les ſurdents qui ſont qu'il ne mange pas, on le méne au Maréchal qui ſçait comme il faut remédier à cet inconvenient.

Teſticules enflez. Cette enflure, qui ſurvient aux chevaux en cette partie, a diverſes cauſes: mais de quelque maniere qu'elle puiſſe arriver, on peut ainſi y aporter la gueriſon.

Remède. Comme ce mal eſt une homeur qui s'eſt déchargée dans les bourſes, & qu'il n'eſt queſtion que de la repouſſer, on mene pour y réüſſir le cheval à l'eau, qui par ſa froideur ne manque point d'operer trés-bien, ſi ces bourſes ne ſont pleines de vent, ou ſi l'enflure qui y paroît n'eſt cauſée par une legere inflammation: Et ſi ce petit remède n'eſt pas ſuffiſant à cauſe du trop d'inflammation qui y pourroit être, il faudra ſe ſervir de ce cataplame pour l'y apliquer.

Cataplâme. Vous prendrez du vinaigre, du beurre frais, & de l'huile d'olives que vous ferez boüillir enſemble avec de la craye pulveriſée; le tout reduit en boüillie claire, & vous en froterez les teſticules du cheval, & il guerira.

Toux. Je ne traiterai ici que de la *toux* ſimple, c'eſt-à-dire, de celle qui n'eſt cauſée que par quelque morfondement; car pour les autres qui prennent leur origine ou de la *pouſſe*, ou de quelqu'autre chaleur étrangere; je laiſſe aux habiles dans l'Art de gouverner les chevaux, d'en parler plus amplement.

Remède. Il n'y a rien de plus aiſé à gucrir que cette malsdie; car il ne faut que mettre dans chaque oreille du cheval qui touſſe une demi cueillerée d'*Huile d'amandes douces*, & bien broyer l'oreille pour la faire pénétrer; continuer ainſi cinq ou ſix jours, & l'on verra que ce remède réüſſira trés-bien.

Tranchées. Cette maladie eſt fort dangereuſe, ſi l'on n'y aporte auſſi-tôt du remède; & l'on reconnoît que le cheval eſt atteint de ce mal, lors qu'il ſe débat, qu'il ſe couche, ou qu'il ſe léve.

Remède. Le premier remède dont il faut ſe ſervir pour guerir les chevaux, eſt d'abord de leur donner des lavemens.

Lavement. On prend pour cela deux pintes de lait ou de boüillon de tripes, quatre ou cinq onces de beurre frais, autant d'huile d'Olives, qu'on fait chauffer, dans quoi on méle enſuite ſix jaunes d'œufs, puis on donne au cheval ce lavement le plus chaud qu'on peut.

Peu de tems aprés ce lavement pris, on lui fait un remède compoſé d'une chopine d'*Eau de vie*, d'un once *de Theriaque*, ou d'*Orvietan*, & d'une pincée de *Safran* qu'on lui fait avaler.

Si ce remède ne le guérit pas entierement, on fera promener ce cheval, on le tiendra chaudement, & l'on empêchera qu'il ne ſe couche: & ſi-tôt qu'il ſera de retour à l'écurie, on prendra ou une haſſinoire, ou une poële bien chaude, dont on lui frotera le deſſous du ventre pendant un quart d'heure. Si tout cela ne lui fait rien, c'eſt-à-dire, que le cheval eſt bien en danger;

Vers. On ſçait qu'il n'eſt point d'animal qui dans ſa corruption n'engendre de la vermine qui ne peut que l'affliger; cela ſont les vers qui empêchent les chevaux d'engraiſſer, quelque bonne nourriture qu'on leur puiſſe donner. Pour les détruire, on ſe ſert des remédes ci-aprés décrits.

Remede. L'eau, où l'on aura fait boüillir du ſeigle, mêlée d'un peu de ſon & de ſouffre, & donnée en breuvage aux chevaux tuë les *vers* qui ſont engendrez au dedans d'eux. Le *ſon* boüillé avec de l'eau où l'on aura fait tremper du *ſel nitre* fait le même effet.

On réüſſit encore à détruire cette vermine, en prenant des *feüilles de peſchers & de ſaules* toutes vertes, qu'on leur donne à manger, bien hachées parmi leur avoine.

Ceux qui ont des moutons, lors qu'ils ont remarqué que leurs chevaux ſont attaquez des vers, n'ont qu'à les mener dans la bergerie, & les y laiſſer cinq ou ſix jours: la litiere de ces moutons aura ſans doute la vertu de faire ſortir tous les vers qu'ils auront dans le corps.

Uriner. De la difficulté d'uriner. Ce mal eſt cauſé par des obſtructions dans le col de la veſſie & dans le conduit de l'urine, ou par inflammation dans la veſſie.

Remède. On y remedie en lui faiſant avaler une cueillerée d'huile d'*Ambre jaune* dans une chopine de vin blanc, & le promener aprés.

Yeux. Le mal des yeux vient aux chevaux, ou par *fluxion*, ou par *accident*: ſi c'eſt par *fluxion*, donnez-vous de garde de les faire ſaigner, car ils en deviennent aveugles; à la difference des hommes qui en guériſſent; & de quelque maniere que ce mal leur ſoit ſurvenu, ôtez-leur abſolument l'avoine, & ne leur donnez que de ſon moüillé.

On laiſſera les Chevaux atteints de ce mal, long-tems ſans travailler, & on les mettra dans une écurie qui ne ſoit point trop chaude; car la grande chaleur de l'écurie augmente la douleur des yeux, ainſi que le trop grand froid. Pour les remédes, comme ils doivent être apliquez ſuivant les differentes cauſes de ce mal, on s'en raportera à un expert Maréchal, à qui on confiera les chevaux qui en ſeront incommodez.

Voilà une partie des incommoditez des chevaux, dont j'ai crû devoir faire ici un petit détail, pour en donner la connoiſſance au Pere de famille, & lui fournir les moyens d'y remédier, pour ne pas être toûjours obligé d'avoir un Maréchal à ſes trouſſes; la plûpart des Maréchaux de campagne n'en ayant que le nom, ſans en poſſéder la ſcience requiſe.

Pour le ſurplus des maladies dont la pratique pour le guerir regarde uniquement un Maréchal, je n'en ai voulu rien dire pour ne point ennuyer le Lecteur de preceptes qu'il ne pourroit mettre en uſage.

De la maniere d'engraiſſer les chevaux. Avant que de finir, je veux bien enſeigner la maniere d'engraiſſer les chevaux maigres, pour avoir trop ſuporté le travail.

On commence d'abord à leur donner du ſon ſec deux fois le jour; lors qu'ils ſont un peu gras, on ſe contente d'une ſeulement, qui eſt environ midi, on les nourrit ainſi dans la ſaiſon que l'orge eſt en vert, & qu'on leur en donne à manger, & ſi-tôt que l'orge vert eſt fini, & qu'il faut les remettre au foin & à l'avoine, on aura toûjours ſoin de les faire ſaigner.

On voit quelquefois les chevaux qui ont le flanc alteré, & qu'on veut engraiſſer, on y réüſſit en mettant une poignée d'avoine ſur un boiſſeau de paille coupée, le tout homecté & donné de la ſorte aux chevaux.

Il y a encore d'autres differentes maoieres d'engraiſſer les chevaux, qui ſeroient ici trop longues à [illegible], & que je laiſſe à ceux qui en ont le [illegible] ſauces pour les mettre en pratique.

U[illegible]re façon trés-utile, pour nourrir & engraiſſer les Chevaux; c'eſt le *Jau*, autrement dit, *le ſain foin d'Eſpagne*; voyez le mot de *Jau*, ou *Foin d'Eſpagne*.

Pour la morve des Chevaux. Faites premierement un teton ſur la queuë, & au gavrot; puis prenez un demi pot de l'eau de morelle diſtilée, que vous ferez boire au cheval, le faiſant courir en aprés deux cens pas, aller ou revenir à toute bride, le laiſſant vingt-quatre heures ſans bouger de l'écurie, & ſix heures ſans manger, puis le purgerez avec coloquinte, ſené, & agaric, de chacun deux onces, que vous ferez infuſer une nuit dans une pinte de vin blanc; puis le parfumerez de turbit ellebore, & lui donnerez le plumenceau une fois le jour, avec *huile de laurier*; aprés vous prendrez *de l'huile roſat* & *du beurre frais*, que vous ferez fondre tout enſemble & lui mettrez dans les oreilles tant chaud qu'il le pourra ſouffrir, & le boucherez avec du cotton, & continuerez juſques à gueriſon, qui arrive environ au bout d'un mois.

Pour les os de graiſſe. Prenez des feüilles de figuier que vous ferez ſecher à l'ombre, & mettrez en poudre, de laquelle mettez ſur la partie à diſcretion, l'ayant auparavant ſcoriée & razé le poil.

Pour la gâle des Chevaux. Prenez deux livres de beurre frais, un ſol d'argent vif, & gros comme une livre de beurre des os de ſeiche; mêlez le tout enſemble dans un pot, puis froiez les chevaux dudit onguent deux jours d'intervale d'une fois à autre.

Il leur faut faire avaler de la décoction de *Scabieuſe*, ou one chopine de vin blanc, dans laquelle vous aurez diſſous une once *de Cinabre*, & un peu de croute de pain rôtie, un once de ſouffre fizé avec ladite décoction, & leur faire boire par quatre divers jours.

Pour les Chevaux malades, Bœufs, Vaches. Quand vous verrez un cheval triſte & malade ne maugeant pas comme à la coûtumée, prenez une racine d'ellebore, & couvrez la peau de la tete au long du poitrail, ou deſcente du col, au long de l'aine du pied droit, ou du gauche, & y ferez deux tranches pour pouvoir lrder ladite racine que vous paſſerez entre la peau deſdites deux fentes, comme l'on feroit un lardon dans une volaille, & l'y laiſſant un peu de temps, & l'on verra que le mal s'amaſſera à ladite partie lardée, & s'y fera une groſſe poſtume, laquelle étant faite, il faut percer en trois ou quatre endroits, & la matiere ſortira: il faut faire un emplâtre de bol d'Armenie, de ſain de porc, & de nicotiane, ou autre bonne emplâtre, & l'apliquer par deſſus, & il ſera plûtôt gueri.

Pour guerir les Chevaux des avives. Prenez de la ciguë que vous pilerez & mettrez du gros ſel parmi; puis en exprimez le jus que vous ferez diſtiler dans l'oreille du cheval, & du marc par deſſus, & le faites promener quelque tems.

Pour faire venir l'écorce à un cheval. Prenez du vieil oing, ſuif de bouc, ou de mouton, huile d'olives, de chacun un once, de la ſeconde écoree de ſurtau, ou libble avec de la cire neuve, dont vous compoſerez un onguent.

Pour les Chevaux encloüés. Prenez de l'onguent de Villemaigne, & en mettez dans l'encloüeure.

Pour la même. Prenez le jus de la feüille de *ſurteau*, puis le marc par deſſus, & faire ferrer.

Pour le même; recepte de Mr le Maréchal de Biron. Prenez reſinas, picis navalis, ceræ novæ, onguent baſiliconis, de chacun deux onces; ſevi hirani, trois onces; tereb venet, hollſiri optimi, de chacun quatre onces; omnibus liquefactis & permixtis adde ſacchatum pulveriſatum ut fiat emplaſtrum. Il faut tirer le ſelou, ou l'eſeot, & faire une tente de l'onguent, puis avoir un fer chaud pour le faire fondre, & dégoûter

dedans, & mettre de la bourre par deſſus ou de la poix en la retraite, qui eſt clou recourbé par le milieu qui preſſe le pied, & qui eſt plus dangereuſe que la ſimple enclouëure; car l'apoſteme y vient à fautiller quelquefois entre la corne & le poil, on la découvre quand on vient à traper ſur les deux pieds; celui duquel il ſe feint, c'eſt celui qui fait le mal. Pour le ſecond il faut verſer de l'onguent pardeſſus, & engraiſſer l'entour deux fois le jour; ſi vous ne pouvez avoir l'eſcot, il le fait tomber en deux jours. Il ne faut point s'arrêter au chemin pour l'enclouëure, ou faire deferer le cheval; cette recepte eſt venuë de Mr le Maréchal de Biron, qui la tenoit bien ſecrette; & donnoit de l'onguent a ſes amis.

Autre pour l'enclouëure, de Monſieur de Turenne. Prenez poix de Bourgogne, gomme elemin: & galbanum, de chacun deux onces, fondez le tout enſemble avec de l'huile roſat; il n'en faut apliquer que deux fois au pied du cheval.

L'uſage. Il faut mêler avec ledit emplâtre un peu de ſuif, & quand on découvre l'enclouëure, l'apliquer tout bouillant, & mettre par deſſus un peu d'étoupe; cela guerit en un jour.

Pour la pipûre: recepte de feu Mr le Duc de Wimart. Prenez de l'ortie blanche, & la pilez, ajoûtant du ſel, & du poivre tant ſoit peu; exprimez le jus, & le faites dégouter dans le trou, puis le marc par deſſus & boucher avec du ſuif, ou de la cire, & faire ferrer.

Pour le même. Prenez cire jaune, terebentine de Veniſe une once & demie, gomme elemi une livre, reſine, ſtoraz liquide, benjoin quatre onces, betoine, & plantin huit poignées, ſommitez d'*Hypericum*, quatre poignées de l'huile d'*Hypericum* la quantité qu'il en faut; de tout foit fait onguent, duquel deſirant vous ſervir, vous ferez fondre un peu dans une cuilliere d'argent, & ferez dégouter dans le trou, & ferrer en même-temps. Cette recepte a été donnée pour bien experimentée.

Pour le farcin des Chevaux. Prenez graine de fréne quatre onces, pommes d'églantier une once & demie, Cumin une once; chenevis une once & demie; de toutes ces choſes il faut faire une poudre comme s'enſuit. Premierement, il faut ſecher ladite graine de fréne, aprés lui avoir ôté une petite pellicule qui eſt deſſus, la mettant pour cet effet ſur une brique dans le four mediocrement chaud; & on en fera de même du cumin, & des pommes d'églantier, prenant garde toutefois que les uns & les autres ne bouillent; le tout étant ſeché, il le faut piler, ou conjointement ou ſeparément.

L'uſage. Il faut faire ſaigner le cheval le matin & à midy, commencer à lui donner de la poudre; trois jours aprés il le faut faire ſaigner derechef, & au huitiéme jour reïterer encore la ſaignée: ſi le mal eſt grand on donnera trois fois le jour de ladite poudre, au matin, à midi, & au ſoir. La doze de ladite poudre eſt une pincée. La maniere de la donner eſt dans du pain juſques à gueriſon.

Prenez du lierre terreſtre une petite poignée, que vous froiſſerez dans la main, ajoûtant une pincée de ſel, & mettrez dans l'oreille du côté du farcin, bouchant bien l'oreille avec du cotton, & la garrotant avec un cordon, & l'y laiſſer environ trente heures qui eſt le rems de la guériſon.

Pour le même. Prenez des racines d'oſeille rondes, & des feuilles de lierre terreſtre hachée enſemble, que vous mettrez parmi l'avoine du cheval, & il guerira, pourveu que le Maréchal n'y ait pas mis le ferrement.

Pour un Javart. Prenez le blanc de cinq ou ſix pourreaux, quatre onces de vieil oing, cire neuve, huile d'olives de chacun deux onces, demi ſeptier de vinaigre. Mettez le tout dans un pot neuf, & faites-les boüillir deux ou trois boüillons, juſqu'à ce que le vinaigre ſoit conſumé; c'eſt pour faire quatre emplâtres, & plus.

Pour la pouſſe des Chevaux. Aprés la purgation ſous écrite, s'ils ne ſont que gros d'haleine qui ſuffit ſeule, il leur faut mêler dans leur avoine pendant trois jours, ſoir & matin une pinte de lait tiéde, une poignée de graine de lin concaſſée; cette ſemence eſt fort particuliere pour cela, les Maquignons s'en ſervent fort pour donner à leurs chevaux.

Pilules pour purger les Chevaux. Prenez aloé Calabin une once & demi; agaric demi once; coloquinte préparée une dragme; theriaque une une once & demie. Mêlez le tout enſemble, & l'incorporez dans une livre de lard qui ait trempé deux fois vingt-quatre heures dans de l'eau fraiche qu'il faut changer de trois en trois heures, formez-en des pillules groſſes comme une noiz que vous couvrirez de poudre, ou de regliſſe ou de ſon, & les ferez avaler. Il faut que le cheval ait demeuré bridé auparavant l'eſpace de trois heures. Aprés les avoir priſes, vous lui ferez avaler huile d'olives demi livre, mêlée dans une pinte de vin qui ſoit tiede, le couvrant bien, & le promenant l'eſpace de trois heures; aprés quoi le remettre à l'écurie, & ne lui donner point d'avoine de trois jours. Il ne ſera abreuvé que le lendemain à midi, que l'on lui fera boire dans l'écurie de l'eau blanche, avec de la farine, & un peu de ſon; au même-temps vous le menerez à la Riviere, lui faiſant tremper tout le ventre juſqu'aux côtez l'eſpace de demi heure & ne le laiſſerez boire, car il auroit des tranchées, puis le remenerez en l'écurie & lui donnerez du foin; la purgation eſt de trente heures, avant que d'agir ordinairement, c'eſt au ſortir de la Riviere qu'elle fera ſon effet qui dure quelquefois deux jours, il vuide des puanteurs incroyables, & quelquefois des glaires. Durant la purgation ils ſont triſtes & dégoûtez; Aprés les trois jours il leur faut nettoyer la bouche avec du poireau, du ſel & du vinaigre, & leur donner un coup de corne. Aprés quoy ils ont un appetit incroyable, & deviennent fort gras en peu de temps: c'eſt la meilleure recepte du monde pour remettre les chevaux qui ſemblent être perdus; il y en a qui porgent leurs chevaux de trois en trois mois de ces pilules, cela leur donne le port bon.

Pour breuvage à un cheval. Prenez du miel roſat, poudre cordiale, anis battu, de chacun une once; pour cinq ſols de ſcammonée, huile d'olive deux onces, pour un ſol de ſafran, une pinte de vin blanc, de la coloquinte & de rubarbe.

Prenez des cloux de geroſle, muſcade, poivre, de chacun demie once, cumin, fromage, de chacun une once & demie; gingembre une dragme, miel commun, huile d'olive, de chacun quatre onces; vin blanc du plus fort, chopine, mêlez le tout enſemble, & faites le boire au cheval.

Pour les maux de tête des Chevaux. Il leur paroît ſous la langue comme la pepie, ſur laquelle il faut apliquer avec une petite éponge de la theriague détrempée en vinaigre roſat, & lui en remettre ſouvent, ils guériront aſſurément.

Pour les mêmes. Prenez de farine de froment, térébentine, ſang de dragon, de chacun quatre onces; maſtic en poudre une once, & quatre jaunes d'œufs, le tout bien mêlé ſoit apliqué ſur le front du cheval pendant trois jours.

Pour faire écumer un cheval qui ait la bouche fraîche. Il faut envelopper l'emboucheure du mords de poudre de *Staphiſagria*; on eſtime un cheval qui a la bouche fraîche, parce que ceux qui l'ont ſeche ſont plus dégoûtez, & ſont preſque demi heure avant que de manger quand ils ſont arrivez à l'écurie.

CHATEIGNIER. On peut dire que cet arbre n'eſt pas le moins eſtimé, il eſt fort commun en France, & la plûpart de nos bois en ſont plantez. Il ſert en pluſieurs manieres, pouſſe quantité de bois en peu de temps, ſurtout lors qu'il eſt en taillis: ſon fruit eſt de bon raport & ſe mange cuit. On compte de deux eſpeces de Chateigniers, la grande & la petite; la grande eſt le Marronnier, que nous avons de deux ſortes; ſçavoir, le *marronier d'Inde* & le *commun.* Nous en expliquerons les differences en leur lieu, & la petite eſpece eſt celle que nous apellons *Chateignes* ſimplement; ſon arbre n'eſt point difficile a faire venir, & aprés le chêne; on eſtime ſon bois le meilleur pour bâtir; reſte donc à preſent de ſçavoir comme on l'éleve. Il faut d'abord ſçavoir que le Chateignier vient mieux dans les terres ſeches & ſablonneuſes, que dans celles qui ſont fortes & humides, où ils ont peine à reprendre. On ſera ſoigneux avant de les planter de bien préparer la terre où l'on les voudra mettre en pepiniere, & de la tenir toute à uni. Cela fait, & ſi l'on ſouhaite élever promtement des Chateigniers, on aura ſoin d'amaſſer des Chateignes & de les accommoder dans des manequains, comme j'ai dit qu'il falloit faire dans des hautes futayes: voyez l'article de la methode particuliere pour faire venir des cheneaux, ſuivez-la de point en point; il n'y a rien à obſerver davantage, tant pour ce qui regarde la façon de les accommoder, que de celle de les planter. Le tems le plus propre de planter les chateignes pour en faire des pepinieres eſt toûjours le mois de Mars. Les Chateignes ayant été miſes dans des manequins, comme j'ai dit, pendant l'Hiver, & étant plantées doucement crainte de rompre le germe qu'elles auront produit dans la caiſſe dont on les aura tirées, elles ne manqueront point de ſortir bientôt hors de terre.

Comme il faut avoir ſoin des Chateigniers en pepinieres, les jeunes plans nouvellement ſortis hors de terre ſont comme des enfans auſquels on doit donner des ſoins tout particuliers & convenables a leur âge: Et comme l'on dit que les labours ſont les boüillons des plantes, on ne négligera pas d'en donner aux jeunes chateigniers quatre ou cinq pendant la premiere année; mais il faut que ce ſoit fort legerement, autrement on les amenteroit avec la pioche.

Les meilleures façons qu'on puiſſe donner aux Châteigniers conſiſtent à les eercler toutes les fois qu'on voit croître parmi eux des méchantes herbes; & ſi l'on néglige ce travail, ces petits plans encore tendres courent grand riſque de perir, ou bien de ne croître que foiblement. La ſeconde année les Châtelgniers ſeront contens qu'on les labourre quatre fois, ou trois fois, & enſuite continuer ainſi juſques à ce qu'ils ſoient en état d'être replantés en place, & ce qu'on reconnoît lors qu'ils ont atteint la hauteur de cinq à ſix pieds.

Obſervations. Lors qu'on arrache les Châteigniers de la pepiniere pour être mis en place, il faut obſerver de leur raiſier adroitement les racines en telle ſorte, qu'il n'y air ni trop, ni trop peu de chevelu.

On leur laiſſera leur tête toute entiere ſans la rogner; car cette operation leur eſt plus nuiſible qu'avantageuſe. Le chataignier ne ſouffre point qu'on l'émonde ſi ce n'eſt lors qu'il eſt encore fort petit, afin de luy aider à monter; mais ſi tôt qu'il eſt parvenû à la groſſeur d'un pouce, il ne luy faut plus rien ôter, la nature pour lors ſçachant trop bien ce qu'elle a à faire.

Les differens deſſeins de planter les Chateigniers. Les pepinieres ſont les meres nourrices de tous les plans qu'on y met, & qui en ſortent plus ou moins beaux qu'on leur y a aporté du travail & de ſoins. C'eſt dans cet endroit qu'ils s'élevent pour enſuite être mis en place, & diſpoſés en tels compartimens qu'on le jugera a propos. On en tire les chataigniers ou pour être plantés en allées, ou pour être élevés en haute futaye, ou en taillis.

Les allées de chateigniers. Il me ſemble qu'il n'y a rien de plus agreable ni qui aporte plus de profit dans une maiſon de campagne que des chateigniers plantés en allées, bien dreſſées & bien entretenuës, l'œil s'y plait, & le goût dans ſon temps trouve dequoy s'y ſatisfaire; mais à moins que dans cet ouvrage, comme dans tous les autres, qui regardent le jardinage, on n'ait apporté toutes les précautions néceſſaires, il eſt dangereux qu'on ne perde ſa peine, & la depenſe qu'on y aura faite. Si donc on veut dreſſer des allées de chateigniers, & qui parviennent un jour à l'accroiſſement qu'on en eſpere, on doit s'appliquer d'abord à bien planter le cordeau; & aprés avoir fait des trous aſſez larges pour les y mettre, on obſervera à droite ligne qu'ils ſoient éloignés de quatre toiſes l'un de l'autre. Ces meſures étant bien gardées, on les recouvre de terre, puis on les laiſſe là juſques à ce qu'en les viſitant on juge à propos de leur donner une façon; trois fois l'année acquiteront le Jardinier ou le Laboureur des labours qui leur ſeront neceſſaires pour venir comme il faut. En crainte que le bétail n'aille ſe froter & ne vienne par telle ſecouſſe à les ébranler, on ſera ſoigneux de les environner d'epines, à moins que les allées de chateigniers ne ſoient dans un parc dont l'entrée eſt fermée à ces ſortes d'animaux. Qu'on ſe ſouvienne que j'ay dit qu'il ne falloit point couper aux chateigniers l'extremité d'en haut; car cela empêcheroit les arbres de monter comme ils voudroient, au lieu qu'étant plantés comme le demande leur nature, ils croiſſent en peu de temps, & de leurs feuilles qui ſont fort belles & fort nettes forment un ombrage qui nous invite à y venir prendre le frais.

Les Chateigniers en hautes futayes. On fait des

hautes futayes de chateigniers, ainſi que des chénes; & ſi le bois du premier pour bâtir n'eſt pas tout-à-fait ſi eſtimé que celuy de ce ſecond, il donne des fruits en recompenſe, qui le tout bien eſtimé enſemble, les rendent d'égal prix. On ſçait, comme j'ay dit, qu'il falloit plantee les hautes futayes des chénes; on a qu'à y recourir, & ne manquer de rien de toutes les obſervations qu'il y a à faire, & les ſuivre poue en dreſſer les chateigniers, on y reuſſira.

Pour ceux qu'on veut laiſſer en taillis, il les faut planter à un pied de diſtance les una des autres comme les chenaux.

CHAUX. *Pour éteindre la Chaux qui ſert à divers uſage, par Mr Lemery.* Il la faut mettre dans un pot, & le remplir d'eau: & lors qu'elle commencera à boüillir, il ſe fait une petite peau par deſſus, qu'il faut ôter avec la pointe du couteau, & continuer de même juſques à ce qu'il ne s'en faſſe plus, & pour lors elle ſera propre à vôtre uſage.

CHENEVIERE. *Le Chanvre* ammoncelé venant à s'échauffer, ſe defaſſe de tout ce qu'il a d'humide pour ſe dépoüiller dans la ſuite du chenevis qui y tient attaché. J'ay dit qu'on prenoit un peloton ſur lequel on batoit la femelle pour en faire tomber la fane; mais on en agit plus de même à l'égard du mâle: car le traitant ainſi, il ſeroit dangereux de perdre beaucoup de ſon grain en le diſperſant çà & là; mais on le prend par poignées, puis ſur un drap étendu pour recevoir le chenevis, on le bat avec un bâton tant qu'on voye qu'il n'y reſte plus ni grain ni fane: poue aprés en faire de groſſes bottes comme de la femelle.

Comme le *chanvre* femelle a eſté arraché auparavant le mâle, on le diſpoſe auſſi plutôt à être mis en l'eau pour le faire roüir, ou égir, comme on dit en beaucoup d'endroits du côté de Bourgogne: & pour cela on choiſit un endroit où le ſoleil frape le long du jour ſur l'eau, afin d'en avancer le roüiment, qui arrive toûjonrs dans huit jours.

La femelle, à cauſe qu'elle eſt cueillie auparavant le mâle, a preſque toûjours le tems aſſez favorable pour être roüé comme il faut, pourvû qu'on ne neglige point à la mettre dans l'eau, aprés qu'on l'a arrachée, & accommodée comme j'ay dit.

Mais pour le mâle qu'on arrache plus tard, qu'on ne bat pas ſi tôt qu'il eſt arraché comme la femelle, on le met roüir incontinent qu'il eſt dépoüillé de ſa fane & de ſon grain. Si l'on juge que l'air ait encore aſſez de vive chaleor pour perfectionner ce roulment, autrement il faut le garder juſqu'au mois de May. Car du moment que le froid commence à venir, le chanvre ſe roüille & ſe pourrit plûtôt dans l'eau, que d'y roüir comme il faut: & même les trop grandes humiditez de l'Automne ſont un obſtacle à ſon roüiment, ce qui fait qu'en le teillant, le chanvre qu'on tire de la tige eſt tout noir, & ne ſe tire que tres-court.

J'ay vû des femmes tres-bonnes ménageres, garder toûjours leur chanvee mâle juſqu'au mois de May de l'année ſuivante pour le faire roüir: c'eſt le moyen le plus sûe poue l'avoir beau, & je conſeille à tous ceux qui cultivent des chenevieres d'en agir de la ſorte.

Aprés que l'un ou l'autre de ces chanvres eſt hors de l'eau, des gros faiſceaux en quoi on l'a mis, on le diviſe en poignées, en quoi il eſt lié, & on l'étend ao ſoleil pour le faire ſechei; & ſi prndant ce temps-la qu'il eſt ainſi exposé dehors, il y ſurvenoit quelque pluye, on s'empreſſeroit pour lors de le ramaſſer tout, pour le mettre a couvert, car cette pluye eſt capable de le faire moiſir.

Enfin, lors qu'en gouvernant le chanvte, on n'a épargné aucun des ſoins que je viens de preſcrire, il n'y a point de femmes à la campagne qui ne ſe ſçachent bon gré de ſe les être donnez, quand elles voyent que leurs chanvres ont toutes les qualitez néceſſaires pooe être beaux & bons.

Et pour ce chenevis qu'on a batu ſue un drap pele méle avec la fane du chanvre, on le ramaſſe pour le vanee, & puis pour le garder en un lieu où il ne moiſiſſe point, & où les rats ne puiſſent pas l'endommager.

Cheneviere. La terre qu'on veot employee poue faire une *Cheneviere*, doit être le meilleur morceau qu'on ait p.oche de ſa maiſon; c'eſt une terre qu'on prend plaiſir de choiſir exprés, & dont le temperament eſt toûjours comme aſſez bien fertile, le fonds poue être fort heureux, & la ſituation fort avantageuſe: & pour en ameublir la terre, on commence à la cultiver dés l'Automne.

Comme il faut diſpoſer la Cheneviere. Pour bien diſpoſer une terre à recevoir le chenevis qu'on luy deſtine, c'eſt de la remoer avec une béche, & de la mettre toute en petits morceaox poue paſſer ainſi l'hyvee; afin que les neiges, & les pluyes d'hyver l'engraiſſent mieux, & que venant au mois de Fevrier à mettre cette terre tout à uni, on la trouve plus meuble qu'elle ne le ſeroit pas ſi on ne l'avoit que labourée uniment en Automne.

Le fumier n'y ſera point épargné, & l'on obſervera de ne l'amender qu'avec celui qui conviendra le mieux à ſa nature, & de luî donnet encore un labeue avec la charruë ou avec la béche, ſi tôt que le mois de Mars ſera fini, poue attendre aprés à ſemer la cheneviere dans ſon temps.

Temps de ſemer la cheneviere. Les differens climats déterminent le temps auquel on doit ſemer les chenevieres: les uns plûtôt, & les autres plus tard, mais à peu de jours diſtans l'un de l'autre; les uns font cette ſemaille preſque vers la fin d'Avril, & d'autres attendent juſqu'à la Saint Nicolas qui eſt le neuf de May; & j'en ſçay encore qui puur faire cet ouvrage ont le jour de ſaint Eutrope bien en recommendation; mais je crois que c'eſt ſuperſtition.

Lors qu'on ſemera la *Cheneviere*, on ſera ſoigneux d'obſervee de ne pas donner à cette terre plus de ſemence qu'on jugera qu'elle en pourra nourrir, & lors qu'il s'agira de la recouvrir, cela ſe fera ou avec la charriie, en uniſſant avec la herce les ſillons qui ſeront fort larges: ou avec des rateaux de fer ou de bois, ſi c'eſt avec la béche que les ſillons ont été tracez.

Je ſçai des gens qui indifferemment ſe ſervent du fumier de pigeon pour ameliorer leur cheneviere, & qui s'y trouvent trompez tous les ans, s'imaginant qu'il n'y a qu'à employee ces amandemens ſans aucune précaution.

Oüi,

Oüy, la fiente de Pigeon, eſt bonne dans les Chenevieres; mais il faut que ce ſoit ou dans des fortes terres, ou dans des terres humides, & qu'elle y ait encore été miſe & répanduë huit ou dix jours auparavant que d'être couverte; ou comme le pratiquent quelques-uns, ſi-tôt que le Chenevis eſt ſemé, & couvert de terre: ſi on veut en épancher ſur les ſillons, il faut être bien ſûr d'avoir bien-tôt de la pluye; car ſans cette promte humidité la ſemence courroit grand riſque d'être brûlée, & conſequemment de tromper l'attente principalement des femmes, qui font plus de cas de leurs Chenevieres que de tous les autres heritages dépendans d'une Maiſon de Campagne.

Du Chenevis. En vain la terre ſeroit bien diſpoſée à recevoir toute ſorte de grains, ſi on les y jettoit indifféremment, & ſans aucun choix. Et comme le Chenevis eſt de la nature de ces ſemences qui ſont bonnes dans un tems, & ne valent rien dans l'autre, il eſt donc important de ſçavoir quel eſt celui qu'il faut choiſir pour ſemer.

Le *Chenevis* de l'année precedente eſt toûjours celui qu'on doit préferer à un autre qui ſeroit de deux ans, à cauſe que la vertu de multiplier ſon eſpece, eſt éteinte dans celui ci, & que dans celui-là elle ne manque point d'operer.

Il y a de deux ſortes de Chanvre, le mâle & la femelle, qui different du genre humain, en ce que la femelle eſt plus eſtimée que le mâle, quoi que ce ſoit le mâle qui raporte le Chenevis, qui eſt la ſeule marque par où on le reconnoît.

Du tems de cueillir le Chanvre. On reconnoît qu'il eſt tems de recueillir le Chanvre, lorſqu'il paroit blanc dans le bas; & par d'autres marques qu'une longue experience a donné à connoître à ceux qui ſont verſez dans ce travail.

Auparavant que d'en venir à cette operation, il faut ſçavoir diſtinguer le mâle d'avec la femelle; le male eſt celui qui aporte le Chenevis, & la femelle eſt le Chanvre, qui n'a que des feüilles dans le haut, & qui a la tige la plus mince.

De la maniere de cueillir le Chanvre. Quand il eſt tems de cueillir le Chanvre, & qu'on reconnoît qu'il eſt en maturité; pour lors, & maîtreſſes & ſervantes, tout ſe doit mettre en devoir de l'arracher. On commence ordinairement par la femelle, laiſſant le mâle ſeul, pour lui donner le tems de perfectionner le grain qu'il a produit, & puis pour le cueillir peu de tems aprés; & ce rétardement ſuffit pour faire que le Chanvre qu'on en tire, ne ſoit jamais ſi doux, ni ſi eſtimé que celui que nous rend la femelle. Voilà toute la façon de le cueillir; voyons preſentement comme il faut le gouverner aprés qu'il eſt cueilli.

Comme il faut gouverner le Chanvre aprés qu'il eſt cueilli. On n'a pas plûtôt arraché le Chanvre, qu'on le lie en petites bottes ou poignées: le tout ainſi accommodé, pour ce qui eſt de la femelle, on en expoſe au Soleil toutes les bottes ou poignées ſeparément; puis lorſqu'on remarque que la ſane en eſt toute ſeche, on prend par les racines chaque poignée l'une aprés l'autre, qu'on bat ſur un peloton de bois ou autre choſe, juſqu'à ce que cette ſane dont j'ai parlé, ſoit toute abatuë; aprés quoi on met pluſieurs de ces petites bottes en plus groſſes.

A l'égard du mâle, auparavant que de l'expoſer ainſi au Soleil, il n'eſt pas plûtôt cueilli & mis en poignées, qu'on en fait de gros monceaux ronds, & de telle maniere que l'extremité de ce Chanvre eſt toûjours miſe en haut; & ainſi entaſſée l'une ſur l'autre pendant cinq ou ſix jours, afin, dit-on, que ce Chanvre ainſi emmoucelé venant à s'échauffer, ſe déſaiſſe de tout ce qu'il a d'humide, pour ſe dépoüiller dans la ſuite du Chenevis qui y tient attaché.

J'ai dit qu'on prenoit un peloton ſur lequel on batoit la femelle pour en faire tomber la ſane; mais on n'en agit pas de même à l'égard du mâle: car le traitant ainſi, il ſeroit dangereux de perdre beaucoup de ſon gain en le diſperſant çà & là: mais on le prend poignée par poignée, puis ſur un drap étendu pour recevoir le Chenevis, on le bat avec un bâton tant qu'on voit qu'il n'y reſte plus ni grain ni ſane; pour aprés en faire de groſſes bottes comme de la femelle.

Comme le Chanvre femelle a été arraché auparavant le mâle, on le diſpoſe auſſi plûtôt à être mis en l'eau pour le faire roüir, ou égir, comme on dit en beaucoup d'endroits du côté de Bourgogne; & pour cela on choiſit un endroit où le Soleil frape le long du jour ſur l'eau, afin d'en avancer le roüiment, qui arrive toûjours dans huit jours.

La femelle, à cauſe qu'elle eſt cueillie auparavant le mâle, a preſque toûjours le tems aſſez favorable pour être roüie comme il faut; pourvû qu'on ne neglige point à la mettre dans l'eau, aprés qu'on l'a arrachée, & accommodée comme on a dit.

Mais pour le mâle qu'on arrache plus tard, & qu'on ne bat pas ſi-tôt qu'il eſt arraché comme la femelle, on le met roüir incontinent auſſi qu'il eſt dépoüillé de ſa ſane & de ſon grain, ſi l'on juge que l'air ait encore aſſez de chaleur pour perfectionner ce roüiment; autrement il faut le garder juſqu'au mois de May.

Car du moment que le froid commence à venir, le Chanvre ſe roüille & ſe pourrit plûtôt dans l'eau, que d'y roüir comme il faut; & même les trop grandes humiditez de l'Automne ſont un obſtacle à ſon roüiment, ce qui fait qu'en le teillant, le Chanvre qu'on tire de la tige eſt tout noir, & ne ſe tire que tres-court.

On a vû des femmes tres-bonnes ménageres garder toûjours leur Chanvre mâle juſqu'au mois de May de l'année ſuivante pour le faire roüir; c'eſt le moyen le plus ſûr pour l'avoir beau, & je conſeille à tous ceux qui cultivent des Chenevieres, d'en agir de la ſorte.

Aprés que l'un ou l'autre de ces Chanvres eſt hors de l'eau, des gros faiſceaux en quoi on l'a mis, on le diviſe en poignées en quoi il eſt lié, & on l'étend au Soleil pour le faire ſecher; & on pendant ce tems-là qu'il eſt ainſi expoſé dehors, il y ſurvenoit quelque pluye, on s'empreſſeroit pour lors de le ramaſſer tout, pour le mettre à couvert; car cette pluye eſt capable de le faire moiſir.

Enfin, lorſqu'en gouvernant le Chanvre on n'a épargné aucun des ſoins que je viens de preſcrire, il n'y a point de femmes à la Campagne qui ne ſe ſçachent bon gré de ſe les être donnez, quand elles voyent que leurs Chanvres ont toutes les qualitez neceſſaires pour être beaux & bons.

Et pour ce Chenevis qu'on a batu ſur un drap

pêle-mêle avec la fane du Chanvre, on le ramasse pour le vanet, & puis pour le garder en un lieu où il ne moisisse point, & où les rats ne puissent pas l'endommager.

CHEVRES *d'Angleterre trois fois plus utiles que celles de France.* L'Angleterre a aussi tiré de Barbarie & des Indes la race de leurs belles Chevres, qui donnent deux à trois fois, plus de lait & de fromage, que celles de France, & de poil fin, bon à faire des Camelots: ils ont répandu cette race, dans les pais maigres, & montagneux, où les pâturages n'étoient pas assez bons, pour les Vaches, & Brebis Barbariennes, & Indiennes, ils ont tenu le même ordre qu'ils avoient tenu, pour établir la race des Chevaux Espagnols, & Brebis Espagnoles.

Tout le monde sçait aussi, que la Hollande ne produit pas le tiers des choses necessaires à la vie de ses habitans, où neanmoins, tous les peuples se rendent, à cause de l'abondance, que leur commerce y produit, qui a pour fondement toute sorte de Manufacture, qu'on y a établi, & la nourriture de toute sorte d'animaux qu'on y peut élever; plantes & graines, qu'on y peut semer, comme graines de choux rouges, pour en tirer de l'Huile, &c. ils ont aussi établi la race des Vaches Indiennes, qu'ils ont répandu en Flandre, & en France dans les marais desséchez & terres voisines, quoique maigres, où ils réüssissent; ils ont aussi établi chez eux, la race de ces Brebis Indiennes dont nous parlons, & l'ont transplantée ailleurs avec succés: pour cela ils ont tenu & tiennent encore le même ordre que fait l'Angleterre.

La France ne peut manquer, suivant l'exemple de ceux qui ont réussi; elle le peut plus aisément qu'eux; & ces établissemens produiront plus de profit que dans les Etats voisins, parce que nôtre Royaume est de plus grande étenduë, & plus fertile que le leur; mais les Politiques voisins nous reprochent ce qu'on a oüi dire au feu Seigneur Maréchal de la Meilleraye.

On peut établir par toute la France, la race des Brebis & Chevres Indiennes, ou de Barbarie; pour cela, il n'y a qu'à tenir l'ordre, comme on a dit, qu'on a tenu en Angleterre & en Hollande. *Voyez* Brebis.

Secret pour tirer grand profit de ce Bêtail, & de tout autre. Le secret pour en tirer grand profit promptement, & aussi tout autre Bêtail de France, ou d'ailleurs, c'est de le bien nourrir l'Hiver & l'Eté: le parquer fraichement l'Eté, & chaudement l'Hivet: lui donner litiere fraiche tous les soirs, ou du moins paver les écuries, & les établemens avec grande pente, pour écouler leurs urines, & les bien balier tous les jours. Si les hommes faisoient leurs ordures dans le lit, sans les nettoyer, ils seroient bien-tôt malades, & couverts de gale; quelque bonne que fut leur nourriture, ils periroient.

Les Chevres Indiennes, comme on a dit, & celles de Barbarie, donnent deux & trois fois plus de lait, & meilleur que celles de France, & le fromage meilleur; elles donnent aussi quasi toûjours deux Chevreaux par an, qu'on appelle Besons en Provence, & du poil fin en abondance, qui est bon pour faire des Camelots. Nos Chevres ne se peuvent tondre, non plus que nos Mâtins & Levriers; & on peut tondre les Barbets deux fois l'an, la race en est aussi venuë de Barbarie.

Dans les païs qui ne seroot pas assez gras pour les Vaches, ou pour les Brebis Indiennes, on pourra avoir de ces Chevres, qui réussiront dans les terres maigres, leur ragoût est de brouter de brossailles: cependant elles ne dédaignent pas de pâturer en bon fonds, quand on leur fait la grace de les y mener.

Pour en établir donc la race par tout le Royaume, il n'y a qu'à faire ce qui est marqué à la lettre B. au mot de Brebis, touchaot les Brebis Indiennes, & les nourrir & élever comme elles; par ce moien on en tirera un grand profit: on aura deux Chevreaux par an; on les aura primes; on les engraissera; on fera que le Boue sera vigoureux, qu'il servira deux & trois fois plus de Chevres que les nôtres; on leur fera avoir beaucoup de lait quand elles seront nourrieces; on les guerira de leurs maladies, si oo oe peut les en préserver entierement.

La Chevre coûte peu à nourrir, & rend bien du profit quand elle est d'une bonne espece: elle simpatise assez avec les Brebis, pour ce qui regarde leur oourtiture; mais pour ce qui est de leur temperament, il differe, en ce que celui des Brebis est fort doux, & qu'au contraire, celui des Chevres est tres-difficile.

Au pais des Montagnes, où l'on en nourrit de grands Troupeaux, ils ne leur donnent point d'étables pour les coucher, au lieu qu'en ceux où chacun n'en n'éleve que tres-peu, il est necessaire de leur en destiner, pour les garantir pendant l'hivet des froidures qu'elles craignent extrémement.

Des soins particuliers que demandent de nous les Chevres. On dit donc qu'il faut gouverner les Chevres tout comme les Brebis; les mener aux champs en même tems, & les ramener pareillement, ainsi du reste: mais voici ce qu'il faut observer de particulier.

On se ressouviendra qu'on a dit qu'il ne falloit curer les Brebis qu'une fois l'année, à cause que la chaleur de leur fumier leur étoit necessaire pour conserver celle qui leur étoit naturelle, sur-tout en Hiver, qu'elles craignent beaucoup le froid; mais on avertit ici que la Chevre est d'un naturel tout diferent en cela, qu'elle aime être tenuë proprement: l'humidité & la fange lui sont contraires, & le fumier la rend malade; ainsi on ne manquera point tous les jours de netoïer l'étable des Chevres, & d'y mettre toûjours de la litiere fraiche, oo entend pendant l'Hiver, car en Eté, elles couchent bien sans litiere, & n'en valent que mieux.

La rosée qui ne vaut rien aux Brebis, est fort salutaire aux Chevres, & autant qu'on le peut, il les faut mener paître avant qu'elle soit tombée de dessus les herbes.

On ne les sortira point des étables pendant les ploies d'Hiver, la neige & les frimats; & elles seront nourries comme les Brebis.

Des marques d'une bonne Chevre. Uoe Chevre sera estimée bonne, lorsqu'elle sera d'une grande taille, d'un maintien ferme & leger, qu'elle aura le poil épais, & les tetins gros & longs, qu'elle sera large dessous la queuë, & qu'elle aura les cuisses de même: elle est feconde depuis deux ans jusqu'à sept.

Pour la couleur du poil, les sentimens sont partagez, ceux qui recherchent l'abondance du lait, sont pour les blanches; & ceux qui en pré-

ſerent la qualité à la quantité, choiſiſſent ou celles qui ſont ſous poil rougeâtre, ou ſous poil noir; ceſa dépend de la fantaiſie: & pour les Chevres qui n'ont point de cornes, elles valent toûjours beaucoup mieux que celles qui en ont, & s'acoûtument plûtôt que les autres à aller aux champs avec les Brebis. Voilà les véritables ſignes d'une bonne Chevre, venons au Bouc.

Du Bouc. On fait cas d'un Bouc qui a le corps grand, les jambes groſſes, le col charnu & court, la tête petite, le poil noir, & fort doux à la main, dont les oreilles ſont grandes & penchantes, & à qui pendra au menton une longue barbe.

Le Belier qui a des cornes, eſt moins recherché que l'autre qui n'en a point; & pour être bon, il ne doit pas avoir plus de cinq ans.

Aiant donc fait choix d'un Bouc, & d'une Chevre, tels qu'on les peut deſirer pour être bons, il n'eſt plus queſtion que de les ſçavoir faire joindre pour en multiplier la race.

Auparavant neanmoins de paſſer à cet article, on ſçaura q'un Bouc ne peut ſervir pour engendrer que juſqu'à quatre ans.

Du tems de faire ſaillir les Chevres. Elles ont encore de Commun avec les Brebis, qu'elles ſaillient dans la même ſaiſon, afin qu'au Printems, lorſqu'elles ont mis au monde leurs petits Chevreaux, elles trouvent dequoi amaſſer du lait en abondance: ainſi c'eſt donc en Automne qu'il leur faut donner le Bouc.

Des moyens de rendre les Chevres abondantes en lait. Les Chevres pour abonder en lait, doivent être nourries d'une herbe qu'on apelle Quinteſeüille, ou bien les mener paître en un lieu où le Dictamen eſt fort frequent: avec cela on les fera brouter le long des hayes, & on ſoignera de les abreuver ſoir & matin: ce ſoin n'eſt pas ſi extraordinaire, qu'on ne puiſſe le prendre facilement.

On les trait deux fois le jour, juſqu'à ce que les froidures tariſſent leur lait; & on commencera à les traire quinze jours aprés qu'elles auront fait leurs petits.

Une Chevre quelquefois fait deux Chevreaux d'une ventrée, quelquefois auſſi elle n'en produit qu'un; cela dépend de la fertilité de ſa nature, & du bon temperemment du Bouc.

Avertiſſement. On a aſſez parlé amplement de la nature d'élever les Agneaux, lorſqu'ils ſont nouvellement nez, & de la façon de les gouverner pour lors; les Chevreaux demandent les mêmes ſoins: qu'on y ait recours, auſſi-bien qu'à ce qui regarde leurs maladies, afin de ſe ſervir pour eux & pour leurs meres, des remedes qui y ſont marquez, au cas que quelque incommodité leur arrive.

Pour engraiſſer les Chevres. Comme on ne parle ici que de ceux qui ne nourriſſent des Chevres que pour avoir du lait, & qui par conſequent n'en ont qu'en tres petit nombre, à cauſe de l'abondance de pâturages qui leur manque; on n'enſeignera la maniere de les engraiſſer que par raport à ces ſortes de terroirs, laiſſant aux païs qui en peuvent beaucoup nourrir, la methode de leur faire prendre du gras à leur guiſe.

On avertira donc que pour engraiſſer les Chevres, il leur faut ôter leurs petits un mois aprés qu'ils ſont faits, & ſuivre la methode qu'on a enſeignée pour engraiſſer les Moutons: outre cette peine, on n'en ſçait gueres qui ſoient conſiderables, & que les Chevres puiſſent demander de nous, puiſqu'elles ſont contentes, pourvû qu'elles broutent, qu'elles ne manquent point d'eau, & qu'elles ſoient tenuës chaudement en Hiver, aiant l'ouverture de leur toit au midi.

Des Chevreaux. Le premier profit que les Chevres aportent, ſont les Chevreaux, ou qu'on laiſſe croître pour multiplier, ou qu'on vend aux Rôtiſſeurs.

Un Chevreau poor être bon à manger, ne doit pas avoir plus de quinze jours ou trois ſemaines: car ſi l'on attend plus tard, & qu'il ait mangé, toute la délicateſſe de la chair en eſt dehors.

Des Chevres graſſes. On engraiſſe les Chevres ou les Boucs une partie qu'à cauſe de la graiſſe qu'on en tire, qui étant convertie en ſuif, rend un profit conſiderable; car pour leur chair, elle eſt d'un goût fort mediocre, & peu agreable à bien des gens; c'eſt ce qui fait qu'on ne la deſtine que pour le commun de la maiſon, aprés l'avoir ſalée.

Du lait. Le lait de Chevres ne ſert qu'à faire des fromages qui ſont excellens: car c'eſt abus d'en vouloir tirer de la crême pour en faire du Beurre, il n'eſt pas aſſez gras pour en produire ſuffiſamment pour cela, & de plus c'eſt que le beurre de Chevre eſt toûjours blanc, & a toûjours le goût de ſuif.

Les pauvres gens ſe ſervent encore de ce lait pour leur nourriture, tandis qu'ils font argent du lait qui provient de leurs Vâches.

Des maladies des Chevres. La nature des Chevres, eſt tellement conforme à celle des Brebis, que les maladies de celle-ci ne differant en rien des infirmitez de celle-là, ce ſont les mêmes remedes qu'il y faut aporter; à la reſerve toutefois de la fiévre, pour la gueriſon de laquelle on ne lui donne pas les mêmes ſecours, & de trois autres maladies qu'elles ont de plus que les Brebis, telles ſont l'hydropiſie, l'enflure qui leur provient aprés avoir produit leur fruit, & le mal ſec.

De la fiévre. On dit que les Chevres ne ſont jamais ſans fiévre, & qu'elles meurent du moment qu'elles ne l'ont plus: il eſt difficile de croire que ce mal les tienne toûjours, à cauſe d'une continuelle fermentation des humeurs, qui ne ſçauroient manquer de corrompre la maſſe du ſang: car ſi cela étoit, un animal, de quelque nature qu'il pût être, pourroit-il reſiſter à la malignité de cette corruption? une Chevre ataquée de la fiévre pendant toute ſa vie, broute-t-elle avec autant d'apétit qu'elle fait? auroit-elle l'œil ſi alerte? en un mot, ſeroit-elle ſuſceptible d'en-bon-point? car il me ſemble, generalement parlant, qui dit fiévre, dit un mal capable d'alterer entierement un corps, & de le détruire en peu de tems, ſi l'on n'y aporte du remede; c'eſt ce qui fait qu'on ne ſçauroit être du ſentiment de ceux qui diſent, que ces ſignes que donne au dehors une Chevre, ſemblables à ceux que nous remarquons dans une Brebis, lorſqu'elle a la fiévre; que ces ſignes, dit-on, ſont dans cette Chevre de veritables ſignes de fiévre, & d'une fievre à laquelle il n'y a point de remede, on aimeroit mieux pour ôter des eſprits cette abſurdité-là, qu'on dit que la Chevre de ſon naturel fait voir au-dehors des marques pareilles à celles qu'elle pourroit avoir ſi elle avoit la fiévre, mais pourtant que ce ne l'eſt

pas, & que ce n'eſt que ſon tempetament qui l'excite naturellement à donner ces ſignes, & par ce détour on donneroit à connoître qu'on ſçait ce que c'eſt que la fiévre, & qu'il n'eſt aiſé d'en impoſer là-deſſus qo'à des gens qui en ignorent la nature.

De l'hydropiſie. L'hypropiſie ſurvient aux Chevres pour avoir bû trop d'eau; & pour les en guerir, avant qu'elle ſoit formée, il leur faut faire une inciſion au deſſous de l'épaule, afin d'attirer par là toute l'humidité ſuperfluë; puis guerir cette playe avec un emplâtre fait de poix de Bourgogne, & de ſain-doux.

De l'enflure qui leur ſurvient aprés avoir produit leur fruit. Aprés que les Chevres ont mis leurs Chevreaux au monde: quelquefois à cauſe du grand travail qu'elles ont eu, leur matrice devient enflée, ou l'arriere faix n'eſt pas bien venu, ce qui leur cauſe au dedans un terrible deſordre, ſi l'on n'y remedie promtement, en leur faiſant avaler un verre de bon vin.

Du mal ſec. On reconnoit que les Chevres ſont attaquées de ce mal, lorſque pendant les grandes chaleurs, elles ont les mammelles tellement deſſechées, qu'il n'y a plus la moindre petite goute de lait: on les guerit de ce mal en les menant tous les jours paître à la roſée, & en leur frotant les mammelles avec du lait bien gras.

CHI

CHICORE'E, il y a pluſieurs eſpeces de Chicorées franches, qui ſont differentes en feüillage & en grandeur; mais pourtant ſemblables au goût, & qui ſe gouvernent tout d'une même façoo.

Elles ſe ſemeront au renouveau, ſur les planches des Eſpaliers, & quand elles auront ſix feüilles, on les replantera en terre bien amendée, à la diſtance de dix huit pooces, l'une de l'autre, en leur rognant le pivot: lorſque par leur accroiſſement elle couvriront toute la terre, il les faudra lier à la maniere que l'on a dit ci-devant, quand on a traité des Chicons, qui eſt de les lier, non pas toutes à main, c'eſt-à-dire, fortes & foibles, mais prendre les plus avancées les premieres, & laiſſer fortifier les autres, on vous y renvoye, afin d'éviter les redites.

La Chicorée ſe blanchit durant les grandes chaleurs, quand vous verrez qu'au lieu de ſe pommer, elle voudra monter à graine, vous creuſerez la terre à côté de la plante, & ſans l'arracher vous la coucherez dans la terre, ne laiſſant ſortir que le bout des feüilles: elle ſe blanchira en fort peu de tems, & cela l'empéchera de monter à graine.

Pour plus grande proprieté, il eſt bon de les lier auparavant, afin que la terre ne rombe pas entre les feüilles; ce qui donneroit tant plus de peine à les bien laver, avant que de s'en ſervir; Vous obſerverez de les coucher toutes d'un côté, les unes ſur les autres, comme elles ont été plantées; commençant par celles du bout de la planche, & en continuant couchant les ſecondes ſur les premieres, les troiſiémes ſur les ſecondes, & ainſi par tous les rangs juſques au bout.

On trouve encore deux autres manieres de les bien blanchir pour l'Hiver. La premiere eſt qu'à l'entrée des gelées, vous les lierez à l'ordinaire, puis au bout de huit ou dix jours, les ayant arrachées, vous les enterrerez dans la couche qui vous aura ſervi à élever vos ſemences; faiſant un petit rayon de travers la couche, de la hauteur de vôtre plante, qui ſera de huit pouces ou environ; commençant par un bout, vous coucherez dedans vos plantes côte à côte, ſe touchant l'une à l'autre ſans ſe preſſer pourtant, & un peu en penchaot; cela fait, vous couvrirez du petit fumier de la même couche, en faiſant un autre rayon pour one ſeconde rangée, dans lequel vous coucherez des plantes comme au premier, & ainſi en continuant, aurant que vous aurez de plantes: par aprés vous couvrirez le tout environ la hauteur de quatre doigts, de bon fumier chaud tout recemment tiré de l'écurie, & en peu de tems elles blanchiront; ſi vous voulez les couvrir de quelques paillaſſoos, en forme de toict, pour les preſerver des grandes pluyes, elles dureront fort long-tems ſans ſe pourrir: Quand vous en voudrez prendre pour vôtre uſage, vous commencerez par les dernieres qu'aurez enterrées, & prenant tout à main ſans diſtinction, vous les tirerez de rang, & ſur le lieu même, les épluchecherez du pourri, ou de ce qui ſera noirci par le fumier, avant que de les mettre dans la Corbeille, pour les porter à la cuiſine.

La ſeconde maniere de les conſerver plus long-tems, ſera de les enterrer, comme deſſus par rayoos, dans le ſablon à la cave, tout mettant la racine en haut, de crainte que le ſablon ne gliſſe entre les feüilles, & qu'il ne s'en trouve dans les plats, quand on vous les ſervira; il n'eſt pas neceſſaire d'y mettre du fumier par deſſus, pourveu [illegible] ſablon couvre la plante de quatre doigts [illegible], il ſuffira: & quand vous les tirerez pour [illegible] uſage, avant que de les dreſſer, vous les [illegible]uerez bien la racine en haut, pour faire tomber tout le ſablon qui pourroit être aux feüilles: vous les prendrez auſſi toutes à main, comme elles ſe preſenteront dans leurs rangées.

Il y a de la Chicorée qui ſe ferme d'elle-même ſans être liée, qui eſt d'une fort petite eſpece; mais beaucoup eſtimable pour ſa bonté; quant à la graine, vous laiſſerez monter des plus belles plantes, & particulierement de celles que vous verrez qui veulent blanchir d'elles-mêmes, & ſe pommer ſans être liées, vous la laiſſerez bien meurir, car elle ne tombe pas ainſi que beaucoup d'autres: au contraire, quand aprés l'avoir laiſſée bien ſecher, vous les porterez ſur l'aire de la grange, encore aurez-vous aſſez de peine à la tirer de dedans les nœuds à grands coups de fleau.

L'Endive ou Chicorée ſauvage. Chicorée ſauvage, ſe gouverne comme la franche, & avec moins de peine, la ſemant ſeulement dans un petit rayon, & la ſarclant, binant, & éclairciſſant en ſaiſon.

Pour la blanchir on la couvre ſimplement de fumier moyenoement chaud: elle ſe tire de terre au commencement des gelées, & ſe ſerre dans le ſablon à la cave, comme les autres racines, mais avant que de les y mettre, il faut que'elle ſoie preſque blanche; ſa racine eſt beaucoup eſtimée, & on doute, ſi on la devoit mettre au rang des racines, mais on juge plus à propos de les placer avec la franche, à cauſe de la conformité qu'elles ont, tant à l'accroiſſement, qu'à la façon de grainer.

CHICORE'E, eſt une ſorte de tres-bonne plante annoelle, qui ſert aux ſalades, & aux potages d'Automne & d'Hiver, pourveu qu'elle ſoit

bien blanchie, & par conſequent tendres & delicates; elles ne ſe perpetuent que par le moien de la graine, il y a de la Chicorée ordinaire, & de la Chicorée ſauvage, l'ordinaire en contient de pluſieurs façons, ſçavoir la blanche, qui eſt plus delicate; la verte qui eſt la plus ruſtique, & la plus capable de reſiſter au froid; la friſée, & la non friſée; les unes & les autres s'accommodent aſſez bien de toute ſorte de terre: on ne commence guere d'en ſemer que vers la mi-May, & il la faut pour lors ſemer fort claire, ou l'éclaircir beaucoup, pour la faire blanchir en place ſans la tranſplanter, & encore en ſeme-t-on fort peu, parce qu'elle monte trop aiſément en graine; la ſaiſon d'en ſemer beaucoup eſt la fin de Juin & pendant le mois de Juillet, pour en avoir de bonne à la fin de Septembre, & on en ſeme auſſi beaucoup pendant le mois d'Aouſt, afin d'en faire proviſion pour le reſte de l'Automne, & une partie de l'Hiver: quand elles levent trop druës on la coupe, ou on l'éclaircit pour la faire fortifier avant que de la replanter, & en la replantant pendant l'Eté, il la faut planter à un grand pied l'une de l'autre; on en fait communement de grandes planches de cinq à ſix pieds de large, pour les replanter enſuite au cordeau; cette plante demande de grands, & frequens arroſemens, & quand elle eſt aſſez forte, il faut travailler pour la faire blanchir, & pour cet effet on la lie de deux ou trois liens ſelon ſa hauteur, & étant ainſi liée, elle blanchit au bout de quinze, ou vingt jours, & comme elle craint extrêmement la gelée, du moment que le froid commence à venir, on la couvre de grand fumier ſec, ſoit qu'elle ait été liée, ſoit qu'elle ne l'ait pas été; quand on en eſt à la fin de Septembre, on la couvre aſſez prés à prés, parce qu'elle ne vient pas grande, & ſi étenduë qu'en Eté, ſi on en peut ſauver quelques pieds pendant l'Hiver, il les faut replanter au Printems, pour en avoir de la graine qui puiſſe avoir le tems de bien meurir: les gens qui ont une bonne ſerre, font fort bien d'en ſerrer, & pour cela on la plante fort prés à prés dans cette ſerre, ceux qui n'en n'ont point, ſe contentent de la couvrir de grand fumier ſec, en ſorte que la gelée n'y puiſſe pas penetrer.

CHICORE'E ſauvage ſe ſeme dés le mois de Mars en planche, & même aſſez druë, & en terre bien preparée; on la fait fortifier autant qu'on peut pendant l'Eté à force de l'arroſer, & de la rogner, afin qu'elle ſoit bonne à blanchir pendant l'Hiver, il y en a qui la mangent verte en ſalade quelque amere qu'elle ſoit; mais pour l'ordinaire on la veut blanche, & pour la blanchir on la couvre beaucoup de grand fumier aprés l'avoir rognée tout prés de terre, & cela étant, comme elle vient à pouſſer dans l'obſcurité du jour, ſes jets ſont blancs, & tendres; ſi eſt-il plus propre d'empêcher par quelques traverſes d'échalas, que le grand fumier ne la touche; elle pouſſe tout de même ſous cette couverture, pourveu que les côtez ſoient ſi bien bouchez, qu'il n'y entre point de jour de tout, & pouriors ſes jets ſont plus propres, & ſentent moins le fumier; ceux qui ont des ſerres y en peuvent tranſplanter l'Hiver; elle y pouſſe aſſez bien, pour peu qu'elle ſoit obſcurement placée, quand elle eſt verte, elle ne ſe gâte point à la gelée, & dés la fin de May, elle monte en graine; beaucoup de gens en mangent les montans en ſalade, pendant qu'ils ſont jeunes & tendres.

CHICORE'E. Il y a deux eſpeces de Chicorée, la cultivée & la ſauvage. La cultivée qu'on voit dans les Jardins, ſort de terre avec des feüilles ſemblables à celles de l'Endive, quoique plus étroites, plus courtes & moins decoupées tout autour; ayant la tige & les fleurs ſemblables. Sa racine eſt longue d'un pied, blanche au dedans, tendre, & un peu amere: elle croit dans les Jardins, & fleurit au milieu de l'Eté: étant cuite dans du vin, elle purge la bile & les humeurs viſqueuſes. L'eau diſtillée eſt admirable dans l'ardeur de la fiévre & de l'eſtomac, & mangée cruë elle eſt tres-utile à l'eſtomach & au foye: étant cuite elle perd la vertu aperitive. Elle eſt fort bonne dans les intemperies chaudes de l'eſtomac & au foye, & n'eſt pas nuiſible dans les froides. Les feüilles appliquées par dehors ſervent aux tumeurs, aux ulceres & aux inflammations.

Singularité de la Chicorée. Chacun ſçait combien la décoction de la Chicorée bûë en forme d'apozeme, eſt utile à ceux qui ont la jauniſſe ou chaleur de foye: Le jus de Chicorée beu de deux jours l'un à jeun, apaiſe le crachement de ſang. La Chicorée pilée & miſe ſous le tetin gauche, guerit la douleur do cœur. L'on dit que la décoction de la Chicorée des champs bûë ſouvent, rend le teint des femmes plus blanc.

CHICORE'E ſauvage ne ſe multiplie que de graine qui eſt longuette & noirâtre, & ſe forme de même que l'autre.

CHICORE'E. On mange la Chicorée lorſqu'elle eſt blanche, ſoit en potage, ſoit à la ſauce: & pour la preparer en telle ſorte qu'elle ait bon goût; on la met boüillir dans l'eau, d'où on la tire pour l'aſſaiſonner de la maniere que voici.

Les Chicorées étant cuites à l'eau, on prend du lard, ou du beurre qu'on fait rouſſir avec un peu de farine, le tout aſſaiſonné de fines herbes, de ſel & de poivre, avec un filet de vinaigre; puis on les ſert.

On mange encore la Chicorée en potage, avec bonnes volailles & autres viandes propres à cela.

CHO.

CHOCOLAT. Le Cacao eſt un arbre qui croit aux Indes, qui eſt de la grandeur de l'oranger, ayant ſes feüilles un peu plus grandes; ſon fruit long & ſemblable à celui des melons, eſt rayé, roux & canellé pleins de petites nuix qui ont beaucoup de raport à nos moindres amendes: elles ne ſont douces ni ameres, mais d'une qualité froide & humide; elles ſervent de baſe à cette mixtion que l'on apelle Chocolat, que l'on détrempe & que l'on fait boüillir pour en boire plûtôt par fantaiſie, que de croire qu'il ſoit neceſſaire à la ſanté.

Il y en a toutefois qui ſont du ſentiment qu'il engraiſſe & nourrit extrêmement, ce qui eſt aſſez difficile à perſuader, d'autant que la plûpart des drogues qui entrent dans ſa compoſition, ſont fort chaudes. L'on laiſſe à ceux qui en ſont entêtez, & qui s'en ſont fait une habitude, d'en croire ce qu'ils voudront, n'étant pas d'avis de diſputer des goûts, ni de former aucune conteſte là-deſſus.

CHOCOLAT. *Compoſition de Cacaos & d'autres choſes, dont on fait un breuvage qu'on boit fort chaud, & qui, à ce qu'on dit, entretient la chaleur de l'eſtomac, & aide à la digeſtion.*

Comment il faut prépaer le Chocolat. Pour faire quatre taſſes de Chocolat, il faut prendre quatre taſſées d'eau, & les faire boüillir dans une Chocolatiere, puis prendre un quarteron de Chocolat, le couper plus menu que faire ſe pourra ſur un papier: ſi vous l'aimez ſucré, vous prendrez auſſi un quarteron de ſucre, & ſi vous l'aimez moins, vous n'y en mettrez que trois onces, que vous concaſſerez & le mélerez avec le Chocolat; lorſque vôtre eau boüillira, vous jetterez le tout enſemble dans une Chocolatiere, & le temuërez bien avec le bâton à Chocolat; vous le mettrez enſuite devant le feu, ſi vous voulez, & lorſqu'il montera, vous le retirerez, afin qu'il ne s'en aille pas par-deſſus, & le foüetterez bien avec le bâton pour le faire mouſſer, & à meſure qu'il mouſſera, vous le verſerez dans vos taſſes l'une aprés l'autre; ſi vous n'en voulez qu'une taſſe, il ne faut qo'une taſſée d'eau avec une once de Chocolat.

Et ſi vous voulez faire du Chocolat au lait, vous prendrez autant de lait que vous prendriez d'eau pour le faire comme ci-deſſus, que vous ferez boüillir, & prendrez garde qu'il ne ſoit tourné & qu'il ne s'en aille par deſſus: vous le retirerez aprés du feu, & y mettrez autant de ſucre & de Chocolat comme à l'autre: vous pouvez pourtant diminuer la doſe du ſucre, ſi vous l'aimez moins ſucré: le tout ainſi mis dans la Chocolatiere, vous le remuërez bien avec le bâton pour le faire mouſſer, & le ſervirez.

Le Chocolat eſt une compoſition de Cacaos d'Eſpagne, de Vanilles, de Cloud de Geroſle, de Canelle, de Maſtic & de Sucre: le tout bien préparé on en fait une pâte que l'on met par livres, demies livres, & par quarterons, & l'on s'en ſert comme il eſt dit ci-deſſus; ſes proprietez ſont d'échauffer & de fortifier l'eſtomac & la poitrine, de ſoûtenir & rétablir la chaleur naturelle; il nourrit, diſſipe les humeurs, fortifie & entretient la voix, & eſt encore propre à beaucoup d'autres choſes qui ſeroient trop longues à déduire ici.

CHOUX. *Herbe potagere qui pouſſe une tige aſſez groſſe, au haut de laquelle ſont ordinairement ſes feuilles qui s'étendent, ou ſont ramaſſées en rond. Choux Blancs, Frizez, Cabus, Rouges, Pommez, Choux Raves, Choux Fleurs de Straſbourg; on fait venir des graines de Choux par le moien des Marchands qui y negocient, d'une groſſeur prodigieuſe.*

DES CHOUX. Les Choux de toutes eſpeces ſe ſemeront ſur la couche des Melons, pendant qu'elle a encore de la chaleur, afin qu'elle germe & leve promptemeot de terre; il faut faire de petits raïons en travers de vôtre Couche, & y ſemer la graine aſſez claire, & noo confuſe.

Dans le mois d'Avril, vous en reſemerez d'autres ſur la même Couche, à la place d'où vous aurez levé vos Melons & Concombres; & dans les païs où l'on ne fait point de Coucbe, à cauſe de la rareté du fumier, préparez la terre en mélant du fumier prim, ou crotin de cheval, que vous mettrez dans des pots ou des caiſſes, où vous ſemerez vos graines de Choux, &c. qui ſeront miſes en quelque abri dés le commencement de Mars, & qo'on tiendra artoſées de tems en tems, pour les pouſſer & les pouvoir lever plus promtement, pour être enſuite replantez.

Les oiſeaux ſont fort âpres à manger la graine lorſqu'elle leve de terre, à cauſe qu'elle porte ſon écorce au bout de ſa feüille; on vous veut enſeigner des moiens pour les étranger: l'un, en mettant quelque rets par-deſſus la Couche, qui ſoit ſoûtenuë à demi pied de haut, l'autre, en faiſant de petits moulinets de carte, comme ceux dont les enfans ſe joüent en courant contre le vent, & l'aotre, en les faiſant au lieu de carte, avec du bois de ſapin leger, comme des boëtes à confitures, & à l'atbre qui ſoûtiendra les ailles, y mettre qoelque petit grelot, cela empêchera de jour les oiſeaux, & de nuits les mulots; car pour peu de vent qu'il faſſe, ils tourneront & ſatisferont à vôtre intention.

Dans les Couches, il s'engendre des orbees, & des courtillieres, qui rongent les ſemences & les germes; pour les prendre, il faut enterrer dans la couche quelques petits vaiſſeaux, comme verres à boire, & autres: il les faut enfoncer trois doigts plus bas que le haut de la Couche, les empliſſant d'eao à deux doigts prés du bord: ces vermines en courant par la Couche, tomberont dedans, & ſe noyeront.

Les Choux à large côte ne ſeront ſemez qu'au mois de May, à cauſe de leur grande délicateſſe, & s'ils ont aſſez de force pour être replantez au commeneement du mois de Juillet, ils pommeront devant l'Hiver: à mon goût, il n'y a point d'eſpeces de Choux qui égalent ceux-là; car ils cuiſent promtement, & ſont ſi délicats, que les plus gros cotons fondent à la bouche: ſi voos en mangez à jeûn un potage, où il y ait peu de pain, il vous lâchera doucement le ventre; & de plus, quelle quantité que vous en ayez mangé, elle ne vous renvoyera aucuns raports à la bouche; c'eſt une eſpece de Choux qu'on ne vous ſçauroit trop loüer, pour vous perſuader à en garnir vôtre Jardin, plûtôt que de beaucoup d'autres.

Des Choux blancs pommez, nous avons ceux de Flandres, qui viennent les plus gros, & deſquels la pomme élevée en bonne terre, peſera quarante livres & au-deſſus.

Ceux d'Auberviliers ſont extrémement francs, & délicats au manger.

Il y a une autre ſorte de Choux qui ſont foliettez de quelques veines rouges, & dont le pied au tems qu'on les replante, eſt tout pourpré: ceux-là me ſemblent les plus francs de tous; car ils pomment tout prés de terre, jettent peu de feüilles avant que de pommer, & ſe ſerreot de telle façon, que la pomme eſt toute plate par-deſſus.

Les Choux rouges auront auſſi quelque petite place dans vôtre Jardin, pour la neceſſité en certames maladies.

Il y a encore d'une autre eſpece de Choux extrémement muſquez, qui ne font qu'une petite pomme, mais ils ſont beaucoup à priſer, à cauſe de leur bonne odeur.

Les Choux tendres ou blonds, ne ſe ſement qu'au mois d'Aouſt, pour être replantez un peu avant l'Hiver: ils s'accroîtront & vous fourniront pendant tout l'Hiver, particulierement les jours des fortes gelées, qui les attendriſſent & les rendent tres-agreables au manger.

L'on replante auſſi de toutes les eſpeces de Choux d'Italie, & les pancaliers ſont les plus en eſtime, à cauſe de leur bon goût parfumé.

Pour replanter toutes ſortes de Choux, la terre étant profondément labourée, & bien fumée ſous le labour, vous formerez des planches de quatre pieds de large, & à un pied prés du bord, vous ferez un petit rayon de quatre doigts de profondeur, large de demi pied, revenant à rien par en bas, comme une raie de terre à bled labourée de nouveau : dans ce rayon, vers la fin du jour en beau tems, vous ferez des trous avec le plantoir, & planterez vos Choux juſqu'au collet des plus tendres feüilles, en rognant le bout du pivot : vous les eſpacerez à diſtance convenable, ſelon qu'ils grandiſſent & étalent, puis les ferez arroſer ſoigneuſement, répandant l'eau dans cette rigole ſeulement, d'autant qu'il n'eſt pas neceſſaire d'arroſer toute la planche.

L'on pourra auſſi les replanter en confuſion dans des quarrez entiers, & particulierement les blonds pour geler; mais cela n'eſt pas ſi commode que par planches pour l'arroſement, joint auſſi que chaque planche diſtinguera plus facilement les eſpeces, que vous mettrez chacune à part.

Vous ſoignerez à ôter toutes les feüilles mortes des Choux pour plus de propreté, évitant la mauvaiſe odeur qui provient de la corruption des Choux, & auſſi que cette pourriture accueille beaucoup de vermine, comme limats, grenoüilles, crapaux & autres, qui ne font qu'endommager les Choux.

Quand vos Pommes ſeront faites, ſi vous en remarquez quelqu'une qui voulût monter à graine, vous arracherez la plante à demi, ou bien vous marcherez ſur le tronc, faiſant pancher le Chou ſur le côté; cela empêchera qu'il ne graine ſitôt, & vous donnera le tems d'être mangé, en le prenant des premiers: pour la graine, vous pourrez reſerver de vos plus beaux Choux, en les replantant en quelque abri des vents d'Hiver pendant les grandes gelées, & les couvrant avec des pots de terre, & du grand fumier par-deſſus : vous les découvrirez par fois dans le tems doux, & quand il fera ſoleil pour les revigoter, étant ſoigneux de les recouvrir la nuit, peur d'être ſurpris de quelque gelée.

Vous en mettrez d'autres dans la ſerre, les pendant la racine en haut quelques quinze jours, afin que toute l'eau qui peut être entre les feuilles, s'égoûte, car elle les pourriroit : lequel tems étant paſſé, vous les enterrerez juſqu'à la moitié du tronc, les mettant ſi prés l'un de l'autre qu'ils ſe puiſſent toucher : pour les autres qui ne pomment point, il n'y a qu'à les replanter ou les laiſſer en leur place, ils ſouffriront l'Hiver, & graineront de bonne heure.

La graine étant meure, ce que vous connoîtrez quand les premieres gouſſes ſeront ſeches, & s'ouvriront d'elles-mêmes; alors vous l'arracherez doucement, la tirant par la tige, & l'acôterez à vôtre contre-eſpalier, pour là s'achever de meurir & ſecher; il eſt bon de l'y attacher avec quelque brin d'ozier, de crainte que le vent la jettant par terre, n'en faſſe écoſſer beaucoup.

Dans le mois d'Aouſt vous ſemerez des Choux à pommes ſur quelque planche à part, pour là leur laiſſer paſſer l'Hiver en forme de pepiniere, juſqu'au renouveau que vous les replanterez en la maniere qu'on a dit ci-devant : & c'eſt le moien d'avoir des pommes de tres-bonne heure, ſi l'on eſt ſoigneux de les bien gouverner.

Il y a pluſieurs petits Animaux qui rongent & endommagent les Choux, tant en leur jeuneſſe qu'en leur accroiſſement; comme les ticquets, qui ſont une petite eſpece de mouche verte qui ſaute, les limats, fourmis, pucerons, & autres; le ſeul remede que j'y trouve, eſt le frequent arroſement, qui les étrange ou fait moorir; car durant la grande ſechereſſe on voit perir journellement les Choux par l'importunité de ces Animaux; il fait bon ſemer des Choux à toutes les pleines Lunes des mois, pendant tout le beau tems, afin de remedier aux deſordres que ces petites beſtioles vous font : vous le pourrez faire facilement ſans dépenſe, en vous ſervant du labour que l'on aura donné à vos eſpaliers, où là élevant vos jeunes Choux, les frequens arroſemens profiteront auſſi à vos Arbres.

Quand vous aurez coupé les têtes de vos Choux, ſi vous ne voulez en arracher le tronc, il vous repouſſera des petits rejets, que les Italiens appellent *Brocoli*, & les François de *Broques*, elles ſe mangent ordinairement en Carême à la pmée, & en entre-mets, ſur les meilleures tables.

CHOUX *pommez*. Pour l'ordinaire les Choux pommez ne ſe mangent gueres que dans les potages, & pour lors ou ils ſont mis ſimplement au pot, ou bien on les fait avant de les y mettre : & pour y réuſſir on leur ôte les plus grandes feuilles, pour les faire bouillir dans l'eau; puis on les retire pour les mettre égouter, aprés quoi on les étend en les ouvrant juſqu'au cœur pour y mettre la farce que voici.

Ayez de la chair de volaille, un morceau de cuiſſe de veau, du lard blanchi, des champignons, du perſil, de la ciboule; le tout haché enſemble avec ſel & poivre, & aſſaiſonné de fines herbes mêlées de mie de pain, de deux œufs entiers & de trois jaunes d'œuf; cela fait, rempliſſez le Chou que vous voulez farcir, fermez-le, liez-le, & le mettez au pot; étant cuit, tirez-le dans un plat, & le ſervez tout chaud, ſans bouillon.

Pour les jours maigres, on les farcit avec de la chair de poiſſon, aſſaiſonnée de ſel & de poivre, & d'autres fourniture : & à l'égard des autres Choux, on les mange ou en potage, ou en guiſe de Choux fleurs.

CHOUX *fleurs*. La graine nous en eſt apportée d'Italie, & les Italiens la reçoivent de l'Iſle de Candie, & autres endroits du Levant : ce n'eſt pas qu'on n'en recueille aſſez bonne en Italie & en France auſſi; mais elle ne produit pas de ſi groſſes pommes ou têtes, & eſt ſujette à degenerer en Choux raves, & navets : partant il ſera bon de s'en fournir de la meilleure du Levant, ou par ami ou par quelque aſſeurée intelligence de Rome.

Pour connoître la bonne graine (qui eſt la plus nouvelle) il faut qu'elle ſoit d'une couleur vive, fort pleine d'huile, bien ronde & non ridée, petite ou deſechée, ce qui la témoigneroit vielle; qu'elle ſoit de couleur rouge & non pas d'un rouge clair, qui feroit paroître qu'elle n'auroit pas bien meuri ſur le pied.

Etant pourvû de bonne graine, vous la ſemerez à la maniere d'Italie ou de France. Pour la gouverner à l'Italienne on la ſeme dans des caiſſes ou bacquets durant la pleine Lune d'Aouſt; elle leve promptement de terre, & ſe fortifie

avant l'Hiver : La gelée venant vous mettrez vos baequets dans la cave juſqu'au renouveau, les gelées étant toutes paſſées, vous les replanterez en bonne terre ; & par ainſi vous aurez des pommes belles, blanches, & bien eondituñnées, auparavant les grandes chaleurs.

Les Italiens n'attendent pas que les pommes ſoient toutes en leur groſſeur, mais peu auparavant ils les arrachent, & les mettent à la cave, enterrent toute la racine & la tige juſques à la pomme, les rangeant côte à côte un peu en penchant : Là ils s'achevent de pommer & ſe gardent fort long-tems : au lieu que s'ils les laiſſoient ſur terre, la chaleur les feroit monter à graine.

Les François ſe contentent d'en avoir pour la fin d'Automne, qu'ils conſervent pour manger durant l'Hiver : ce n'eſt pas que quand ils ſont faits de bonne heure, qu'il n'y en ait quelques-uns qui faſſent leurs pommes vers le mois de Juillet : mais les autres s'endurciſſent par les grandes chaleurs, & demeurent ſans profiter faute d'humidité, ne produiſant que des petites têtes & le plus ſouvent point : c'eſt pourquoi vous en ſemerez peu ſur vôtre premiere couche dans vôtre melonnerie, en faiſant de petits ſillons à quatre doigts l'un de l'autre, dans leſquels vous épandrez vôtre graine aſſez claire pour éviter la confuſion, & la recouvrirez de ſon terrat ; deux ou trois ſillons ſeront plus que ſuffiſans pour vous en fournir amplement.

Vers la fin d'Avril, quand vos melons ſeront hors de deſſus la couche & replantez, vous pourrez y ſemer d'autres Choux fleurs, de la façon que l'on vient de dire, leſquels feront leurs pommes dans l'Automne & ſeront ſerrez en lieu exempt de la gelée pour être mangés pendant l'Hiver.

Pour les replanter, vous attendrez qu'ils ayent la feüille large, comme la paulme de la main, afin qu'ils ſoient plus forts : Vous leur rognerez le bout du pivot & les enterrerez juſqu'au collet, c'eſt-à-dire, que les feüilles de la cime ne ſortent que de trois doigts hors de la terre : ou bien pour s'expliquer plus clairement vous les enterrerez juſqu'au dernier nœud d'enhaut, encore faudra-t'il que vous faſſiez dans la terre comme des petits baſſins de demi-pied de diametre, & quatre doigts de profondeur, afin que l'eau aille directement aux pieds quand vous les arroſerez, étant comme inutile au reſte de la terre, ou il n'y a aucune racine.

La vraye diſtance pour les replanter, eſt de trois en trois pieds & deux rangs ſeulement à chaque planche : on ſoignera à les ſarcler & labourer, quand ils en auront beſoin, juſqu'à ce que les feüilles couvrent la terre & étouffent l'herbe qui pourroit pouſſer.

Si vous voulez faire des trous dans l'endroit ou vous les planterez & mêler du fumier, vous en aurez du contentement, car ils feront la pomme beaucoup plus groſſe.

Tous Choux, même toute plante telle qu'elle ſoit, veut être arroſée ſoigneuſement les jours qu'ils ſont replantez pour leur aider à la reprife, ce que vous reconnoîtrez quand les feüilles ſe ſoûtiennent d'elles-mêmes & ne ſe laiſſent point aller ſur terre.

Les Choux de toutes les eſpeces ſe ſemeront ſur la couche des melons, pendant qu'elle a encor de la chaleur ; afin qu'elle germe & leve promptement de terre, il faut faire de petits rayons en travers de vôtre couche & y ſemer la graine claire & non confuſe.

Dans le mois d'Avril vous en reſemerez d'autre ſur la même couche à la place d'où vous aurez levé vos melons & concombres.

Or d'autant que les oiſeaux ſont fort âpres à manger la graine, lorſqu'elle leve de terre, à cauſe qu'elle porte ſon écorce au bout de ſa feüille, on vous veut enſeigner des moyens pour les étranger ; l'un en mettant quelques rets par deſſus la couche qui ſoit ſoutenuë à demi pied de haut ; l'autre en faiſant de petits molinets de carte, comme ceux dont les enfans ſe joüent en courant contre le vent ; & l'autre en les faiſant, au lieu de carte, avec du bois de Sapin leger, comme des boëttes à confitures, & à l'arbre qui ſoutiendra les aîles, y mettre quelque petit grelot ; cela empêchera de jour les oiſeaux & de nuit les mulots : car pour peu de vent qu'il faſſe ils tourneront & ſatisferont à vôtre intention.

Dans les couches il s'engendre des Orbecs & des Courtillieres, qui rongent les ſemences & les germes ; il faut enterrer dans la couche quelques petits vaiſſeaux, comme des verres à boire & autres ; il faut les enfoncer trois doigts plus bas, que le haut de la couche, les empliſſant d'eau à deux doigts prés du bord ; ces vermines en courant par la couche tomberont dedans & ſe noyeront.

Les Choux à large côte ne ſeront fermez qu'au mois de May, à cauſe de leur grande délicateſſe, & s'ils ont aſſez de force pour être replantez au commencement du mois de Juillet, ils pommeront devant l'Hiver. A mon goût il n'y a point d'eſpece de choux qui égalent ceux-là ; car ils cuiſent promptement & ſont ſi délicats que les plus gros cottons fondent à la bouche : ſi vous en mangez à jeun un potage on il y ait peu de pain, il vous lachera doucement le ventre ; & de quelle qualité que vous en ayez mangé, elle ne vous renvoyera aucun fort raport à la bouche ; bref, c'eſt une eſpece de Choux que l'on ne ſçauroit trop louër, pour vous perſuader à en garnir vôtre Jardin, plûtôt que de beaucoup d'autres.

Des Choux blancs pommez, nous avons ceux de Flandre qui viennent les plus gros, & deſquels la pomme élevée en bonne terre peſera quarante livres & au deſſus.

Ceux d'Aubervilliers ſont extrêmement francs & délicats au manger.

Il y a un autre ſorte de Choux qui ſont foüetez de quelques veines rouges, & dont le pied au tems qu'on le replante eſt tout pourpré ; ceux-là me ſemblent les plus francs de tous, car ils pomment tout prés de la terre ; jettent peu de feüilles avant que de pommer, & ſe ſement de telle façon que la pomme eſt toute platte par deſſus.

Les Choux rouges auront auſſi quelque petite place dans vôtre jardin pour la neceſſité en certaines maladies.

Il y a encore d'autre eſpece de Choux extrêmement muſquez, qui ne font qu'une petite pomme ; mais ils ſont beaucoup à priſer à cauſe de leur bonne odeur.

Les Choux tendres ou blonds ne ſe ſement qu'au mois d'Aouſt pour être replantez un peu avant l'Hiver ; ils s'accroîtront & vous fourniront

ront pendant tout l'Hiver, particulierement les jours des fortes gelées, qui les attendriſſent, & les rendent tres-agreables au manger.

CHOUX *Fleurs.* Quand on veut preparer des Choux-Fleurs; on commence d'abord par éplucher leurs pommes, en ne leur laiſſant aucune feüille, ſi elle n'eſt bien petite & bien blanche, & leur ôtant les plus dures peaux des petites branches; cela obſervé, on les fait cuire avec de l'eau, aſſaiſonnée de beurre, de ſel, de poivre & de cloud de girofle; on les met égoûter, puis on prend du beurre qu'on fait fondre dans un plat, dans lequel on met auſſi les Choux, aprés y avoir mêlé un filet de vinaigre, aſſaiſonnez de ſel, de poivre, de muſcade, aprés que la ſauce eſt liées, on les ſert chaudement.

CHOUX. *Pour les faire promptement pommer.* Les Curieux en tranſportant les Choux mettent de lacque avec une piocée de nitre ſous la racine; aprés cela on les voit rejeter & pommer à l'admiration, qui voudroit faire à peu prés la même choſe, en remuant les laituës ou la Chicorée, on verroit des laituës pommées, groſſes comme la tête & des Chicorées monſtrueuſes, le goût en ſeroit même plus agreable.

CHOUX *Crépé.* Le premier Choux crépé, comme la plûpart des autres, a des fleurs jaunes, & une graine ſemblable à celle des Raves, enfermée dans une gouſſe de couleur rougeâtre & un peu obſcure, il a les feuilles rondes & crépées. On les ſeme dans les Jardins; il mollifie & nettoye, étant mangé; il arrête les tremblemens des membres, la foibleſſe de la vûë, & les fumées du vin, étant legerement cuit & pris en boüillon; il lâche étant fort cuit, & en ſubſtance il reſſerre; la graine pillée groſſierement priſe dans du bouillon humé, il engendre quantité de lait aux femmes; la cime des Choux eſt bonne pour l'eſtomac, & fait uriner, mangée à la fin du repas; elle empêche d'enyvrer, le ſuc crud pris en vin eſt bon contre la morſure des Viperes, on aplique les feuilles ſur les gouttes des pieds.

CHOUX *Cabus.* On le ſeme & plante en lieu humide: il fleurit en Mars & Avril, il n'a pas des qualitez diferentes de celles des autres Choux, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus mal-ſain à manger que les autres: il engendre des humeurs melancoliques, & offenſe la vûë: il eſt moins nuiſible, ſi on le cuit premierement dans de l'eau, puis dans du bouillon gras avec du fenouil.

Arroſement des Choux. Aucuns les arroſent d'eau ſalée, pour les faire plus tendres, & d'autres leur ſement du ſalpêtre par deſſus la ſuperficie de la terre, ou bien des cendres meoüës criblées, pour les garantir des chenilles & autres vermines, ſur tout le Chou ne doit être planté prés de la Vigne, ni la Vigne prés du Choux; car il y a ſi grande inimitié entre ces deux plantes en un même terroir, qu'ayant pris quelque croiſſance, ſe retournent arriere l'une de l'autre, & n'en ſont tant fructueuſes, il eſt vrai, que ſi l'on mêle du vin tant ſoit peu au pot, ou cuira le Choux, il ne cuira pas aprés, & il corrompra ſa couleur.

CHOU *de Mer.* Il eſt different des autres, ayant la feuille ſemblable à celle de la Saraxine ronde, longue & menuë: chaque feuille ſortant par un long pied de la tige & des branches qui ſont rouges; il a peu de ſuc; mais il eſt blanc & ſalé, un peu amer & de ſubſtance épaiſſe; ſes fleurs ſont comme celles du Smilax, unies & qui reſſemblent à un calice; il croît au bord de la Mer, & fleurit en Juillet, on le peut garder depuis ce tems pour s'en ſervir en Medecine; il eſt amer & ſalé; il eſt ennemi de l'eſtomach, il purge le corps, étant cuit dans du bouillon, ſa décoction priſe avec de la Rhubarbe, fait vuider les eaux aux hydropiques ce que font auſſi ſes feuilles ſeches, y ajoûtant de la Rhubarbe.

Pour faire Choux d'une excellente ſaveur & grandeur. Si avant toutes choſes vous les ſemez en terre labourée, & en aprés, ſi vous coupez les branches les plus baſſes qui ſont prés de terre, & comblez de terre les autres, leſquelles jettent à plaiſir, de telle ſorte qu'il n'apparoiſſe plus que le deſſus & ſommet du choux; & le plus qu'il eſt cultivé, ſarclé & fumé, mieux il ſe porte, & rend des jettons & tendons plus gros & plus grands. *Mizaud.*

CHOUX, de quelque nature qu'ils ſoient, ne ſe multiplient que de graine qui eſt fort ronde, groſſe comme des têtes d'épingle ordinaire, ou comme de la poudre à giboyer, & eſt rougeâtre tirant ſur le Minime brun.

CHOU DE CHIEN. L'Apocynon non rampant eſt un arbriſſeau qui jette de grands ſarmens de mauvaiſe odeur, & pliables comme des oziers qui ſont difficiles à rompre; ſa feüille eſt ſemblable à celle du lierre, hors qu'elle eſt un peu plus molle & plus pointuë au bout, & d'odeur deſagreable; elle eſt un peu viſqueuſe & pleine d'uo jus jaune; il produit des gouſſes comme la fleur longues d'un doigt, au dedans deſquelles eſt une graine noire, petite & dure; naît dans la Syrie, dans la Poüille & dans le Languedoc proche le pont Dugar, & fleorit en Juio. Il eſt fort chaud, mais non pas ſi ſec. Il eſt venimeux aux hommes, & les feüilles incorporées avec de la graiſſe & de la pâte, font mourir les Chiens, les Loups & les Renards qui en mangent. *Voyez* Matth. liv. 4. chap. 76.

CHOU DE CHIEN rampant. L'Apocynon rampant, non ſeulement ſe traîne à terre, mais rampe ſur les arbres quelques hauts qu'ils ſoient; ſon lait eſt parfaitement blanc comme celui des Tithymales; ſes gouſſes ſont de la longueur de celles d'Oleander, ou de Roſage; quoique plus menuës, elles ſont acouplées & faites en croiſſant, n'étant pas ſi pointuës que celles de l'autre Apocynon. Il a les mêmes proprietez, mais plus moderées.

CHOUX. *Les ſingularitez des Choux.* En tout tems on aura des Choux en ſon Jardin pour la nourriture de ſa famille, deſquels auſſi en tems & neceſſité de maladie on pourra aider à ſes gens; car le premier boüillon, principalement de Choux rouges, avec beurre ou huile ſans ſel, lâche le ventre, meurit la toux, & rend la voix meilleure: ſi à ce boüillon vous mêlez du Sucre, il ſera tres-ſingulier pour les Aſtmatiques & Pulmoniques; mémement le jus de Choux avec Sucre profite à ces affections. La ſemence de Choux en bouïllon ou en poudre, eſt bonne contre les vers des petits enfans. Le Choux cuit & ſaupoudré de Poivre long, mangé avec bon boüillon, aporte quantité de lait aux Nourrices. Le jus ou ſuc de Choux beu, combat le venin pris à manger des Champignons. La moëlle de Choux cuite avec l'amande, & mêlée avec miel deſpumé, eſt ſingulier pour ceux qui ont courte

haleine, pour en uſer en forme de Syrop. Bref, le Choux eſt utile à toute choſe, duquel auſſi les Romains ont fait ſi grand cas autrefois, qu'aprés avoir chaſſé les Medecins hors de Rome, l'eſpace de cent cinquante ans, n'uſoient d'autre Medecine que de Choux en toutes maladies. Lexive faite avec cendre de Choux, eſt bonne pour laver la tête. Cendres de Choux, mêlées avec le blanc d'œuf, gueriſſent les brûlcures.

C H U.

CHUTES. *Pour les Chûtes violentes.* Faites promptement avaler à la perſonne tombée un demi verre d'huile d'olive, & tout le ſang & le cerveau ſe calmeront, ſans qu'il y ait aucune ſyncope ; ſi tout le corps eſt meurtri, écorchez incontinent un ou deux moutons, pour l'envelopper de leurs peaux, dans vingt-quatre heures il ſera remis, & ſentira plus diſtinctement ſes principales bleſſures ; s'il y a fracture ou diſlocation d'os, mettez le malade entre les mains des Chirurgiens ou Rabilleurs : mais s'il n'y a que meurtriſſeure, ou foulcure des nerfs, vous appliquerez ſur la partie, de l'onguent ou de la toile, que vous trouverez décrit pour les fluxions & bleſſures.

Pour les Chûtes, particulierement des lieux fort hauts. Prenez un gros coq, qui ait une grande crête, coupez-lui avec des ciſeaux un morceau de ſa crête, recevez le ſang qui en ſortira avec une cuillere, & le faites boire tout chaud au patient, qui reprendra un peu de ſentiment : recoupez un autre morceau de ladite crête, & lui faites encore boire ce ſang qui en proviendra, reiterez toûjours de même juſques à ce que vous aurez toute coupée la crête du coq, ce ſang donnera tant de vigueur & de force au patient, qu'il ſera en état de ſe confeſſer & ſe faire penſer.

C I B.

CIBOULES *de toutes ſortes*, depuis la plus groſſe juſques à la civette d'Angleterre, ſe plantent de cuiſſes, en en mettant quatre ou cinq enſemble, pour en faire une touffe : & ſelon la groſſeur de la Ciboule, vous les éloignerez, n'y aiant autre ſoin pour les gouverner, que de les bien ſarcler, biner, & ſi vous voulez, fumer avant l'Hyver.

On les pourra laiſſer en leur planche tant d'années que l'on voudra, la plante groſſiſſant toûjours par les cayeux qu'elle jette en abondance.

Il ſera bon pourtant, de trois en quatre ans l'un, de la relever, & de la planter en un autre endroit, d'autant que la terre s'ennuye d'être chargée d'une même ſorte, & s'éfrite de la qualité la plus au gré de la plante, ne la rendant que langoureuſe & debile, ſi elle y ſéjourne plus longtems.

C I D.

CIDRE. Il n'eſt rien pire que de boire de l'eau ; & c'eſt ce qui a obligé l'homme, outre le Vin, d'inventer pluſieurs autres ſortes de boiſſons, parmi leſquelles le Cidre, aprés cette liqueur dont je viens de parler, peut à bon droit tenir rang.

C'eſt des Normans, dit-on, qu'on en tient la premiere invention ; car ces Peuples voyant que la froideur de leur climat ne permettoit point qu'il y eût du Vin, s'aviſerent, pour ne point être obligez de boire de l'eau pure, à moins de beaucoup de dépenſe pour tirer des Vins de loin, ce que la plûpart n'auroient pas été en état de faire ; s'aviſerent, dis-je, de planter des Pommiers, & par de certains moyens qu'ils trouverent, ils ſçûrent du fruit qui en vient, exprimer ce jus qu'on boit aujourd'hui, & qu'on apelle Cidre.

Le meilleur & le plus fort, eſt celui qui ſe fait avec les pommes les plus douces, qui ſemblent comme inſipides au goût, tant elles ont de douceur : telles ſont les pommes de hurlieux, ou de coquerets ; pour faire que le Cidre acquit une bonté parfaite, il ſeroit à ſouhaiter qu'on ne ſe ſervit des pommes que lorſqu'elles ſont parvenuës à une juſte maturité ; mais comme la tardiveté d'aucunes années empêche qu'on ne les cueille au point qu'il eſt neceſſaire, on le fait telles qu'elles ſont, lorſque la S. Michel, qui eſt le tems de les abatre, eſt arrivé.

A l'égard des pommes qui ſont meures dans cette ſaiſon, on ne tarde point de les employer auſſi-tôt à faire du Cidre : & pour celles qui ne le ſont pas encore, on attend pour en exprimer ce jus, que dans quelque endroit où on les porte exprés, elles ſoient venuës au point de maturité qu'on le demande : & un mois ſuffit aux unes pour la leur faire acquerir, au lieu qu'il y en a qui vont juſqu'à Pâques, aprés quoi il n'y a plus à retarder à les employer à cet uſage ; car elles ne valent rien pour cela étant trop vertes : elles ne ſont pas meilleures auſſi lorſqu'elles ſont auſſi trop meures ; ſi-bien qu'il faut s'en ſervir à propos.

Pour parvenir à faire le Cidre, on prend des pommes qu'on met dans une Auge de bois qui a la forme ronde, pour les meurtrir ſous une meule qu'un cheval tourne, & pareille à celle dont ſe ſervent les faiſeurs d'huile.

Tandis que cette meule fait ſa fonction, on remuë les pommes dans l'Auge à meſure qu'elles ſont pilées, en y mettant de l'eau tant & ſi peu qu'on ſouhaite que le Cidre ait plus ou moins de bonté : & ce remuëment ſe fait avec un rateau fait exprés.

Ces pommes étant bien écachées, on les porte ſur la mer du preſſoir, où on les acommode à meſure qu'elles y ſurviennent.

Pour cela faire, on dreſſe la motte avec de longue paille, qu'on met, lits par lits ſucceſſivement avec les pommes, de l'épaiſſeur de quatre doigts, afin de les mieux lier enſemble.

Cette motte pour l'ordinaire eſt quarrée ; & ſitôt qu'elle eſt achevée, on charge le Preſſoir à la maniere accoûtumée, aprés quoi on donne l'arbre à ces pommes, pour en exprimer la liqueur.

Ainſi que du vin, on fait de la piquette de Cidre, qui eſt la boiſſon ordinaire du commun : & pour y réuſſir, on prend le marc, aprés qu'il a été bien preſſé, qu'on met tremper dans des vaiſſeaux avec de l'eau, & au bout de huit jours qu'on l'a ainſi mis, on le reporte ſur le Preſſoir, pour en tirer juſqu'à la derniere goûte.

Autre Cidre, apellée picalle. Ce n'eſt pas ſeulement en Normandie, mais encore en bien d'autres endroits qu'on pratique la maniere qui ſuit

de faire du Cidre ; en prenant des pommes qu'on ſe contente de caſſer, & dont on remplit un tonneau : cela fait, on ſoigne que le tonneau ſoit bien enfoncé, puis étant en la place où il faut qu'il demeure, on le remplit d'eau juſqu'a deux doigts du bondon: on laiſſe boüillir ce Cidre, & à meſure qu'on uſe de cette boiſſon, on le remplit d'eau juſqu'à ce qu'on juge qu'elle ne veüille plus rien dire, j'entens qu'elle ſoit trop foible pour pouvuir ſupporter de l'eau davantage.

C I R

CIRE D'ESPAGNE. Pour faire la Cire d'Eſpagne, il faut prendre du Cinabre, environ deux Treſeaux, du Blanc de Troies, une once de la graine de lacq, une ouce, du ſang de Dragon, deux Treſeaux, & environ un demi quarteron de Pois-reſine. *Primò.* Il faut fondre la Reſine dans une écuelle de terre, & puis y mettre le Blanc de Troies, que vous paſſerez dans un tamis, & puis aprés y ajoûter le ſang de Dragon, que vous paſſerez auſſi, & la graine de Lacq ſans la paſſer, & démêler le tout ſur un réchaud de feu, puis auſſi y ajoûter le Cinabre bien en poudre, & le broyer ; puis aprés prendre le tout ſur un bâton, le prendre peu-à-peu aprés pour le mêler, & puis la polir ; il la faut faire chauffer quand elle eſt en bâton, & puis roulet derechef.

CIRE D'ESPAGNE. Pour la faire, fondez la Poix-Reſine dans une écuelle de terre verniſſée, remuez, jettez les autres drogues, mêlez tout enſemble à trois fois differentes avec une ſpatule, afin que la poix ne s'éleve.

Pour faire les bâtons, frotez la table d'huile d'olive, vous y verſerez deſſus de la compoſition fonduë, qu'on roule avec la main ; faites les bâtons, étans faits, poliſſez-les, les tenant prés du feu, & les maniant tant que les creux ſe rempliſſent, remettez-les ſur la table pour les faire tenir ronds.

Les creux étant remplis, verniſſez les bâtons comme s'enſuit. On fait un vernis avec un Treſeau de Cinabre, une once Poix-Reſine, & qu'on fait fondre, on y trempe une plume dans ce vernis pour en froter les bâtons. Ce vernis remplit les cavitez, s'il y en a.

Drogues. Deux treſeaux de Cinabre 2. ſols, une once Blanc de Troye 3. den. une once de gomme Lacque en graine 6. ſ. demi quart de Poix-Reſine 6. den. demi treſeau de Benioin 2. ſols. Le tout 15. ſols.

Il y en a qui jettent la compoſition fonduë dans des moules de fer-blanc de la groſſeur qu'on veut, & ils ſe trouvent faits & polis.

Il y en a qui recueillent la compoſition fonduë dans la terrine avec deux bâtons faits comme ceux des Pâtiſſiers, faiſant attacher la compoſition au bout de ces bâtons, que l'on tient expoſez au feu ; & celui qui fait ces bâtons, en prend ſuffiſamment pour en faire un bâton, ainſi ils retirent juſqu'à ce qu'il n'y reſte plus rien.

En les poliſſant ſur une table avec un aix poli, avec un poliſſoir de Cierger, & pour les faire luiſans, on fait chauffer les canons ou bâtons, on les expoſe au feu ſur un téchaud.

Nota. Qu'on broie ſur un marbre le Cinabre, le Blanc de Troyes de même ; la Gomme Lacque ſe fond avec la Poix-Reſine ſans être pillée, le Benioin auſſi : on réduit en poudre le ſang de Dragon ; les uns ſe ſervent de la Gomme de Lacque plate, parce qu'elle coûte moins que l'autre Gomme, mais la Cire n'eſt pas ſi bonne.

Autre façon de faire belle Cire d'Eſpagne. Prenez demi livre de Gomme Adragant, un quarteron de Maſtic, le tout pulveriſé chacun à part, puis prenez un plat de terre verniſſé que vous mettrez ſur un réchaud à petit feu, puis prenez quatre onces Reſine en poudre, & la mettez premierement dans le plat. Secondement, deux onces de Terrebentine, & la mettez dans le plat avec la Reſine, puis prenez les deux Gommes & les mêlerez, les trempant avec l'huile d'Aſpic ; puis prenez demi livre Blanc d'Eſpagne bien pilé, mettez tout enſemble dans le plat, & les tournez ſur le feu avec un bâton, puis vous l'ôterez du feu, & prendrez deux onces de Cinabre bien pilé, & le mettrez au plat, remuant bien le tout : alors prendrez un bâton, & laverez vos mains, & formant les magdaleons, & ſi deſirez qu'elles ſentent bons, ajoûtez-y du Benioin en poudre.

Secondement. Vous en ferez d'une autre façon, ſi vous prenez une once de Maſtic, Cinabre trois dragmes ; ou ſi vous la voulez d'autre couleur, mettez-y ce qu'il vous plaira ; mais premierement, fondez le Maſtic ; & étant un peu refroidi, vous y mettrez le Cinabre, & ſoudain la jetterez ſur un marbre un peu chaud, oingt d'huile d'amande douce, & en formerez des bâtons.

Troiſiéme façon. Prenez Calabre blanc, diſſolvez-le en eau douce.

CIRONS. *Pour les Cirons des mains, & autres endroits du corps.*

I. Il faut laver l'endroit où vous aurez des Cirons, Gales ou Teignes, de lait de Vache, que vous aurez fait boüillir auparavant.

II. Prenez du ſoufre, jettez-en dans un réchaud de feu, & en parfumez l'endroit où ſont vos Cirons, Gales & Teignes.

II. Faites boüillir de la Ciguë, & lavez de cette eau les Cirons & les Dartres.

C I S

CISTERNE. Si la nature du lieu ne permet pas, qu'à grand frais, on puiſſe faire des puits, pour lors & à ce défaut, l'on fait conſtruire une Ciſterne en un endroit où la ſalerté ne puiſſe aborder, car autrement l'eau n'en ſeroit jamais bonne. De plus, on prend garde que le lieu où l'on veut faire la Ciſterne, ne ſoit point expoſé au Soleil, ni au trop grand vent, & qu'on remarque que ſon eau differe de celle des puits, en ce que celle-ci ne veut point être renfermée, pour les raiſons qu'on a donné ci-deſſus, & que celle-là au contraire veut toûjours qu'on la tienne cloſe, à cauſe que le trop grand air a coûtume d'attirer à lui tout ce qu'il y a de plus ſubtil, de telle maniere, que ce qu'il y a de plus groſſier, demeure au fond, & par ce moien rend cette eau peſante, & ſujete à cauſer des crudités dans l'eſtomach de ceux qui en boivent. Il y a des gens forts ſcrupuleux ſur les eaux qu'ils veulent que reçoivent leurs Ciſternes ; car ils prétendent qu'indifferemment elles ne ſont pas toutes bonnes : celles qui tombent en petite quantité pendant les chaleurs, & les grandes pluies qui viennent d'a-

bord aprés de grandes ſechereſſes, ſont du nombre des mauvaiſes ; & ce ſont celles-là, diſent-ils, qui ſont cauſe quelquefois que l'eau qu'on tire des Ciſternes eſt d'un goût fort deſagreable, & même puant bien ſouvent. Pour les eaux qui tombent pendant l'Automne, le Printems & l'Hiver, lorſque le tems n'eſt pas bien rude ; celles-là, dis-je, ſont à ménager : & dans toute la belle ſaiſon, on eſtime les petites pluies du mois de May, qu'on ſoigne de recueillir avec bien du ſoin, comme étant les eaux les plus pures & les plus legeres, & qui purifient même celles qu'elles trouvent dans les Ciſternes. Pour la maniere de les conſtruire, on laiſſe cela aux Maitres de l'art ; on prendra garde ſeulement que les murailles en ſoient bonnes, & bâties à profit, crainte que l'eau ne ſe perde ; que le dedans ſoit bien cimenté, principalement dans les encognures, ſans qu'il ſoit beſoin d'en faire de même à la voute, par où l'eau ne ſçauroit ſe vuider. Quant à la grandeur, cela dépend de la fantaiſie de celui qui en veut faire la depenſe. On ſçait comme on a coûtume de ramaſſer ces eaux ; que c'eſt par des canaux faits de differentes matieres, qu'on attache au bord des couvertures du logis, & qui conduiſent ces eaux dans un petit baſſin de plomb ou de fer-blanc, dans le milieu duquel eſt un trou par où cette eau paſſe dans un tuyau qui y tient, & qui avant que d'entrer dans la Ciſterne, lui aide à deſcendre juſques dans un auge de pierre faite exprés proche de cette Ciſterne, & dont voici l'uſage. Cet Auge eſt la bâtie pour y recevoir les eaux qui tombent des couvertures de la maiſon, pour enſuite laiſſer cheoir dans la Ciſterne ; mais comme on a dit qu'il y avoit un choix à faire des eaux qui tombent du Ciel, & qui toutes indifferemment reçûës, ne pourroient pas faire une bonne eau : comment donc s'y prendre pour n'y faire deſcendre que celles qu'on eſtime les plus ſaines & les meilleures ? ſi ce n'eſt par le moien de cette Auge qui eſt percée en bas dans une encoignure, du côté où elle paroîtra le plus en pente : ce trou dans le tems qu'on jugera à propos de ne point laiſſer perdre les eaux, ſera fermé, afin que cette Auge venant à ſe remplir juſqu'à un certain endroit qui ſera grillé du côté de la Ciſterne, fourniſſe un paſſage à l'eau qu'elle renfermera pour tomber dans cette Ciſterne. Et lors au contraire qu'on fera mépris des pluies qui tombent, on n'aura qu'à laiſſer ce trou ouvert, en telle ſorte, qu'à meſure que l'eau y entrera, elle en ſortira de même. D'autres ne ſe ſervent point de cette Auge, & ſouffrent que l'eau tombe indifferemment dans un endroit ſoûterrain, bâti plus haut que la Ciſterne, qu'ils apellent Ciſterneau, dans lequel ils font mettre du ſable de riviere, prétendant que l'eau paſſant au travers, ſe purifie de tout ce qu'elle peut avoir de méchantes qualitez, & que par conſequent l'eau qu'on tire de ces Ciſternes pour boire, doit être merveilleuſe. On ſe raporte de toutes ces choſes à ceux qui ont coûtume d'uſer de cette eau pour apaiſer leur ſoif ; mais on ſçait bien que dans beaucoup de Ciſternes qui reçoivent ainſi leurs eaux, on y en puiſe de fort rebutante au goût ; ce qui oblige de croire que l'uſage & les eaux choiſies qu'on y laiſſe entrer, pour enſuite ſe jetter dans la Ciſterne, peuvent effectivement compoſer une eau meilleure, que de l'autre maniere ; c'eſt mon ſentiment, le ſuive qui voudra.

Pour entretenir proprement la Ciſterne, il n'y a qu'à ſoigner à bien faire nettoyer les endroits par où doit paſſer l'eau, qui ſeront des conduits, prés deſquels on pourra aiſément aprocher ; & crainte que la pluie ne tombe directement dans la Ciſterne, il faut au-deſſus y dreſſer une couverture, qui jettera de côté & d'autre les eaux qui tombent deſſus ; & pour empêcher qu'on ne jette rien de vilain dans l'Auge dont on vient de parler, on la tiendra fermée a la clef d'un couvercle fait d'un bon bois. Bien du monde voudroit qu'on bannit les pigeons où ſont bâties les Ciſternes ; mais ſi cela eſt abſolument neceſſaire, il ne faut donc jamais penſer d'en conſtruire dans une Maiſon de campagne, où un Colombier aporte beaucoup plus de profit à ſon Maître, que ne fait pas une Ciſterne.

Voyez le mot de Reſervoir, où il eſt parlé de trois moiens d'avoir des eaux, ſans avoir le ſecours des toits, des puits, ni des fontaines, ſans aucun ſecours que celui des pluies.

CIT

CITRON. *Pour faire Conſerve de Rapure de Citron & d'Orange de Portugal, ou l'une ou l'autre ſeule.* Vous mettrez un peu eſſorer ſur une aſſiette d'argent ou de terre, vôtre Rapeure de Citron & d'Orange : vous ferez cuire vôtre ſucre à la plume, non tout-à-fait ſi fort que les autres : vous le tirerez du feu, le remuërez avec une cueillere quatre ou cinq fois tout au tour & au milieu, puis vous jetterez dedans vôtre Rapeure de Citron ou d'Orange, ou de tous les deux enſemble, que vous jetterez dans vôtre ſucre, dans des moules, & vous en dreſſerez en tablettes ; ſi vous voulez faire quelques autres conſerves, vous pouvez faire de même, en obſervant bien l'humidité ou la ſechereſſe des fruits dont vous voulez faire de la conſerve : ſi c'eſt de la Conſerve de Ceriſes, il faut écraſer vos Ceriſes & les faire deſſecher, pour leur faire boire toute leur humidité ; puis vous ferez cuire du ſucre à la plume, ſuivant la quantité que vous en voulez faire, le remuërez avec une cueillere promptement, & le dreſſerez de même que les autres Conſerves ; vous ferez de même la Framboiſe & la Groiſeille ; mais en l'écraſant, il les faut paſſer au travers d'un tamis, à cauſe des pepins, & les mettre deſſecher, & faire cuire vôtre ſucre à la forte plume, & jetterez vôtre fruit, lorſqu'il aura été bien deſſeché dans vôtre ſocre, que vous remuërez avec une cueillere, & le dreſſerez dans des moules de papier ou en tablettes, ſi vous voulez, de même que les autres.

CITRON. Pour les confire, *voiez* le mot de Prune, & de les confire ou de confire les racines.

Pour faire des petits pains de Citron. Il faut prendre un blanc d'œuf ou deux, & le batre avec un peu d'eau de fleur d'Orange, puis prendre du ſucre en poudre, juſqu'à ce qu'il ſe faſſe une pâte ferme comme de la pâte de maſſe-pain : vous y mélerez parmi de la rapeure de Citron, que vous mélerez bien parmi vôtre pâte, puis vous la roulerez en petite boule groſſe comme le bout du pouce, à peu-prés ; vous les dreſſerez ſur du papier, & en les dreſſant, vous les aplatirez un peu ; vous les mettrez dans le four, & lorſqu'ils ſeront cuits, vous les ôterez : voilà ce qui s'appelle du petit pain de Citron.

CITROUILLES. *Comment les élever & cultiver.* Les Citroüilles s'élevent ſur la couche, ſe replantent comme les Melons & Concombres; mais plus communément en pleine terre; vous les placerez en quelque endroit de vôtre Jardin aſſez ſpatieux, à cauſe de leurs jets qui ſe trainent par fois, aſſez loin ſans ooüer du fruit.

Pour les replanter, vous ferez des trous fort éloignez les uns des autres, comme de deux toiſes, & mettrez à chacun deux boiſſeaux de petit fumier, à cauſe de la force de la plante, & les ferez bien arroſer.

Leur cueilleite eſt quand elles ſont en parfaite maturité, que l'on appelle Aouſtées: elles ne ſe gâtent point ſur la terre, mais ſe meuriſſent de plus en plus.

Aux premieeres fraicheurs, l'on les cueillira le matin, les mettant eſſuyer en moneeau à la chaleue du jour, puis on les ſerrera en lieu temperé de chaud & de froid, ſur des aix ſans ſe toucher, & ſur tout on les gardera de la gelée; car elles ſeroient entierement perduës.

Si vous en avez par trop, ou plus qu'il n'en eſt de beſoin pour nourrir vôtre famille, vous en mettrez dans le pain du commun, mêmement dans le vôtre: pour ce faire, vous ferez bouillir de la Citroüille tout de la même façon que celles que l'on frieaſſe, pourtant un peu plus cuire; puis vous égoûterez l'eau, & détremperez vôtre farine avec cette Citroüille, & en ferez le pain à l'ordinaire; il en ſera plus jaune, de meilleur goût, un peu gras euit, & eſt tres-ſain pour ceux qui ont beſoin de rafraichiſſement.

CITROUILLE. Elle a les feüilles découpées comme la Coloquinte; mais plus grandes & plus rudes: Ses branches s'étendent beaucoup ſur terre comme celles des Melons: ſes fleurs ſont jaunes; ſes fruits plus gros que le Melons, unis verts & peſans, & quelquesfois tâchez de blanc; on les ſeme dans les Jardins en lieu chaud; ils ſont bons à manger en Juillet & Aouſt, & entierement meurs en Septembre; elle eſt bonne pour rafraichir ceux qui ſont alterez en Eté; ſur tout dans la fiévre ardente; la graine eſt bonne pour les reins & à la veſſie; ſa feuteur fait revenir ceux qui ſont évanouis, il rafraichit, ſa graine provoque l'urine, & priſe avec du lait ſert aux ezulcerations de la veſſie, l'anguine eſt bon aux eſtomacs ſecs & chauds; mais en general la nourriture n'en eſt pas bonne à cauſe des flegmes qu'elle engendre.

CITROUILLES, ne ſe multiplient que de graines, qui ſont plates en ovale, & aſſez larges, blanchâtres & comme fort proprement rebordées tout autour, à la reſerve de la baſe par ou elles tiennent à la mere Citroüille, quand elles ont été formées dans ſon ventre.

CITROUILLES *en potages.* On fait un potage à la Citroüille, en la coupant par petits moreeaux qu'on paſſe à la poële, au beurre blanc, avec du ſel, du poivre, du perſil, du cerfeuil & autres fines herbes, puis on la met dans uo pot de terre avec du lait boüillant, enſuite on dreſſe le tout ſur du pain, aprés quoi on y met du poivre blanc; il y a encore des potirons, des bonnets de prêtre, & des trompetes d'Eſpagne qu'on apprête de la même maniere, étant tous fruits d'une pareille nature.

CITROUILLES. On commence à les couper par tranches, & ôtant les ſemences qui ſont dedans, & la peau, on les met par morceaux, pour enſuitte les mettre bouillir dans un peu d'eau pour les faire amollir; cela étant, on les laiſſe égouter, puis on les fricaſſe, en y mettant du lait, du beurre, du ſel, & du poivre; & lorſqu'elles ſont cuites, & avant de les tirer, on delaye des jaunes d'œufs avec un peu de crême douce qu'on jette dedans, puis on les ſert.

CITROUILLES *en Andouillettes.* Prenez de la Citrouille cuite, maniez-la bien avec du beurre frais, jaunes d'œufs, durs œufs frais caſſez, un peu de perſil bien haché avec des herbes fines, le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, & de cloud de girofle broyé, cela étant ainſi apprêté, formez-en des Andouillettes, mettez-les cuire au four, avec force beurre dans une lechefrite, ou terrine; & quand elles ſeront cuites, ôtez toute la ſauce pour les faire riſſoler; cela fait, mettez-les dans un plat, puis les ſervez.

CLO.

CLOUX *de Girofle.* Cet arbre eſt de la figure & grandeur d'un Laurier, même il a les feuilles ſemblables, ſinon qu'elles ſont plus étroittes, ainſi que celles des Saules ou des Pêchers; il a beaucoup de branches, & de fleurs, qui ſont premierement blanches, puis verdâtres, & enfin rouſsâtres: leſquelles étant endurcies ſont les Girofles, qui ont comme une tete au bout avec quatre petites dents, étenduës en étoiles: cette fleur croit au bout des petites branches, comme le fruit du Meurte; il croit ſeulement aux cinq Iſles des Meluques; on amaſſe les Girofles du mois de Septembre, au mois de Janvier & Fevrier; l'eau tirée des Cloux recens, ſent merveilleuſement bon, & eſt bonne aux ſymptomes du cœur, quelques uns ſont ſuër ceux qui ont la groſſe verolle, avec des Cloux de Girofles, des Noix Muſcades, du Poivre-long & noir. Les Clouz de Girofle, ſont bons pour le foye, l'eſtomac & le cœur, & fortifient leſdites parties; ils aident à la digeſtion, & reſſerrent le ventre.

COC.

COCHER, *ſon devoir.* Il faut en premier lieu qu'un Cocher ſoit honnête homme, ſage & point yvrogne, puiſque la vie du Seigneur dépend ſouvent de ſa conduite, il doit auſſi ſe connoître un peu en chevaux: qu'il les ſçache bien penſer ou faire penſer ſoir & matin, tenir ou faire tenir l'Ecurie bien propre; qu'il ait ſoin de faire ou de faire faire la litiere le ſoir, & la lever le matin, & ne point laiſſer fumer dans l'Ecurie de peur du feu, & prendre bien garde aux lanternes & chandeliers, pour la même raiſon; il faut encore qu'il ait ſoin de faire boire les chevaux à leurs heures ordinaires, leur donner l'avoine de même, & ne pas manquer à leur laver ou faire laver les jambes, lorſqu'ils arrivent de la ville; le ſoir & le matin, leur viſiter tous les jours les pieds avant que de ſortir, les bien faire ferrer & & les entretenir de même, leur faire les crins de tems en tems & les tenir toûjours le plus propre qu'il eſt poſſible; il eſt pareillement encore de ſon devoir de netoyer, ou faire netoyer, ou ſont ſes carroſſes, tant par dedans que par dehors, les graiſſer ou faire graiſſer quand il eſt beſoin, prendre garde tous les jours qu'il n'y manque rien: &

en cas qu'il y manque quelque choſe, avoir ſoin d'en avertir l'Ecuyer, le Maître d'Hôtel ou ceux qui en doivent avoir le ſoin: les avertir de même de ce qui pourroit manquer aux harnois; les bien laver, broſſer & netoyer tous les jours, afin que tout l'équipage ſoit dans une égale propreté, & que le Seigneur en ait une entiere ſatisfaction.

COCHONS. *La maniere de les élever.* Trois ſemaines aprés que les Cochons ſont nez, qui eſt le tems ordinaire de les ſevrer on commence de les mener aux champs pour paître l'herbe, & ne manquer point ſoir & matin de leur donner à boire de l'eau qu'on aura blanchie avec du ſon, ce ſoin dure juſqu'à ce qu'ils ayent atteint l'age de deux mois, qu'on choiſit pour lors la quantité de ceux qu'on veut ſevrer pour la proviſion de la maiſon, afin de vendre le reſte.

Comme aprés cela on n'a plus une ſi grande quantité de Cochons à élevee, on peut leur donner la nourriture plus ample, c'eſt-à dire, qu'au lieu d'eau ſimple, il faut ſoir & matin leur faire boire du petit lait mêlé du ſon, un peu plus en abondance, que lorſqu'on en a beaucoup à nourrir.

Des laveures d'écuelles faites de petit lait ne ſunt point mauvaiſes; & ſi c'eſt en Hiver on les fait tieder ſur le feu, puis on les leur jette dans leur auge avec un peu de ſon, & quelques fruits pourris, ou bien quelques groſſes raves; on les entretient ainſi juſqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à leur fournir la meilleure partie de leur nourriture; & on ſe ſouviendra de les envoyer tous les jours aux champs avec les Brebis; car d'élever ces petits Cochons ſans les envoyer paître, c'eſt abus, l'Eté paſſe ainſi; mais quand l'Automne arrive ſans engraiſſer ces Cochons pour tuër, c'eſt autre affaire; on doit pour lors tripler la doſe & les gouverner comme on va l'enſeigner.

Methode pour engraiſſer les Cochons. Pour diſpoſer la nature des Cochons à prendre graiſſe, il ne faut pas tout d'un coup leur donner la nourriture bien forte, c'eſt ce qui fait que pendant huit jours, on prendra des choux qu'on fera bien bouillir dans une chaudiere avec de l'eau, parmi leſquels on mêlera de petit lait, des laveures d'écuelles, & de l'eau ſi cela ne ſuffit pas pour détremper ſuffiſamment ce ſon, & ces choux, puis on laiſſera refroidir cette mangeaille juſqu'à ce qu'on puiſſe y endurer la main.

Ce tems paſſé on attache ces Cochons dans leurs toits, pour n'en plus reſſortir qu'ils ne ſoient tout-à-fait gras, & pour lors on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus ſoir & matin, à pleine auge, que l'eau ou du petit lait, dans lequel on aura mis de ſon un peu épais, & qu'on aura fait bouillir, pour leur preſenter, aprés qu'il aura été rafroidi; on leur donnera un pieotin d'orge bouilli, & autant d'avoine cruë, & pour le mieux l'un & l'autre alternativement: huit jours ſe paſſeront encore ainſi, aprés quoi on leur donnera à manger du ſon bouilli tout épais, & tant que ces Cochons en laiſſent de reſte.

Si-tôt que cela arrive, ils ne tardent gueres à engraiſſer, & pour lors qu'on les juge à être tuez; on leur met le couteau dans la gorge, pour être accommodez & ſalez.

Du tems de châtrer les Cochons. Tous ces ſoins ci-deſſus ſeroient inutiles, ſi on ne prenoit celui de châtrer les Cochons, qu'on veut engraiſſer, & qu'on deſtine pour être vendus.

Les cochons, pour bien faire, doivent avoir ſix mois lors qu'on les châtre; il eſt vrai que ſi l'on fait plûtôt cette operation, la chair en eſt beaucoup plus délicate; mais les cochons n'en deviennent pas ſi beaux: ainſi qu'on choiſiſſe toûjours cet âge: Le Printems ou l'Automne ſont les deux ſaiſons les plus propres à cette inciſion; car en Eté il eſt dangereux que la gangrene s'y mette, ou que le froid en Hiver n'offenſe tellement la playe, que les cochons n'en viennent à mourir.

Avis. En quelque païs qu'on puiſſe être, on ne ſe mettra point en peine des cochons, par raport à la ſituation du lieu, à cauſe que ces animaux ſe plaiſent par tout.

Les Forêts neanmoins ſont les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cauſe des fruits ſauvages dont elles ſont remplies; & les années que le gland y abonde, tous les ſoins ci-deſſus pour les engraiſſer deviennent inutiles, cette nourriture étant ſuffiſante pour leur faire prendre aſſez de graiſſe au Bois.

Les cochons ne commencent à s'engraiſſer de gland, que lorſqu'il eſt meur, ce qui ſe reconnoit quand il tombe.

La maxime de ceux qui au retour des bois, donnent à leurs cochons de l'eau où ils auront mis de la farine d'ivraye pour les faire dormir, n'eſt point mauvaiſe: car dormir aprés qu'on eſt ſoû, c'eſt le moyen de prendre bien-tôt de l'embonpoint.

Les leçons que l'on a données ci-deſſus pour engraiſſer les cochons, ne regardent que ceux qui n'en veulent mettre en gras que pour la proviſion de la maiſon; car pour en faire commerce il n'y a point d'autre expedient que les bois, au défaut dequoi, on ne conſeille à perſonne d'entreprendre de le faire. Pour aider encore à la ſubſiſtance de ſes cochons à la maiſon; le Pere de famille ſera ſoigneux de faire amaſſer du gland en ſuffiſante quantité, pour engraiſſer le nombre qu'il deſtinera pour ſa proviſion.

Aux païs où il y a bien des Forêts, & dans les années que le gland abonde, on en fait un grand amas, qu'on garde d'années à d'autres; mais c'eſt en obſervant ce que voici.

Comme il faut conſerver le gland d'année à autre. Outre le gland qu'on croit ſuffiſamment avoir pour engraiſſer ſes cochons à la maiſon, on prend celui qui eſt de trop, & qu'on veut conſervee pour l'année ſuivante, qu'on met ſecher dans le four aprés qu'on en a tiré le pain; cela l'empêche de germer, & par conſequent de ſe gâter.

Où bien choiſiſſez un lieu ſec, mettez-y ce gland en monceaux, ſans le remuër qu'il n'ait entierement ſué, & lorſque dans ſa ſaiſon vous voulez vous en ſervir, prenez-en toûjours du même côté, de peur que venant à ſe deſenraſſer, il ne ſe mette à pourrir aprés avoir germé: & vous experimenterez par là de quel avantage il eſt de faire beaucoup de pareille proviſion dans les années qui abondent; car elles ne ſont pas toûjours de même.

Des maladies des Porcs, & des moyens de les guerir. On connoit qu'un Porc eſt malade quand il panche l'oreille, qu'il eſt plus pareſſeux & plus peſant que de coûtume, ou bien lors qu'on remarque qu'il eſt dégoûté; il ſe peut auſſi qu'un

Cochon malade ne donne aucun de ces ſignes, & qu'il ne laiſſe pourtant pas de reſſentir du mal, & ce qui peut faire douter ſeulement en lui de quelque infirmité, c'eſt lors qu'au lieu de conſerver ſon embonpoint ordinaire, on le voit diminuer petit à petit ; & pour lors, afin de s'éclaircir de ſon doute, on prend à contre-poil une poignée de ſoye ſur ſon dos, qu'on lui arrache : & ſi dans ſa racine ce poil paroît net & blanc, c'eſt bon ſigne ; au lieu que ſi on y apperçoit quelque marque ſanglante ou noirâtre, on peut aſſeurément juger que ce Cochon eſt malade : il n'eſt plus queſtion aprés cela, que d'examiner en lui qu'elle peut être la cauſe de ſon mal.

De la Lépre. Cet animal eſt ſi gourmand & mange ſi vilainement, que bien ſouvent à cauſe de cela, il eſt ſujet à la Lépre : & pour tâcher de le guerir de cette maladie, on fait tous les jours ſoigneuſement nettoyer ſon toit, où on ne le laiſſe point manquer de bonne & fraîche litiere, puis on le ſaigne ſous la queuë ; enſuite de quoi on le baigne ſouvent en eau claire, & on le laiſſe long-tems promener. On ne doit point auſſi en cette occaſion lui épargner à manger, &. ſa nourriture ſera du marc de Vin, mêlé avec du ſon & de l'eau : de dire que ce mal ſera gueri entierement par ce remede, on en doute ; mais on ſçait bien qu'il ſe diminuëra.

On remarque qu'un Cochon a la Lépre de trois manieres. Premierement, lorſque lui levant la langue on voit deſſous des petites puſtules noirâtres. Secondement, lors qu'il ne peut ſe porter ſur ſes pieds de derriere : Et en troiſiéme lieu, ſi la ſoye arrachée de deſſus le dos, comme on a dit, eſt ſanglante dans ſa racine.

COCHON DE LAIT. Si-tôt que le Cochon de lait eſt tué, il faut qu'on le mange ; car il n'a pas beſoin d'être mortifié pour être tendre : ainſi d'abord que l'operation en eſt faite, qu'on l'a échaudé, & qu'il eſt pelé, on le vuide de toutes ſes entrailles, aprés quoi on l'aſſaiſonne dedans de ſel, de poivre, & d'un brin de ſauge ; puis on y met un oignon & de la ciboule, enſuite on lui referme le ventre avec une bruchette, pour aprés le mettre en broche.

On doit être ſoigneux de l'eſſuyer ſi-tôt qu'il commence à ſuër, & il y en a qui lui mettent dans le corps un morceau de beurre, avec lequel ils l'arroſent à meſure que le feu le fait diſtiller. Les Cuiſiniers ne deſapprouvent pas cette methode, & d'abord qu'il eſt cuit, il faut le ſervir pour être mangé chaudement.

COCHON *de lait farci.* Ce n'eſt pas ſeulement rôti qu'on ſert le Cochon de lait, mais il ſe mange encor farci ; & pour cela faire, prenez ſon foye, avec du lard, hachez le tout enſemble, mêlez-y des champignons, des capres, un peu d'ail, quelques fines herbes, & de la ſauge ; paſſez le tout dans la caſſerolle, aſſaiſonnez-le de ſel, de poivre, & d'un peu de clouds de girofle ; farciſſez-en le corps du Cochon & mettez-le à la broche pour le faire rôtir, ſoignant de l'arroſer avec du beurre, puis ſervez-le ſi-tôt qu'il eſt cuit.

GROIN DE COCHON. On parfume le groin de Cochon, pour être mangé en guiſe de jambon ; ou bien on le ſert bouilli au pot, avec poivre, clouds de girofle & moſcade : il ſe rôtit auſſi ſur le gril, & ſe met ſur table, accompagné d'une ſauſſe Robert.

LANGUE DE COCHON. Aprés que la langue de Cochon a été ſalée pendant dix ou douze jours, on la tire, puis on l'eſſuye ; enſuite on la pend à la cheminée avec une feüille de papier par-deſſus, pour la garentir de la ſuye ; puis aiant aſſés pris de fumée, on l'ôte pour être gardée apres dans un lieu ſec ; & ce ſont ces ſortes de langues qu'on nomme langues parfumées. *Voyez ce qu'on a dit des langues de Bœuf.*

GORGE DE COCHON. On fait cas d'une gorge de Cochon lors qu'elle eſt bien parfumée, & de même qu'on a dit qu'il falloit à l'égard de la langue.

OREILLES DE COCHON. Les oreilles de Cochon ſe mangent à la ſauſſe Robert, les aiant coupées par tranches aprés qu'elles ont été cuites dans le pot, & paſſées à la poële avec un peu de beurre. On peut encore ſervir les oreilles de Cochon frites, en les trempant dans de la pâte faite avec de la farine, du vin blanc, & des œufs ; & lors qu'elles ont pris couleur, on les ſert avec du verjus & du poivre.

MOÛ DE COCHON. Pour faire un ragoût de moû de Cochon, on en prend un qu'on fait cuire dans du boüillon, aſſaiſonné de ſel, de poivre, de clouds de girofle & de fines herbes ; puis ſi-tôt qu'il eſt cuit, on le tire pour le mettre en hachis, qu'on fait en le hachant bien menu, puis le mettant dans une caſſerole avec bon beurre, ſel, poivre, clous de girofle, & autres épices ; on le laiſſe ainſi cuire un peu de tems, aprés quoi on y joint un verre de vin blanc & du perſil : & lors qu'on juge que ſa cuiſſon eſt parfaite, on y jette des jaunes d'œufs délayez avec du verjus, & on le tire enſuite.

JAMBON DE COCHON. L'épaule de Cochon eſt excellente lors qu'elle eſt tendre & bien preparée ; & voici comme on s'y prend : on a une épaule qu'on met ſaler pendant dix ou douze heures ſeulement, puis on la met à la broche, où on la fait plûtôt trop cuire que pas aſſez, le Cochon étant d'une nature à vouloir être mangé tout rôti : cela fait, & lorſque cette épaule eſt cuite, on la tire, & avant que de la ſervir on y fait une ſauſſe Robert, compoſée de la maniere que voici.

Prenez du beurre, laiſſez-le bien chauffer, mettez-y frire de l'oignon minee en morceaux quarrez, ou bien de la ciboule ; aprés cela jettez-y un verre de vin, un peu de vinaigre, que vous aſſaiſonnerez de ſel, de poivre, de muſcade, & d'une cuillerée de boüillon, puis vous le ſervirez aprés y avoir ajoûté de la moutarde.

Il y a encore d'autres pieces qu'on leve de deſſus le Cochon, & qui ſe mangent ou rôties à la broche, ou ſur le gril, ſans être ſalées ; & telles ſont les échinées, l'os court, & les giblettes.

GIBLETTES DE COCHON. Aiez des Giblettes de Cochon, panez-les, paſſez-les à la poële dans du ſain doux ; laiſſez-les bien frire, tirez-les, & puis ſervez-les avec jus de citron, ou ſauſſe Robert.

On ſe ſert encore de ces gibletes pour mettre en hachis, & qu'on apête comme on a dit qu'il falloit faire les roüelles de veau.

PIEDS DE COCHON. Lorſqu'on veut manger les pieds de Cochon ſans beaucoup de façon, on les tire de l'endroit où ils ont pris ſel, puis on les fait cuire dans un pot ; & quand ils le ſont ſuffiſamment, on les met rôtir ſur le gril, puis on

les ſert avec la fauſſe Robert.

On fait auſſi one fricaſſée de pieds de Cochon, en les mettant rôtir ſur le gril, aprés quoi on les coupe par morceaux pour les paſſer à la poële dans du beurre : cela fait, on y joint de l'oignon coupé en petits carreaux qu'on laiſſe frire auſſi, puis on y jette deux verres de vin, du ſel, ce qui eſt abſolument neceſſaire, ainſi que du poivre, & du cloud de Girofle ; on laiſſe le tout raiſonnablement tarir, puis on y met un filet de vinaigre, & lorſqu'ils ſont cuits, on y mêle la moutarde, on les ſert tout chaudement.

Pieds de Cochon *à la ſainte-Menehout.* On fait encore des pieds de Cochon à la ſainte-Menehout : & pour y reüſſir, aiez-en, coupez-les en deux, mettez-les dans one marmite, au fond de laquelle ſera une rangée de bardes de lard, puis une de pieds de Cochon, & ainſi juſqu'à ce que la marmite ſoit pleine : aprés cela, prenez un verre d'eau-de-vie, un peu d'anis, du laurier, & une chopine de vin blanc ; couvrez le tout de bardes, & d'un couvercle qui joigne bien, obſervant pour cela de l'empâter, puis mettant cette marmite à la braiſe, laiſſez-les cuire en cet état pendant diz ou douze heures, ſans leur donner le feu que tres-mediocrement, afin qu'ils acquierent une cuiſſon qui les rende comme nous les ſoubaitons; & ce ragoût ſur tout demande beaucoup de vigilance : cela fait, & lors qu'ils ſont cuits & refroidis, ſaupoudrez-les de mie de pain, faites les griller, & ſervez-les ainſi tout chauds.

COE.

COEUR. *Pour le mal de Cœur.* Lors qu'on a mal au Cœur, on ſent une grande debilité & on grand abbatement de corps ; on devient pâle, & on ſent une grande foibleſſe en tous les membres, ſans pourtant reſſentir aucune douleur qu'au Cœur, qui provient de chaleur accidentelle, de cauſe froide & ſeche.

On connoît qu'il provient de chaleur accidentelle, lors que le malade ſent une grande chaleur à la poitrine, & qu'il eſt beaucoup alteré.

On connoît que le mal de Cœur provient de cauſe froide ou ſeche, lorſque le malade n'a point de fiévre, & qu'il eſt mélancolique.

Et ſi l'on connoît qu'il y ait abcés, tous les remedes ſont fort inutiles ; car toute apoſtume de Cœur eſt mortelle, & c'eſt par un grand hazard ſi l'on en guerit.

Pour le mal de cœur provenant de chaleur. I. Il faut bailler au malade tous les matins le poids d'un écu d'or des trochiſques de Camphre, ou bien de l'électuaire de Diamargueriton froid, une lozenge, & lui mettre ſur la poitrine, do côté gauche, du Sandal, ou un linge trempé dans de l'eau roſe, & un peu de vioaigre : s'il peut attirer l'air froid cela le ſoolagera plus que de boire de l'eau froide.

II. Prenez conſerve de Roſe ce que vous voudrez, de Violier, de Nenufar, autant de l'un que de l'autre : Mélez bien enſemble tout ce que deſſus, & en donnez au malade le matin à jeun & aprés le repas ; l'eau d'ozeille hûë auſſi aprés les repas, eſt tres ſouveraine ; comme auſſi de faire ſentir au malade, de tems en tems, des roſes, ou de l'Eao-roſe, ou do Nenufar, ou bien un linge trempé dans du vinaigre.

Pour le mal de Cœur provenant de cauſe froide ou ſeche. I. Pſenez électuaire appellé Diamoſcbus, & en donnez tous les matins une lozenge au malade ; donnez-lui enſuite un demi verre de bon vin, ou bien de l'eau de bugloſe, & lui frotez la poitrine d'huile nasdin, du côté du Cœur; donnez-lui auſſi, une fois la ſemaine, cinq heures devant manger, le poids d'un demi-écu d'os de Theriaque ou Mitridat, detrempé dans du vin blanc, où on ait fait tremper un peu de Macis.

II. Prenez girofle, canelle, noiz muſcade, zedoaire, racine de Carline, autant de l'un que de l'autre, pilez bien toutes ces drogues enſemble ou ſéparément, ſi vous voulez ; mêlez-les bien & mettez de cette poudre dans le manger du malade, pourvû qu'il ne ſoit pas éthique.

III. Prenez Stecas avec du ſuc de bugloſe, ou ſue de pommes douces, & en donnez à boire au malade.

IV. Lors que le malade a batement de Cœur avec la fiévre, il le faut faire ſaigner de la veine du foye, & lui faire boire tous les matins du ſyſop de grenades ou de limons, ou du jus d'ozeille; ou bien prendre de l'une de ces choſes & la mêles avec de l'eau-roſe, de l'eao de pourpies & de l'eao de chicorée, & lui en donner à boire tous les matins. On peut auſſi lui faire ſentir quelques bonnes odeurs aromatiques, & lui apliquer ſur la mamelle gauche, un linge trempé dans de l'eau de plantain, d'eau-roſe, & uo peu de vioaigre que vous mêlerez enſemble.

COEUR. *Battement de Cœur.* I. Donnez au malade deux dragmes d'électuaire, fait de la poudre de Diamatgueriton chaud, & la troiſiéme partie de la poudre de Gemmis ; faites-lui boire enſuite de l'eao de bugloſe & de meliſe, environ deux onces de chacuoe, qoe vous mêlerez bien enſemble auparavant de la lui donner.

II. Prenez eau de Bugloſe, demi-tiers, eau de Meliſe, demi-tiers, eau de Bourrache, demi-tiers, hon Vin, un-tiers, Canelle en poudre deux dragmes, Nuiz muſcade en poudre, deux dragmes, Girofle en poudre, deux dragmes ; mêlez bien tout cela enſemble, faites-le un peu chauffer dans un pot oo poëlon ſur le feu, trempez y un linge de lin, ou un morceau d'écarlate lors qu'il ſera chaud, & l'apliquez ſur la mamelle gauche.

III. Prenez fleurs de Bourache, une pincée, fleurs de Romarin, une pincée ; Racine de Bugloſe, une pincée ; Safran, une dragme ; Vio blanc du meilleur, deux livres; ſuc de Coings, quatre onces. Mettez toutes les ſuſdites Drogues dans une bouteille de verre bien bouchée, laquelle vous mettrez dans du fumier de cheval pendans quinze jours ; faites diſtiller cela enſuite dans un Alambic, conſervez cette eau qui diſtillera pous vous en ſervir, tant pous le battement de Cœur, qoe pour la mélancolie.

IV. Prenez un peu de confection de Hyacinte, tous les matins, dans quelque Liqueur, & vous ſerez gueri,

Contre toutes ſortes de maux de Cœur. I. Prenez des feüilles de chicorée, pilez-les groſſierement; mettez-y un peu de vinaigre, faites-en un cataplame & l'apliquez ſur la mammelle gauche.

Contre les défaillances de Cœur. Prenez du vinaigre, du ſuc de Menthe & de Pouliot, mêlez bien cela enſemble & en donnez à boire au malade ; ttempez auſſi un linge dans ladite eao & l'apliqoez ſur le cœus ; l'eau de chardon-beoi diſtilée, fait le méme éfet.

Pour les évanoüiſſemens & défaillances de Cœur.

Lors

Lorſqu'on a la défaillance de Cœur, il faut jetter ſubitement au Malade de l'eau froide, mêlée avec un peu d'eau roſe; ſi c'eſt une femme ou fille, il faut prendre garde que cela ne provienne pas de la matrice; cela étant, au lieu de ces choſes, il faudroit lui mettre au nez toutes choſes fétides & puantes, comme ſont plumes, particulierement de perdrix, vieux ſouliers, chapeaux, drapeaux, papiers brûlez, & autres choſes de cette nature; outre cela, on doit donner à boire au Malade pour l'une & pour l'autre de ces maladies un doigt de bon vin, lui bien froter les bras & les cuiſſes avec un linge chaud, & les y lier bien fortement avec des ligarures; le provoquer à éternuer, en lui mettant au nez de la poudre de poivre long, ou euphorbe, ou de caſtor, ou autres choſes fortes; ou bien lui apliquer au nez du poulliot mêlé avec un peu de vinaigre.

Il faut remarquer que ſi l'évanoüiſſement vient par une grande foibleſſe des eſprits, comme par grande évacuation, ſoit par la ſueur, flux de ſang, ou flux de ventre; en ce cas-là, on ne doit point jetter d'eau froide au viſage, ni lier les membres du malade, mais le mettre en un lieu ſans le mouvoir; lui donner, lorſqu'il ſera revenu de ſon évanoüiſſement, de bonnes nourritures, de bon boüillons & du bon vin.

Pour fortifier le Cœur & diſſiper la mélancolie. Prenez jus de Bourache chopine & demie, jus de Bugloſe chopine & demie, jus de Pommes Renettes chopine, Cochenille en poudre quatre dragmes, Sucre trois livres, Dimargariron frigidum une dragme & demie, Diambra quatre ſcrupules.

Prenez les trois jus ci-deſſus, filtrez-les, clarifiez-les & les paſſez, mettez-les enſuite avec les quatre dragmes de Cocheoille dans un pot de terre, & l'y laiſſez infuſer deux jours, le remuant de tems en tems; repaſſez encore tout cela, mettez-y le ſucre, & le mettez ſur le feu, comme pour en faire un ſyrop: lorſqu'il ſera fait, vous l'ôterez du feu, étant froid vous y ajoûterez le Diamargariton, le Diambra, & le conſerverez pour le beſoin: il en faut prendre une cueillerée ou deux tous les matins; on peut mettre infuſer avec leſdites drogues du ſafran dans un noüet, & le bien preſſer en l'ôrant pour en tirer le jus.

COI

COINGS. Quand on veut faire des Confitures de Coings, il faut toûjours les choiſir bien meurs, puis les péler promtement, les couper par quartiers, & les jetter dans l'eau claire, aprés qu'on en a ôté les tronçons: cela fait, on les met cuire dans de l'eau, où ils prennent des boüillons autant qu'ils leur en faut pour les cuire entierement. Cela pratiqué, on les tire de cette eau pour les faire égoûter, & enſuite être mis dans du ſucre clarifié, qu'on a rendu un peu plus que tiede: on les laiſſe ainſi juſqu'au lendemain, qu'on fait encore cuire à même ſyrop, dans lequel on remet encore le fruit: aprés cela, ſi l'on craint que les Coings n'aient pas aſſez la couleur rouge, on les tient couverts, ou bien on y mêle de la cochenille, ou du vin roſé, & enfin lorſque les Coings ont pris trente ou quarante boüillons, & qu'on juge que le ſyrop eſt aſſez cuit, on les laiſſe juſqu'au jour ſuivant, qu'on les remet ſur le feu, pour leur y faire prendre encore quelques boüillons, juſqu'à ce qu'ils ſoient cuits, puis on les tire.

COINGS *en compotes.* Prenez des Coings, enveloppez-les dans du papier moüillé, faites-les cuire ſous la cendre chaude à petit feu; étant cuits, coupez-les par quartiers, ôtez-en les tronçons, pelez-les, mettez-les dans un poélon avec du ſucre & un peu d'eau, faites-leur prendre ſucre; & quand le ſyrop ſera tari, & d'une bonne conſiſtance, tirez-les, & les ſervez quand vous voudrez.

Voyez Confitures de Prune, ou racine de Panitaut, ou Scorſonere.

Pour faire des Confitures de Coings. Prenez-moi de bons Coings bien unis, qui ne ſoient point pierreux, ce qu'on apelle Coingfemelle, coupez-les par quartiers, petits ou gros, comme vous voudrez; puis vous les pélerez & ôterez le dedans où ſe met le pepin, & ce que vous y trouverez de pierreux, & à meſure que vous les pélerez, vous les jetterez dans de l'eau fraîche, & garderez toutes les épluchures, c'eſt-à-dire, pelures ou pepins, avec quelques Coings des plus mal-fairs, que vous couperez par morceaux, que vous mêlerez parmi, en les nettoyant & jettant le pourris, puis vous prendrez toutes ces épluchures, comme dit eſt, & les ferez boüillir dans une poële à confiture, & les ferez pourrir de cuire: cela s'apelle faire une décoction, que vous paſſerez dans un linge blanc de leſſive, qui ſoit fort, dans une terrine ou autre vaiſſeau, puis vous mettrez ladite décoction dans vôtre poële à confitures, que vous remettrez ſur le feu, où vous mettrez vos quartiers de Coings cuire dans ladite décoction; & lorſqu'ils ſeront cuits bien à propos, ni trop, ni trop peu, vous y mettrez du ſucre livre pour livre, ou du moins trois quarterons; vous les menerez tout doucement à boüillon égal, & à petit feu, ils deviendront beaux & rouges comme du ſang; & lorſqu'ils ſeront comme il faut; vous les ôterez du feu, & les mettrez dans des pots, & ne les couvrirez qu'un jour ou deux aprés: & ſi vous voulez faire des Coings blancs, il n'eſt pas neceſſaire de faire de la décoction; aprés que vos Coings ſont pélez, vous pouvez les faire cuire dans de l'eau boüillante, & lorſqu'ils ſont cuits, prendre du ſucre clarifié, ou en pierre, & faire boüillir, mettre vos Coings dedans, aprés que vous les aurez tirez de l'eau fraiche & mis égoûter, & lorſqu'ils auront boüilli dix ou douze boüillons, vous les laiſſerez repoſer, & jetterez deſſus la moitié d'un jus de citron pour les blanchir, puis les mettrez ſur le feu, & les acheverez promtement. Voilà la veritable methode pour faire des Coings blancs & rouges; ſi vous voulez faire du Corignac, vous prendrez des Coings coupez par petits morceaux, pelures, pepins & tout, mettez une douzaine de Coings dans cinq ou ſix pintes d'eau, pour faire une bonne décoction, reduiſez-là à deux pintes de décoction, dans quoi vous mettrez quatre livres de ſucre, parce qu'une livre de fruit en décoction eſt une chopine meſure de Paris; puis vous ferez boüillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, puis vous le mettrez dans des boëtes, ou dans des pots lorſqu'il ſera un peu repoſé, c'eſt-à-dire, qu'il ne faut pas qu'il ſoit froid; & comme cela vous ferez du Corignac, qui eſt ce qui ſe fait ordinairement dans les maiſons pour garder, & pour en

donner à ceux qui ſont pris de la diſſenterie, ce qui eſt bon auſſi pour les gens en ſanté.

COL

COL. *Pour apaiſer la douleur du chignon du Col.* Prenez noix de gales, graine de lin par égale portion, pilez tout cela enſemble, & l'appliquez ſur le mal.

Glandes du Col. Prenez parieterre, & la pilez pour en avoir le ſuc, gargariſez de ce ſuc & en frotez les Glandes.

Col de Mouton. La partie du Monton, qu'on apelle le Col, eſt auſſi celle qui eſt dite le Boutſaigneux : elle ſe mange pour l'ordinaire bouillie au pot, & eſt ainſi tres-excellente : on en met auſſi en baricot avec des navets, ou bien en pâte, ainſi que des poulets, en leur faiſant une ſauce aux œufs délaiés avec le verjus.

Collet de Mouton. On ſert un Collet de Mouton rôti à la broche, ſi l'on veut, ou bien ſur le gril, aprés qu'on l'a dépecé en côtelettes ; obſervant en l'une & l'autre maniere, avant de le faire rôtir, de les ſaupoudrer de mie de pain & de ſel, puis le mettre ainſi ſur table, avec une ſauce au verjus, ſel & poivre blanc.

COL *de Chameau.* Le Col de Chameau, qui eſt ainſi nommé, parce qu'en fleuriſſant il panche la tête & courbe le col comme un Chameau, eſt autrement apellé le Narciſſe à la tête longue, ou le Narciſſe couronné ; il s'en trouve de trois ſortes, de blanc ſimple, de double, & de blanc pâle.

Le Blanc ſimple étend ſix feuilles, du milieu deſquelles s'éleve un godet, dont l'extrêmité eſt bordée d'un petit trait rouge.

Le blanc pâle a la feuille plus petite ; mais il porte auſſi bien davantage, en faiſant quatre ou cinq ſur chaque tige.

Le blanc double, à cauſe de la plenitude de ſes feüilles & de ſon godet doré ; orlé d'une ligne rouge qui l'environne, enfermé d'une couronne, peut juſtement être appellé, le Narciſſe couronné ; car il eſt de tous, pour la ſignre, ſa plenitude, & ſa bonne odeur, le plus beau & le plus eſtimé.

Il y en a beaucoup qui nomment cette fleur Roſe de Nôtre-Dame.

Sa culture. Cette fleur dans toutes les trois eſpeces ne veut pas avoir beaucoup de Soleil, ſe plait dans un fond de bonne terre graſſe & détrempée, de la profondeur de quatre doigts, un demi empan de diſtance ; il le faut recouvrir avec la terre à potager, pour le faire plus facilement fleurir ; ou les tire tous les trois ans pour en détacher les cayeux.

COLCHIQUE, *dit Coucou.* Le Colchique, que par corruption nous nommons Coucou, eſt ſi different dans ſes eſpeces, qu'outre le commun, qui vient de lui-même dans les prez, il s'en voit encore quantité d'autres, qui ne ſe reſſemblent point. Celui que l'on priſe le plus pourtant, eſt le double vineux ; il fleurit en Automne, & eſt taché en échiquier, mais de la même couleur, ſinon qu'il y a des marques plus brunes, & d'autres plus claires.

Sa culture. Le Colchique veut le grand Soleil, une bonne terre, & bien détrempée, quatre doigts de profondeur & de diſtance. Il faut le lever pour le décharger du peuple, & le replanter auſſi-tôt.

Ses qualitez. La Colchique n'a aucune vertu Medecinale, mais il en a de tres-mauvaiſes & tres-contraires au corps humain ; c'eſt pourquoi ce n'eſt que par avertiſſement qu'il eſt dit ci-deſſus, que cette fleur ayant la racine douce, & agreable au goût, ne doit pas pour cela être mangée, afin que pour une ſi petite douceur, il n'en coûte pas la vie à ceux qui s'y hazarderoient, & ſi par malheur il étoit arrivé à quelqu'un d'en manger, il faudroit lui donner les mêmes remedes que l'on fait pour les Champignons veneneux ; parce que cette racine a le même effet.

DE LA COLIQUE. Ce nom de Colique vient du boyau, que l'on appelle colon ; elle eſt cauſée d'une matiere, qui pour être retenuë contre nature, y excite une douleur extrême, & fort preſſante : elle eſt auſſi engendrée, ou par des vents, ou par la bile, ou par une pituite acre & vitrée, mêlée des deux enſemble, ou par quantité d'humeurs craſſes, ou par des vers, ou par la ſimpathie du foye, ou de la matrice, ou des reins, ou de la veſſie, ou par une apoſtume.

La Colique venteuſe court d'un endroit à l'autre ſans cauſer de fiévre : elle eſt engendrée de viandes indigeſtes de fruits crus, ou de legumes.

La bilieuſe enflamme les entrailles, excite la fiévre, altere extrêmement, empêche le ſommeil, & provoque un vomiſſement qui ne ſoûlage point ; elle eſt familiere aux perſonnes qui ſont violentes, qui boivent du vin pur, de l'eau de vie, ou d'autres liqueurs par excez, ou qui aſſaiſonnent les viandes de trop de ſel & d'épices.

Celle d'une pituite acre, & corroſive s'attache aux boyaux, les râcle, les perce, & les déchire ſe tenant toûjours à un même endroit, accompagnée d'une petite fiévre, de chaleur, d'alteration, d'envie de vomir, & d'inſomnie.

Ceux qui mangent & qui boivent ſans moderation, qui ne font point d'exercice, & qui vivent dans la crapule y ſont fort ſujets.

De la Colique. Celle qui eſt cauſée de beaucoup d'humeurs craſſes, & de matiere vermineuſe a des ſimptomes aprochaos de cette derniere.

Les autres, comme on ſçaura d'où elles derivent, on y apportera les remedes neceſſaires.

Si à ceux qui ſont tourmentez de la Colique, il y paroît ſur le ventre des puſtules noires, de la grandeur d'une féve, qu'elles ſe tournent en ulceres & qu'elles durent deux jours ou plus, c'eſt un ſigne mortel.

De la Colique contagieuſe, & peſtilentielle, peu en échapent.

La Colique continuant avec vomiſſement, ſueur froide, & frequent hoquet, eſt fort à craindre.

A la Colique venteuſe, on donnera des lavemens compoſés avec de la Menthe, de Ruë, de Melilot, de Camomile, des graines, ou feüilles de Laurier, de Fenoüil, & de la groſſeur d'une noix d'Antimoine crud, & dans chacune que l'on reiterera ſouvent, on y mêlera un quarteron d'huile de noix.

L'on a experimenté qu'une ventouſe ſeche appliquée ſur le nombril apaiſoit auſſi-tôt la douleur, & qu'un verre de gros vin mêlé avec autant de boüillon du pot ſans être ſalé en faiſoit de même.

Que ſi la douleur continuoit, on pourra détremper une once de fiente de poule ſeche, ou deux dragmes de celle de pigeon, ou de coq d'In-

de, ou de lonp, dans un verre de vin blanc, que l'on donnera à boire, aprés être coulé au travers d'un linge, & y avoir mêlé une once de ſuere, ſinon l'on fera avaler dans un œuf une dragme de ſouffre en poudre, une douzaine de grains de poivre entiers dans une cueillerée ou deux de boüillon, ou bien avec un verre d'une décoction de camomile, on y mêlera deux dragmes d'eau de canelle, ou d'eſprit de vin, ſinon on aura recours à l'Orvietan, ou au Theriaque, ceux qui s'en voudront garentir, porteront à leur ceinture un boyau de Lonp, ou s'aſſoiront ſur la peau, ou ſe froteront le ventre de la laine d'une Brebis qui en aura été, ou morduë, ou devorée, ou ils attacheront un derriere de pied de lievre ſur le ventre, ou ſe feront ceindre d'une courroye de peau de Cerf.

Pour ce qui eſt de la Colique bilieuſe l'on donnera ſouvent des lavements compoſez de ſemences de coings, ou de lin, avec du beurre frais, ou de l'huile d'olive, ou de caſſe, l'on fera tirer enſuite du ſang du bras, & ſi la douleur continuoit, le lendemain du pied; pour la boiſſon, elle ſera d'eau d'orge avec des amandes batuës, y ajoûtant un peu de ſuere, ou du ſirop de Nenuphar; on pourra encore ſe ſervir d'eau de ſon, ou de cidre.

L'on apliquera des fomentations ſur la region du ventre, que l'on renouvellera ſouvent, ſinon on donnera le bain, & pour faciliter le dormir, ou apotter quelque calme aux grandes douleurs; l'on fera prendre de fois à autre une once de ſirop de pavot blanc dans un verre de décoction, ou de laituë, ou de pourpier, ou d'orge, & dans les lavemens, qui ſeront compoſez de pareilles herbes, on y ajoutera encore des têtes de pavots, ou deux onces de ſirop, ſinon deux grains peſans d'opium; ou bien l'on fera avaler deux onces d'amandes douces avec autant de roſes.

Sinon prenez quatre cueillerées d'huile d'olive autant d'eau roſe, de vin clairet & de ſuere, broüillez le tout enſemble, & le faites avaler, à même tems apliquez ſur le ventre quelques ſervietes bien chaudes, ou une tuile, ou une brique; il faudra cependant avoir pris quelques lavemens auparavant: Au deuxiéme ou troiſiéme jour on fera boüillir une poignée d'orge entier, avec autant de mauves dans une pinte d'eau, que l'on reduira à moitié de cette tiſanne, l'on en prendra deux verres dans leſquels on diſſoudra une once & demie de caſſe mondée; le premier ſe donnera à ſix heures du matin; le ſecond à ſept, & vers les neuf heures un bouillon, que l'on aura aſſaiſonné d'oſeille, de laituë, de pourpier, de concombre, ou de verjus, ou du jus d'orange.

A la Colique cauſée d'une pituite acre & vitrée, l'on pratiquera les mêmes remedes qu'à la Colique venteuſe, que ſi toutesfois ces douleurs continuoient avec beaucoup de violence, alors on fera prendre une once de ſirop de pavots blanc, ou un grain d'opium, ce qui ne ſe doit pas neanmoins donner ſans avoir été bien auparavant purgé & preparé par de bons lavemens, & par quelques ſaignées, toute fois avec aſſurance; on pourra donner entre les boüillons une telle potion.

Prenez une chopine d'eau, mêlez-y deux onces de miel blanc, une dragme de caſtor en poudre avec deux dragmes pulveriſées, partagez ladite chopine en quatre priſes, & en faites uſer comme il eſt dit; ſinon l'on donnera à boire dans un demi verre de vin blanc, une dragme de fleurs de noyer en poudre: l'on ne manquera pas dans tous les boüillons d'y ajouter demie dragme de crême de tartre, ou dix à douze grains de ſon ſel, & de mettre dans leur pot de l'oignon, ou des porreaux, ou des aſperges, ou des cardons, ou du thim, ou de l'hiſope, ou de la marjolaine; on pourra auſſi leur graiſſer le ventre avec de l'huile de muſcade, ou d'huile de lis, ou de camomile.

La Colique qui eſt fort violente, & qui eſt toûjours au même endroit eſt tres-dangereuſe & ſi elle vient d'inflammation, il eſt à craindre qu'elle ne tourne en miſereré, quelquefois la Colique ſe change en paraliſie ou en epilepſie, ou en melancolie, ou elle cauſe la goute, c'eſt pourquoi il faudra y remedier de bonne heure.

Celle qui eſt cauſée par les vers eſt plus familiere aux enfans qu'aux grandes perſonnes, on leur donnera des lavemens avec de lait, dans lequel on fera boüillir, ſoit de la petite centautée, ou de la menthe, ou de l'abſinthe, ou de lait, ou de ſuere rouge; & ſur le nombril on leur apliquera du beurre frais, mêlé avec un peu de poudre de colloquinte, ou de mirrhe, ou d'aloës, aprés cela on leur fera prendre de la rhubarbe en poudre, dans un œuf, ou dans quelque confiture; on pourra encore leur donner à manger à jûn d'écorce d'orange confite, ou gliſſer dans leur potage ou ſur leurs viandes de la poudre de menthe; il y en a qui donnent le Mercure tout crud, mais on ne l'aprouve pas.

Ceux qui ſont déja âgez pourront ſe ſervir des pilules d'aloës, ou avaleront une côte d'ail à jeun, ou de la conſerve de menthe; mais ſur toutes choſes, il faudra qu'ils ſe purgent avec le ſené, la rhubarbe, & le ſirop de fleurs de pêcher, au décours des Lunes.

Pour la Colique venteuſe. La Colique provient quelquefois de crudité d'eſtomac, d'humeur phlegmatique, d'excez, d'oliveté & de mauvaiſe nourriture, il y en a ordinairement de trois ſortes; ſçavoir, la Nephretique autrement Renale, la Bilieuſe & la Venteuſe: on connoit la Colique venteuſe, lorſque la douleur change d'un lieu à un autre, qu'on entend bruire le ventre, & qu'on y ſent une grande douleur.

Remede pour la Colique venteuſe. I. Prenez une poignée de Mauves, une poignée de blettes, Ramberge une poignée, Marjolaine une poignée, Laurier demie poignée, Rhuë demie poignée, Camomille demie poignée, Anis une once, Cumin une once, Caſſe une once, Theriaque demie once, Huile de Rhue ou de Camomile trois onces; faites boüillir dans de l'eau toutes les ſuſdites drogues, excepté la Caſſe, le Theriaque & l'Huile, lorſqu'elles auront boüilli, prenez une chopine de cette décoction & y diſſolvez la Caſſe, la Theriaque & l'Huile, & en donnez un lavement au malade; mais il faut que ce ſoit long-tems aprés le repas, ou bien lui en donner un avec de l'huile de lin, ou de chenevé, que vous ferez un peu chaufer, ce lavement fait avec cette huile eſt tres-ſouverain pour toutes ſortes de douleurs de ventre.

II. Prenez de la Rhuë, Camomile, Marjolaine, Anis, Cumin, autant de l'une que de l'autre, vin ce qu'il faut; faites boüillir le tout dans un poëlon avec le vin, cela fait, trempez dans cette décoction une éponge ou du feutre & l'appli-

quez le plus chaudement que vous pourrez ſur le mal ; & lorſqu'il ſera froid, vous y en apliquerez un autre, & réitererez ſouvent cette aplication le plus chaudement qu'il ſe pourra ; ſi le Malade boit un peu de cette décoction, il ſera plutôt gueri ; l'eau de Caminette ou de ſa décoction bûë eſt merveilleuſe pour ce mal.

III. Prenez de la rhuë deux poignées, myrrhe demie once, cumin demie once, jaunes d'œufs quatre, miel ce qu'il faut, pilez bien enſemble dans un mortier la rhuë, la myrrhe, & le cumin ; lorſque vous l'aurez pile, mettez-y les jaunes d'œufs avec le miel, mêlez bien le tout enſemble, & en faites deux emplâtres, que vous apliquerez ſur le ventre du Malade, l'un le matin, & l'autre le ſoir.

IV. Prenez du millet entier, gros ſel à proportion du millet, fricaſſez ce millet avec le ſel dans une poële, mettez-le entre deux linges, & l'appliquez ſur le mal chaudement.

V. Faites frire dans une caſſe, ou poële, des feüilles de poireaux, avec de l'huile & du vinaigre, mettez-les chaudement ſur le ventre, & vous ſerez ſoulagé, ou bien prenez cinq onces d'huile de noix & l'avalez.

VI. Prenez anis demie once, fenoüil demie once, cumin demie once, polipode demie once, ſemence de cartami demie once, turbit deux dragmes, ſené deux dragmes, agarie deux dragmes, fleurs de camomille une poignée, huile d'anet un quarteron, huile de camomille un quarteron, jaunes d'œufs deux ou trois ; ayez un coq le plus vieux que vous pourrez trouver, attachez-le par une jambe en quelque endroit où vous le puiſſiez battre avec une verge pendant long-tems ; coupez-lui le col enſuite & le plumez, ôtez-lui les entrailles, & y mettez dans le ventre toutes les ſuſdites drogues, excepté l'huile d'anet, de camomille & les jaunes d'œufs, couſez-lui le ventre, afin que rien ne ſorte, & le faites cuire dans un pot avec une ſuffiſante quantité d'eau ; juſqu'à la ſéparation des os d'avec la chair ; prenez une livre de cette décoction, & y diſſolvez leſdites huiles avec les jaunes d'œufs, & en donnez un lavement au Malade ; ce lavement n'eſt pas ſeulement bon pour la Colique venteuſe, mais pour toutes ſortes de Coliques.

COLIQUE *renale*. On connoît la Colique renale ou nephretique, lorſqu'il ſemble au malade qu'on lui pique les reins ; qu'il a mal au cœur, qu'il vomit, qu'il eſt conſtipé ; qu'il reſſent une grande douleur au dos, qu'il a beaucoup de peine à uriner, & que ſon urine eſt au commencement blanche & claire comme eau de fontaine, que ſur la fin elle s'épaiſſit, & qu'il y paroît au fond du ſable rouge.

Remede pour la Colique. I. Prenez racines de guimauves deux onces, mauves une poignée, violier une poignée ; bletes une poignée, fleurs de camomille, ſemence de melons demie once, caſſe une once, anis demie once, ſon de froment une poignée, gros ſucre une once, huile violat deux onces, huile de lys une once ; faites cuire les ſuſdites choſes dans un chaudron ou autre part, excepté la caſſe, le gros ſucre & les huiles, que vous délayerez dans une livre de cette décoction, & le donnerez en lavement.

II. Prenez lait de Vache une livre, jaunes d'œufs deux ſeulement, délayez ces jaunes d'œufs dans le lait, & en donnez un lavement au Malade ; remarquez que pour cette ſorte de Colique, il faut donner ſouvent des lavemens.

III. Il faut bailler au Malade choſes aperitives pour le faire uriner, mais il faut auparavant lui lacher le ventre, en lui baillant une once de caſſe une heure avant que de rien manger ; & s'il eſt conſtipé, il lui faudra donner un lavement compoſé comme s'enſuit.

Prenez mauves, guimauves, bletes, parietaire, de chacun une poignée, ſemence de lin deux gros, fenugrec deux gros, fleurs de camomille deux pincées, melilot deux pincées ; mettez tout cela dans un ſachet, & le mettez dans un bain que vous aurez préparé pour y mettre le Malade, lequel faut qu'il y ſoit juſqu'au nombril, & qu'il y demeure quelques tems : en ſortant du bain, faut lui donner deux cueillerées de ſyrop de *Capilli veneris*, mêlé avec trois onces de décoction de regliſſe, & y mettre ſur le mal un cataplâme que vous aurez preparé de pareilles herbes & fleurs qu'on aura mis dans le ſachet, avec un peu d'huile d'amande douce.

IV. Prenez huile d'amandes douces tirées ſans feu, une livre, ſuc de citron une once, vin blanc demie chopine mêlez tout celà enſemble, & le partagez en trois ptiſes, que vous donnerez en trois jours differens une heure ou deux avant le repas.

V. Faites cuire des pois-chiches avec du regliſſe, & donnez à boire de ce boüillon au Malade ; l'eau de parietiare, de creſſon & de racines aperitives, par égale portion, mêlées enſemble, & bûës par pluſieurs fois, ſont tres-ſouveraines ; leſquelles eaux ſont auſſi merveilleuſes pour purger la gravelle.

VI. Prenez chatons de noyers & les reduiſez en poudre, prenez de cette poudre la peſanteur d'un écu d'or, & la donnez à boire au Malade dans du vin : il faut que les chatons ſoient frais, les prendre mêmes ſur le noyer, s'il ſe peut.

De la Colique Nephretique. En la Colique Nephretique, l'on ſent une douleur peſante aux reins, ſans qu'au dehors il y paroiſſe aucune tumeur ; de plus, elle eſt perçante, ſenſible & cruelle, lorſque la pierre eſt tombée des reins dans l'uretere, qui eſt fort étroit, la douleur s'augmente encore plus, ſi dans ce tems-là il ſe rencontre des matieres recuites dans le bas ventre avec des vents.

L'on lui a donné le nom de Colique d'autant qu'elle rode tantôt d'un côté, tantôt d'un autre, cependant toûjours au milieu du ventre.

Quand elle commence à venir, l'urine eſt claire comme de l'eau, & il en ſort tres-peu, & quelquefois point, & puis tout-à-coup elle coule en abondance, remplie de ſable, & fort épaiſſe.

A cette Colique, les perſonnes âgées y ſont plus ſujettes que les jeunes gens, qui d'ailleurs ſont plus perſecutez de la pierre dans la veſſie.

Il y a à craindre qu'en cette Colique, la grande douleur ne cauſe inflammation ; c'eſt pourquoi l'on n'heſitera point à ſaigner d'abord du bras, & le lendemain du pied du côté même de la douleur, aiant auparavant donné quelques lavemens avec des mauves, de guimauves, de feüilles de violettes, de mercuriale, de la parietaire, de fleurs de camomille, de melilot & de figues graſſes, dans leſquels on diſſoudra deux onces de miel violat, une once de terebentine, deux jaunes d'œufs, & deux onces d'huile d'amandes

douces, ou de Camomile, ou d'huile commune, ou du beurre frais, lesquels il faudra reïterer souvent.

L'on fera baigner ceux qui en auront la commodité, sinon l'on leur graissera les reins avec de l'huile de lis, ou de Camomile, ou d'huile de Scorpion, ou l'on leur apliquera des ventouses seches vers les aînes, on leur fera de fois a autre user d'une telle potion.

Prenez demie once d'huile d'amandes douces, mêlez-la avec deux onces de parietaire, & quatre onces de vin blanc, deux heures aprés l'avoir fait avaler, l'on donnera un boüillon; le soir on pourra composer des émulsions avec des semences froides, & dans chaqu'une y mêler une once de sirop de pavot blanc, l'on les continuera autant que l'on le jugera à propos.

Il faut remarquer qu'en cette Colique les boüillons faits avec de Veau, ne sont pas propres aux personnes grasses & rapleines, de peur de rendre les reins trop foibles, & trop debiles; au contraire les alimens, & les remedes un peu chauds, & qui pourront chasser la pierre dehors, leur seront plus convenables qu'aux gens maigres, ausquels on donnera des diuretiques & des viandes qui humectent & qui ramolissent; les remedes qui sont ci-dessus ordonnez, & que l'on ordonne encore ci-aprés, peut être temperez, conviendront toûjours mieux à quelque complexion que ce soit, que ceux qui seront trop chauds, & qui par leur qualité feroient à la verité vuider quantité de sables; mais seroient cause aussi qu'ils s'engeudreroient encora davantage.

Avant que de purger, il faudra attendre que les grandes douleurs soient apaisées, donnant cependant quelques vomitifs, qui seront d'un grand secours, comme d'avaler une once d'huile d'olive, avec une once & demie de jus d'oseille & une once de sucre, ou du miel, mêlez ensemble dans un verre d'eau tiede, sinon on prendra des autres remedes qui provoquent le vomissement, comme le tartre âmetique, ou le vitriol calciné; ensuite on se purgera avec une once & demie de casse mondée, dissoute dans deux verres de petit lait, ceux qui aimeront mieux se purger en bolus, prendront six dragmes de casse mondée, avec du suere en poudre, lorsque l'on voudra se purger, on ajoûtera avec la casse une dragme de diaphenie, avec autant de benedicte laxatif, sinon l'on prendra l'infusion de deux dragmes de sené, & d'une dragme de rhubarbe avec une once de sirop d'althea, ou de violette; un jour ou deux aprés la purgation, on donnera une potion composée avec deux dragmes de graines de navets, trois dragmes de racines de saxifrage, une poignée de feüilles de betoine, autant de parietaire; l'on fera tout boüillir ensemble dans trois chopines d'eau jusqu'à la moitié, laquelle étant coulée, l'on y broyera demie once d'amandes douces; l'on passera derechef le tout au travers d'un linge, & l'ayant partagé en deux prises, dans chacune on y ajoutera une once de sirop de limons, & sept à huit goutes d'huile de vitriol, l'une se prendra au matin à jeun, & l'autre en se couchant, sinon l'on fera avaler dans un verre de vin d'Espagne un jus de Citron, ou demie dragme d'huile de vitriol, ou dans dix pintes de vin, jettez-y deux livres de fruits d'alkekange, qui soient meurs, & que l'on en boive au repas, il y a des personnes qui à toutes les vendanges en font faire des muits exprés, & loin que ces graines affoiblissent la qualité du vin, au contraire elles en augmentent la vertu, l'on pourra aussi pratiquer cette receepte. Prenez de la poudre d'ambre jaune, de la poudre de pierre d'éponge, de la poudre de saxifrage, de chacon une demie dragme, mêlez-les avec un verre de fleurs de genêts, & une once de sirop de limons, & que l'on la reïtere de fois à autre; sinon donnez une dragme de coque d'œufs fraichement pondus dans un verre de vin, ou bien une dragme d'écorce de féve de marais en poudre dans un verre de vin blanc, ou dans un verre de décoction de saxifrage, ou de celle d'un bois que les Epiciers apellent nefretique. Ou bien prenez demie once de therebentine aprés l'avoir bien lavée dans l'eau de mauves, ou de bardanne, ou de parietaire, mêlez avec demie once de casse mondée, & une dragme de regliſſe en poudre, & autant de rhubarbe, faites-en un bolus pour l'avaler à jeun; cette derniere receepte en la pratiquant souvent aportera un grand secours aux malades; si la Colique nephretique est causée par des glaires, l'on pratiquera le même conseil.

COLIQUE *de Miſereré.* Cette Colique est une obstruction des menus intestins, qui bouchent tellement le passage des matieres qu'elles ne peuvent sortir par le bas, ce qui fait que ceux qui en sont attaquez meurent miserablement, en rendant les excremens par la bouche, souvent elle arrive d'une descente de boyaux dans les bourses, que l'on ne peut remettre; par fois d'une tumeur contre nature engendrée dans les intestins, qui par une inflammation en bouche le passage, & quelquefois par la paresse du ventre.

Celle-ci se fait distinguer des autres d'autant que tout ce qui entre par la bouche, ne passe point; les entrailles font un grand bruit, acompagnée de sensibles douleurs, de beaucoup de raports, & d'envie de vomir, on ne sue qu'à l'estomac, & aprés le vomissement, on jette par la bouche la matiere fecale.

Elle arrive le plus souvent en Automne & plûtôt aux enfans qu'aux personnes âgées, qui rarement en échapent, on tâchera cependant de mettre en usage ce remede: Prenez d'extrait du tabac avec deux onces de son eau tirée de l'alambic; deux dragmes d'esprit de genevre avec autant d'eau theriacale, & faites avaler cette potion; que si on vient à suër par tout le corps, ce sera un tres-bon signe, il faudra avoir soin aussi de bien essuier le malade, & en redonner le lendemain, si on le trouve à propos.

COLIQUE *Bilieuſe.* On connoit la Colique bilieuse lorsque le malade est fort alteré, que la douleur est fixée autour du nombril, & qu'elle est acompagnée de fiévre.

Pour la Colique bilieuſe. I. Prenez deux ou trois goutes de Baume dans une cueillerée de bon vin, & l'avalés.

II. Il n'y a rien de meilleur que de boire de la décoction d'althea un peu chaude, & de porter en ceinture sur la chair, un boyau de Loup.

Pour la Colique de quelle eſpece que ce ſoit. I. Prenez Camomile une poignée, Rhuë une poignée, Sauge une poignée, Absinthe une poignée, son de Froment une poignée, Vinaigre ce qu'il faut; coupez bien menu toutes les herbes & les faites boüillir avec du Vinaigre dans un aisement propre, jusqu'à ce que le Vinaigre soit évaporé

ou conſommé; mettez enſuite ces herbes dan un petit ſac & les apliquez ſur vôtre eſtomac, le plus chaud que vous le pourrez ſouffrir, & les ſerez rechauffer lorſqu'elles ſeront froides, pour les y remettre, & continués juſques à parfaite gueriſon, qui ſera dans peu de tems.

II. Si le malade eſt de poil rouz, qu'il ait accoûtumé de mener une vie ſedentaire, qu'il ſoit agité & échauffé, de l'eau fraiche le guerira; ſi c'eſt un amas d'humeurs, il lui faudra donner un peu d'eau de vie, ou vous mettrez un peu de poudre de eloportes, un peu de ſucre, & lui ferez boire cela, & le purgerez enſuite.

III. Prenez Rhuë une poignée, Hyſope, une poignée, Vin une chopine; faites cuire dans un poëlon ou baſſin, les ſuſdites choſes avec le vin, paſſez cette décoction à travers un linge blanc & en donnez à boire au malade.

IV. Prenez du Chardon béni, ou de la Marjolaine; faites-la cuire avec une ſuffiſante quantité de vin, & donnez à boire de cette décoction au malade.

V. Prenez des Noix entieres, mettez-les dans le feu & les laiſſez brûler à moitié, mettez ces noix ainſi brûlées dans un linge & les appliquez chaudement ſur le nombril; les noyaux de péches mangez ſont tres-bons pour toutes ſortes de tranchées de ventre.

VI. Prenez de groſſes féves, concaſſez-les, faites-les avec du vinaigre & les appliquez chaudement ſur le nombril.

VII. Prenez de l'eau de vie, faites-la chauffer dans une écuelle, trempez y un linge dedans & l'appliquez chaudement ſur le nombril.

VIII. Prenez du ſon de froment, faitez-le boüillir dans du vinaigre, & en faites un cataplâme ſur le nombril bien chaudement.

Pour toutes ſortes de Coliques. Prenez un jaune d'œuf, mêlez-le avec de bonne eau de vie, faites-le un peu chauffer, & y ajoûtez du ſucre le poids d'un écu d'or, & avalez le tout.

Pour la Colique, & qu'elle ne revienne plus. Prenez la premiere écorce d'Orange la plus ſubtile une once, & cloux de Geroſle autant peſant, faites-le boüillir avec un bon verre de vin juſqu'au tiers, le donner à boire & guerira pour jamais.

Pour la même. Prenez trois grains de Laurier, & les pillez bien menu, puis les mettez dans un verre de vin blanc & le prenez & guerirez.

Pour la même. Prenez de la fiente fraiche d'un Cheval noir entier, que vous mettrez dans une ſerviette, & paſſerez au travers un verre de vin blanc que vous lui ferez prendre.

Prenez un demi verre d'eau de vie dans lequel mettrez ſept ou huit goutes d'eſprit de ſel; ſinon prenez ſix zeſt de noix bien pulvériſez, & faites-les boire dans un demi verre de vin blanc; lorſque dans cette maladie le vomiſſement eſt accompagné de hoquet, de réves, ou de convulſion, c'eſt un ſigne mortel, & quand elle eſt cauſée d'un tournement de boyaux, ſi aprés avoir avalé du vif argent, ou des bâles de plomb, pris des lavemens, & d'autres remedes convenables, on n'en n'eſt point ſoûlagé, le meilleur ſera de ſe reſoudre à ſouffrir l'operation.

Quantité de Chirurgiens y ſont ſi adroits preſentement, que peu de gens en meurent; mais il ſera bon de la faire, avant que les forces ſoient entierement abbatuës; ſi elle venoit de quelque tumeur, l'on donnera ſouvent des lavemens avec de l'huile d'amandes douces, ou de Lis, ou de Camomile, ou avec du beurre frais; l'on fomentera avec la décoction de toutes ſortes de bonnes herbes, la region du ventre & les reins, ou l'on prendra le bain; que ſi elle étoit cauſée par des matieres recuites & endurcies, l'on ſuivra la même ordonnance.

COLEUVRE'E *blanche.* Elle jette quantité de ſarments d'une ſeule racine, tendres, velus comme ceux des Courges, qui s'attachent en croiſſant contre ce qu'ils rencontrent; ſes feüilles ſont comme celles de la vigne; mais plus petites & plus anguleuſes: Ses fleurs viennent en grapes, qui ſont blanches, jaunes & faites en étoille; ſon fruit vient auſſi en bouquets, lequel eſt noir quand il eſt meur: la graine eſt au dedans, ſa racine eſt grande & fort groſſe, griſe dehors & dedans blanche; elle vient dans les hayes, & auprés des chemins, & fleurit en May.

On mange ſes premiers jetrons comme les Aſperges; ils lâchent le ventre & provoquent l'urine & les mois, ils ſont aſtringens; amers & un peu piquans: la racine nettoye, deſeche, amollit & reſout: on donne à boire la racine dans du vin au poids d'une dragme tous les jours, pendant un an, à ceux qui ſont ſujets au mal caduc & à ceux qui ont des vertiges.

COM.

COMMERCE, ſon utilité paroit à l'égard des particuliers qui ſont la Marchandiſe; puiſque la plus grande partie du Royaume ſubſiſte honnêtement dans cette profeſſion, & l'on voit tous les jours les Marchands & les Négocians faire des fortunes conſiderables, & mettre leurs enfans dans les premieres Charges de la Robe.

L'utilité du Commerce s'étend auſſi ſur les Royaumes & ſur les Princes qui les gouvernent: plus on fait de Commerce dans un païs, plus l'abondance y eſt grande; on a veu des Etats amaſſer ainſi en peu de tems des richeſſes infinies, & dés que la guerre fait ceſſer le Commerce, les Provinces en ſouffrent, & quelquefois faute de pouvoir debiter les denrées, on y laiſſe enfin les terres ſans culture.

Les Rois tirent auſſi leur plus grande utilité du Commerce: car outre les Droits que leur païent les Marchandiſes, qui entrent dans le Royaume & qui en ſortent, il eſt encore vrai de dire, que tout l'argent comptant étant entre les mains des Banquiers & des Marchands; c'eſt delà que les Traitans & les gens d'affaire, tirent les ſommes immenſes dont quelquefois les Rois ont beſoin pour de grandes entrepriſes.

Le Commerce leur ſert encore à entretenir des intelligences dans tous les lieux de la terre, & dans les autres Etats, par le moyen des Lettres de Change, qui ſervent à diſtribuer de l'Argent à leurs Alliez, où à ceux qu'ils entretiennent pour les informer de toutes choſes.

C'eſt par ce moyen que dans la guerre ils trouvent par tout de l'Argent pour faire ſubſiſter leurs armées. Enfin Loüis le Grand a ſi bien connu la neceſſité & l'utilité du Commerce, qu'il a contribué de ſes ſoins, de ſon autorité & de ſes Finances pour l'augmenter dans ſon Royaume: il a accordé même de grands Privileges aux Négocians, & pour empêcher les deſordres & les

abos qui ſe commettent dans le Négoce, il a fait depuis peu un Réglement, qui va plus que jamais établir la bonne foi, empêcher les banqueroutes frauduleuſes, & inviter la plûpart de ſes ſojets à faire Commerce, ou à s'y intereſſer par le moien des ſocietez.

COMMERCE *dans les Pays Etrangers; ce qu'il faut faire pour réuſſir.* On doit obſerver que le Commerce ſe fait dans les Pays étrangers en quatre manieres.

I. Les uns y achetent ſeulement les Marchandiſes & denrées qui ſont neceſſaires en ce Royaume, pour les vendre enſuite aux Marchands en détail qui les débitent dans le public.

II. Il y en a d'autres qui envoient ſeulement dans les Pays étrangers, les denrées qui croiſſent en ce Royaume, & les Marchandiſes qui s'y manufacturent, qui leur ſont neceſſaires pour les vendre aux Négocians du Pays.

III. Il y en a d'autres qui font double Commerce, c'eſt-à-dire, qu'ils y portent ou envoient des Marchandiſes, & en raportent d'autres, tant par achat, que par échange qu'ils y font.

IV. Il y en a d'autres qui font l'un & l'autre Commerce par commiſſion, c'eſt-à-dire, que les Négocians achetent en ce Royaume les Marchandiſes & Denrées qui leur ſont commiſes par les Etrangers, & qu'ils leur envoient, & qui vendent auſſi celles qui leur ſont envoyées pour les vendre pour leur compte; pour leſquels achats & ventes de Marchandiſes, ils tirent tant pour cent pour leur commiſſion, ainſi qu'il ſera expliqué ci après.

Il eſt bien difficile qu'on Négociant puiſſe faire ſeul Commerce dans les Pays étrangers, & ſi l'on conſidere, premierement, les grands fonds qu'il faut pour cela, & particulierement quand on y fait double Commerce.

Secondement, les voyages que l'on eſt obligé de faire, pour raiſon dequoi il faut abandonner ſa Maiſon & ſon Commerce à la conduite de ſa Femme & de ſes Facteurs, qui bien ſouvent ne ſont pas capables de les gouverner; & enfin il y a beaucoup de choſes à faire, dont un homme n'eſt pas capable de venir à bout; c'eſt pourquoi il eſt neceſſaire que ceux qui voudront entreprendre le Commerce dans les Pays étrangers, ſe mettent en ſocieté pour le faire plus commodement, & avec plus de ſureté.

Pour bien faire le Commerce dans les Pays étrangers, il faut, I. Sçavoir les Marchandiſes qui y ſont les plus neceſſaires, qui y manquent, & dont ils ne ſe peuvent paſſer, pour les y envoier: il faut ſçavoir auſſi celles qui croiſſent & ſe manufacturent dans les Pays étrangers, qui manquent dans ce Royaume, & qui y ſont neceſſaire, pour les y acheter.

II. Il eſt neceſſaire de ſçavoir par quelle voie l'on fera venir les Marchandiſes que l'on achete dans les Pays étrangers, & par quelle voie auſſi l'on y envoie pour vendre, ſi c'eſt par terre, ou par eau.

III. Il faut ſçavoir les droits qu'il faut payer pour la ſortie des Marchandiſes des Etats d'où l'on les fait venir, & pour les entrées du Royaume, comme auſſi les droits que l'on paie pour la ſortie du Royaume, & l'entrée des pays où l'on envoie les Marchandiſes; car il faut remarquer qu'il y a des Marchandiſes qui paient plus de ſortie que d'entrée, & d'autres plus d'entrée que de ſortie.

IV. Il faut ſçavoir les poids & meſures, la diferente loi des eſpeces qu'il y a entre celles du Royaume, & celles des Pays étrangers où l'on veut faire le Commerce, comme auſſi les changes pour les Traités & Remiſes qui ſont neceſſaires de faire; l'on doit ſçavoir toutes ces choſes avant que d'envoyer ou faire venir des Marchandiſes des Pays étrangers, pour y bien trouver ſon compte; & ſans cela, les Négocians ne pourront réuſſir dans leur négociation.

COMMERCE *de Flandres.* Les Flamans, & particulierement ceux d'Anvers, tirent de France les mêmes Marchandiſes que font les Hollandois, ci-devant mentionnées, outre leſquelles ils tirent encore des velours, pannes, ſatins, tabis, tant pleins que façonnez, rubans, chapeaux, & quantité de menuës mercerie qui leur ſont neceſſaires, dont partie ſe conſomme dans le Pays, & l'autre ſe porte auſſi dans d'autres Pays étrangers.

Les François tirent de Flandres des toiles de Gand, de Cambrai, de Malines & d'autres endroits, baſins de Bruges, brocatelle de fil, laine & ſoie, des tapiſſeries de Bruxelles & d'Oudenarde, des dentelles de fil tres-belles, des camelots, barracans, des laines filées, propres pour faire des tapiſſeries, du fil tres-fin pour faire des poiots de France, & autres dentelles qui ſe font à Diepe, au Havre; & autres ſortes de Marchandiſes.

Le Commerce s'y fait plus commodément qu'en Hollande; & particulierement pour les Marchandiſes que les Négocians de Paris font venir, & qu'ils y envoient par terre.

Les Flamans ſont fort bons, & fidelles Négocians, & de bon compte; ceux d'Anvers font leur Commerce particulierement à Roüen, à Nantes, & à Bourdeaux pour l'achat des vins, eaux de vie & toiles: ceux de Bruxelles, Gaod, & autres Villes, le font particulierement à Paris, tant pour les achats des Marchandiſes, que pour celles qu'ils vendent, tant par commiſſion, ſocieté, en commandite, que par compte en participation: ils amènent auſſi leur Marchandiſe dans le tems des Foires de S. Germain, S. Denys, & dans celles qui ſe tiennent à Roüen, & remportent en même tems celles qui leur ſont neceſſaires.

Les droits d'entrée, & de ſortie des Marchandiſes en Flandres, ſe paient ſur le pied de l'eſtimation, ſuivant les déclarations qu'en donnent les Marchands.

COMMERCE *de Hollande.* Les Négocians qui voudront négocier en Hollande, & faire venir des Marchandiſes de cet Etat, doivent ſçavoir que l'on y peut acheter les Marchandiſes ſuivantes.

Des Draps, Camelots de poil de Chevres; Toille de Hollande; de Baptiſte & de Coton, Treillis, Boucaſſins, Cotons, Plumes, fines Laines, & Peaux de Caſtor; des Perles, & ſemences de Perles, Poivres, Giroſles, Muſcades, Gingembre, Canelle, Anis, Ris, Sucres, tant rafinez qu'autres, Drogues Aromatiques, & de toutes ſortes de Drogues medecinales, & de peinture.

De toutes ſortes de Drogues pour les Teinturiers, comme Indigo, bois de Breſil, & de Fer-

namboug, Camphre, Garance, Noix de Galles, Gommes, Aluo, Couperoſe, Vitriol, & autres ſortes propres pour les teintures.

Eſtaing, Plomb, Cuivre, Poillerie, Chaudieres à faire Eau de Vie, Fil de Leton, de Fer-Blanc, Fer en verge, Batre d'acier, & Vif-argent.

Cuirs, Maroquins, Vaches de Ruſſie, Pelleteries de toutes ſortes, Lins, Chanvres, Reſine, Poix, Gouderon, Brai, gros Mas de Navires, Planches de ſapin, & autres bois en poutres & ſoliveaux; Canons de bronze & de fer, Soufre, Salpetre, Poudre à Canon, Mêches, Mouſquets, Piſtolets, Epées, Picques, Hallebardes fines, & autres ouvrages de fer & d'acier.

Fromages, Beurres, Suifs, Saumons & Harens ſalez, Baleines, Huile de Baleine, de Poiſſon & de Lin, & quantité d'autres Marchandiſes; mais il faut remarquer que les Hollandois n'ont rien dans leurs Etats de toutes les Marchandiſes ci-deſſus exprimées, que les Draps, Camelots, Toiles, Fil, Beurre & Fromage; à l'égard des autres, ils les vont acheter & échanger dans tous les Pays étrangers, en y portant d'autres Marchandiſes qui leur ſont neceſſaires, qu'ils achetent ordinairement en France.

Les Denrées & Marchandiſes que les Hollandois achetent en France qui leur ſont neceſſaires, tant pour leurs Etats, que pour le Commerce qu'ils en font dans tous les Etats de l'Europe, & dans l'Amerique, ſont les Vins de Bordeaux, de la Rochelle, Cognac, Charente, Iſle de Rez, Orleans, Blaiſois, Touraine, Anjou, Nantes, Bourgogne & Champagne, Eaux de Vie & Vinaigre qui ſe font en tous leſdits lieux.

Il faut remarquer que les Eaux de Vie ſe vendent en Hollande à la Barique, au Tonneau, & au Poinſon, contenant tant de Veltes, les uns plus, les autres moins, la Velte contient trois Pots, le Pot deux Pintes, & la Pinte peſe deux livres & demie ou environ. Les Eaux de Vie qui ſe tirent de Bourdeaux, Cognac, la Rochelle, Iſle de Rez, & autres lieux circonvoiſins, ſont ordinairement en de groſſes Futailles de 50. à 60. Veltes, mais elles ſe vendent ſur le pied de 27. Veltes, & ce qui ſe trouve de plus au-deſſus, ſe paie.

Les Eaux de Vie qui ſe tirent de Blois, ſont en poinſons, celles d'Anjou, Poitou & Nantes, ſont dans des pipes, qu'ils apellent Bariques: la Barique contient 60. à 70. Veltes, & elles ſe vendent ſur le pied de 29. à 30. Veltes, c'eſt-à-dire, que le plus au-deſſus de 30. Veltes, ſe paie, & le moins au-deſſous de 29. ſe diminuë ou ſe rabat.

Il ſe tranſporte encore en Hollande des Bleds, Fromens, Seigles, Orges, Bleds noirs, Pois, Feves, Noix, Châtaignes des côtes de Guyenne, Bretagne & Normandie; du Sel de la Rochelle, Broüages, d'Ollone, l'Iſle de Rez, Maranne & pays Nantois; des Toiles de Bretagne, Normandie, & autres lieux.

Des Huiles d'olive de Provence, Capres, Amandes, Raiſins, Figues, Pruoes, & autres ſortes de fruits crus & cuits.

De toutes ſortes de Draperie, Mercerie, Quincaillerie, Papier, Verre pour faire des vitres, Fil à coudre de Roüen, de Bretagne, & autres endroits; Paſtel, Safran, Miel, Terebentine, & autres ſortes de Marchandiſes, qu'il ſeroit impoſſible d'exprimer.

Par la connoiſſance que les Négocians ont maintenant des Marchandiſes que l'on peut envoier de France en Hollande, & de celles que l'on peut tirer de cet Etat, ils peuvent choiſir les ſortes, dont ils voudront faire le Commerce, ſoit pour y envoyer vendre pour leur compte, ou pour y en acheter: mais avant que de s'y embarquer; il faut ſçavoir de quelle maniere ils établiront leur Commerce, ſi ce ſera eux-mêmes en perſonne, ou ſi ce ſera par commiſſion; qu'ils acheteront & vendront leurs Marchandiſes; & pour cela, il eſt neceſſaire de dire ce que les Négocians doivent obſerver en l'une & en l'autre Negociation, pour bien faire réüſſir leurs affaires.

S'il y a deux ou trois Négocians aſſociez pour faire le Commerce de Hollande des Marchandiſes qu'ils voudront y acheter pour les vendre en ce Royaume, j'eſtime qu'il eſt neceſſaire que l'un des Aſſociez y aille pour faire les principaux achats, parce qu'ils connoîtront mieux celles qui leur ſeront plus propres, & auront meilleur marché que s'ils faiſoient faire leurs achats par un Commiſſionnaire; & ſi le Commerce étoit tres-conſiderable, il ſeroit encore mieux qu'ils reſidaſſent actuellement à Amſterdam, pour deux raiſons.

La premiere, parce que les Marchandiſes, auſſi-bien que le change, diminuënt ou augmentent de prix, ſelon la rareté ou l'abondance qu'il y en a, & les diverſes occaſions de guerre & de paix, qui ſurviennent dans les Royaumes & Etats d'où les Hollandois tirent leurs Marchandiſes; de ſorte que l'un des Aſſociez étant reſident actuellement à Amſterdam, agira dans les achats, ſuivant les occurrences qui ſe préſentent; par exemple, quand la Flote des Indes Orientales arrive en cet Etat; la Compagnie fait imprimer les carguaiſons, pour donner connoiſſance aux Particuliers Négocians de Hollande, & autres Nations, de la quantité & qualité des Marchandiſes, de celles qui ſeroient rares en France, dont les Négocians Aſſociez ſeroient Commerce; il eſt conſtant que celui qui eſt à Amſterdam achetera au plus vîte, pour ne pas ſur-acheter les Marchandiſes, lorſque la rareté en ſeroit connuë par la Compagnie des Indes, par la grande demande que l'on leur feroit de cette Marchandiſe.

Si au contraire la Flote étoit chargée de nombre de Marchandiſes, de laquelle il y en eut grande quantité en France, dont les Négocians fuſſent chargez, il ne faut pas douter que cette grande abondance produiroit le bon marché: de ſorte que ce Négociant François demeurant à Amſterdam, aiant connoiſſance de cette grande abondance de Marchandiſe, n'en acheteroit point, à moins que l'on ne la lui donnât à tres-bon marché; il eſt important d'avoir connoiſſance de toutes ces choſes; car l'on a vû des Négocians s'enrichir par un ſeul achat de Marchandiſes qu'ils ont fait, pour avoir bien pris leur tems, & n'avoir pas laiſſé échaper l'occaſion qui leur étoit favorable, acheter à bon marché les Marchandiſes, qui enſuite ont été augmentées; & d'autres qui ſe ſont ruinez pour en avoir acheté à des prix qui ont diminué de l'achat à la vente de plus de moitié, pour n'avoir pas bien pris leurs meſures.

La ſeconde raiſon pour laquelle il ſeroit neceſſaire que l'un des Aſſociez demeurât actuellement

ment à Amſterdam, pour faire les achats, eſt que la plûpart des particuliers Marchands Hollandois, qui ſont tres-riches, même les Directeurs des Compagnies Orientales & Occidentales achetent ordinairement eux-mêmes la Marchandiſe de ladite Compagnie, pour la vendre enſuite aux François & autres Nations: deſorte que les Négocians François qui font faire leurs achats par des Commiſſionnaires, ne les ont la plupart du tems que de la ſeconde main; ainſi elles reviennent à beaucoup plus, & au contraire, ſi l'on des Aſſociez demeure actuellement à Amſterdam, lorſque la Flote eſt arrivée, il achetera de la premiere main, qui produira plus de dix pour cent de bon marché.

Les Négocians qui ne font pas un Commerce ſi conſiderable, qui puiſſe porter les frais d'une reſidence actuelle à Amſterdam, doivent avoir un Commiſſionnaire qui ſoit François, s'il ſe peut; car il vaut mieux avoir affaire à des perſonnes de ſa Nation, dont la probité ſoit connuë, que non pas aux Etrangers, quoique les Hollandois ſoient de fideles Négocians, & qu'ils agiſſent avec beaucoup de franchiſe, pourveu que l'on n'entrepreune point ſur leur Commerce: car en ce cas ils ne gardent aucunes meſures, ainſi qu'il ſera montré ci-aprés.

Le choix que l'on fait des perſonnes pour faire des Commiſſions, dépend des habitudes que l'on a ſur les lieux, ſoit avec les François ou Hollandois; quoi qu'il en ſoit, il faut qu'ils ſoient honnêtes gens, fideles, habiles, & connoiſſans dans les Marchandiſes que l'on veut acheter, autrement l'on n'y trouveroit pas ſon compte.

Ce n'eſt pas aſſez d'avoir acheté, ou fait acheter des Marchandiſes; il les faut faire venir en France par terre, & par mer; l'on n'en fait gueres voiturer d'Hollande en France par terre; elles viennent preſque toutes par mer; c'eſt pourquoi il y a des precautions à prendre pour ne pas riſquer la Marchandiſe ſur cet inconſtant Element; quand on a fait des cargaiſons dans des tems de guerre, dont les Navires peuvent être pris par des Armateurs & des Pirates; c'eſt pourquoi il eſt neceſſaire de faire aſſûrer le tout ou partie des Marchandiſes; c'eſt ſelon les riſques qu'il y a à courir; cela dépend de la prudence des Négocians; mais on eſtime que les plus ſages doivent faire aſſeurer leur Marchandiſe en tems de paix auſſi bien qu'en tems de guerre: car il vaut mieux moins gagner que riſquer à ſe ruiner tout d'un coup, par la perte que l'on en pourroit faire.

Ce n'eſt pas le tout de faire aſſûrer la Marchandiſe; mais il faut que les Aſſûreurs ſoient bons & ſolvables, afin que ſi les Navires viennent à perir en mer par quelque tempête, ou s'ils ſont pris par les Ennemis ou Pirates, l'on puiſſe être payé de la ſomme à quoi ſe monteront les Marchandiſes que l'on aura fait aſſûrer.

S'il faut que les Négocians ſoient ſoigneux de payer aux Fermiers du Roi les droits de ſortie, & d'entrée des Marchandiſes qu'ils feront venir ou qu'ils envoyeront en Hollande ou autres païs étrangers: il faut qu'ils ne le ſoient pas moins de payer ceux qui ſont dûs aux Rois, Princes & Etats, où ils les envoyent, & d'où ils les font venir, pour les mêmes raiſons ci-devant allegnées.

COMMERCE *d'Angleterre*. Les Négocians de France tirent d'Angleterre, d'Ecoſſe, & d'Irlande les marchandiſes ſuivantes; à ſçavoir, des draps de laine qui ſont fort fins, ſerges de Londres cariſées, friſes revêches, mantes, & couvertures, bas de ſoye, & de laine, toile de ſoye, moires ondées ou tabiſées, tant noires que de couleur, rubans couleur de feu fort beaux, de toutes ſortes de cuits, plomb, étain, alun, coupe-roze, beurre, ſuif, fromage, morue, hatangs, ſardines, ſaumons, ebarbon de terre, dentelles, tant de ſoye que de fil, & autres ſortes de Marchandiſes.

Les Anglois, & Ecoſſois & Irlandois tirent auſſi de France les Marchandiſes, & denrées ſuivantes; à ſçavoir, des bleds de toutes ſortes, vins de Bourdeaux, Cognac, Charente, la Rochelle, Rhé, Blois, Tours, Anjou, Mante, Champagne, & Bourgogne; des eaux de vie, vinaigre, ſel, huile d'olive & de noix, olives, capres, figues, amandes, raiſins, prunes, & autres fruits crûds & cuits, rouſines, toiles de Bretagne, Roüen, Laval, & d'autres lieux, tabis, taffetas, tant pleins, que façonnez; toille d'Or & d'Argent, ſatins, pannes, velours de toutes ſortes; mercerie, paſtel, liege, breſil, papier, plumes, & pluſieurs autres ſortes de marchandiſes; il n'y a point de nation dans l'Europe où les François trouvent plus de difficulté à faire leur commerce, & où ils ſoient plus maltraitez qu'en Angleterre, & il n'y en a point auſſi qui reçoivent & qui traitent plus favorablement les Anglois que les François, cela ſembleroit un paradoxe; car pourquoi en France les Anglois ſont-ils auſſi libres dans leurs negociations, & traitez pour les droits d'entrée, & ſortie des Marchandiſes qu'ils y amenent, & qu'ils en ſortent pour l'Angleterre, comme les François même, & que les Négocians François ſont ſi maltraitez en Angleterre, tant pour le peu de liberté qu'ils ont d'y faire commerce que pour les droits d'entrée de leurs Marchandiſes, & de ſortie de celles qu'ils aportent de cet Etat en France, qu'ils payent au double des naturels Anglois, l'on ne peut rendre aucune raiſon de ces differens traitemens; ſinon que la France eſt un païs libre, ou les Etrangers qui y viennent faire commerce, ſont traitez honnêtement avec charité, & amitié.

Les Anglois font de grands profits ſur le commerce de grand nombre de Marchandiſes qu'ils amenent en France, & ſur celles qu'ils remportent, qui ſont neceſſaires à leurs Etats; & au contraire, ils ſont avares & envieux, & ne veulent pas que les François faſſent aucun profit avec eux par la haine implacable qu'ils ont pour nôtre nation; c'eſt pourquoi il n'y a point de mauvais traitement, ni d'avanies qu'ils ne faſſent aux François, tant en general qu'en particulier; c'eſt pour cette raiſon qu'il eſt neceſſaire que ceux qui voudront faire le commerce en Angleterre ayent connoiſſance du traitement qui leur ſera fait avant que de s'y embarquer.

Premierement, les Négocians François qui abordent en Angleterre payent le double pour les droits de coûtume & d'entrée des Marchandiſes plus que les Négocians Anglois, & le double pour la ſortie de celles qu'ils y achetent pour amener en ce Royaume.

Secondement, il n'eſt pas permis aux François de tranſporter d'Angleterre en France des laines de toiſon, & de celles provenantes des peaux de mouton des abatis de Bouchers, ni des peaux de

mouton, & de veaux verts & fees, ſur peine d'avoir le poing coupé, quoi qu'il ſoit loiſible aux Anglois d'en faire tranſporter de France en Angleterre.

III. Il n'eſt pas permis aux François de tranſporter en Angleterre des drapperies, à peine de confiſcation, & cependant ils ont la liberté d'amener en France des draps de leurs Manufactures, ſans aucun empêchement, deſquels ils ne payent pas plus de droits d'entrée que les François mêmes, au contraire les François payent pour les droits de ſortie des drapperies qu'ils vont acheter en Irlande trois fois davantage que les Négocians Anglois; car de ce qu'ils payent vingt-deux ſols, ſix deniers, les François en payent quatre livres dix ſols.

IV. Autrefois il étoit permis aux François d'enlever de l'étain en payant le double pour la ſortie que payent les Anglois; mais à preſent il ne leur eſt pas permis d'en faire tranſporter en France, n'y ayant qu'une ſeule Compagnie qui ait le droit, & le privilege de vendre d'étain; deſorte qu'il faut paſſer neceſſairement par leurs mains, & l'acheter à tel prix qu'il leur plaît; & c'eſt ce qui eſt cauſe que l'étain à augmenté ſi conſiderablement depuis quelques années.

V. Il n'eſt point permis encore aux François de porter en Angleterre des dentelles d'Or, d'Argent, de ſoye, & de fil, à peine de confiſcation; & ſi l'on y en porte, il faut que ce ſoit tres-ſecretement, & pour cela il en coûte plus de cinq pour cent qu'il faut payer à diverſes perſonnes pour les faire entrer en cachette.

VI. Il y a à Londres une Compagnie de Négocians qui achetent, & vendent aux Etrangers toutes ſortes de Marchandiſes, à l'excluſion de tous les particuliers Négocians Anglois; deſorte que paſſant par les mains de cette Compagnie, ils n'achetent les denrées, & Marchandiſes que les François tranſportent, que le prix que bon leur ſemble, & leur vendent celles d'Angleterre, ce qu'il leur plaît: & cette Compagnie leve ſur les Marchandiſes qui ſe tranſportent en France un droit, outre les droits de ſortie pour employer aux affaires communes de la Compagnie, & pour maintenir leur privilege: il y a encore un droit qu'ils appellent d'eſclavage ſur les Marchandiſes qui entrent, & qui ſortent par mer, qu'ils ne font payer qu'aux François, & encore des droits de quayage, & ſurvoyeur.

VII. Il n'eſt pas permis aux François de vendre leur Marchandiſe en magazin, ni en chambre, ni ne peuvent les vendre aux Marchands Forains, ni en acheter d'eux; mais ſeulement *du freidneyſon*, c'eſt-à-dire du franc-bourgeois, il ne leur eſt pas non plus permis de vendre dans les halles, foires & marchez.

VIII. Les Anglois ſont ſi attachez à leur profit, que lorſque les François portent des Marchandiſes en Angleterre, ils les obligent de donner bonne & ſuffiſante caution, d'employer l'argent de la vente d'icelle en achat d'autres Marchandiſes pour les rapporter en France; & ſi un François juge qu'il aura plus grand avantage de remettre en France ſon argent au lieu d'acheter des Marchandiſes, il a toutes les peines du monde à obtenir la décharge des cautions par lui données & ne l'obtient guere qu'il ne lui en coute beaucoup d'argent.

IX. Il n'eſt pas permis aux François de prendre telles perſonnes que bon leur ſemble pour embaler leurs Marchandiſes, ils ſont obligez de prendre ceux qu'il plaît aux Fermiers de Sa Majeſté Britannique leur donner; de ſorte que par ce moyen leurs affaires ne ſont jamais ſecrettes, & il leur en coûte davantage pour l'emballage.

X. Si les François vendent leurs Marchandiſes au poids, ils ſont obligez de les livrer, & faire peſer au poids du Roi, & s'ils en achetent, il faut qu'ils les prennent au poids du Marchand qui les a vanduës, à cauſe qu'il eſt plus foible que le poids du Roi, ce qui eſt une choſe bien détaiſonnable, & contre la bonne foi.

XI. Depuis que les François ont une fois déchargé leurs Marchandiſes en Angleterre, il ne leur eſt pas permis de les faire tranſporter en France, ni en d'autres Etats, ſans payer encore une fois les droits de ſortie, ce qui eſt tres-injuſte; & d'autant plus que les Anglois ne ſont pas ainſi traitez en France, & il n'y a que les Anglois qui puiſſent tranſporter hors du Royaume dans l'an & jour qu'ils ont fait entrer leur Marchandiſe, ſans payer aucuns droits de ſortie.

XII. Sur tous les mauvais traitemens ci-deſſus repreſentez, il n'y en a point d'égal à celui que l'on fait aux Marchands-François qui tranſportent des vins en Angleterre; car il ne leur eſt pas permis de les vendre aux taverniers; mais ſeulement à ceux qui ſont de la Compagnie, qui en donnent tel prix qu'il leur plaît, & le pourvoyeur du Roi peut faire le choix des vins, qui ſont neceſſaires pour la maiſon du Roi, & marquer tout le meilleur, & à tel prix que bon lui ſemble; de ſorte que ne reſtant que le rebut, les Négocians y perdent conſiderablement pour s'en défaire; c'eſt la raiſon pour laquelle les François ne tranſportent gueres de vin en Angleterre, particulierement ceux qui y ont été une fois attrapez.

XIII. Les François ſont traitez ſi rigoureuſement en Angleterre, qu'il ne leur eſt pas permis de charger leurs Navires à fret pour quelqu'autre Nation, au prejudice des Anglois: car ſi un François avoit chargé de la Marchandiſe dans ſon Navire pour un autre Etranger, & qu'il ſe preſentât un Anglois qui voulut freter pour le même lieu, il feroit décharger le Navire François pour charger le ſien, qui eſt aſſurément un rude traitement.

XIV. Pour ce qui regarde le traitement perſonnel des François, il n'y a rien de plus rude, ni de plus extraordinaire: car un François qui arrive en Angleterre, on lui fait payer un Chelin de tribut, & trois Chelins pour la ſortie de ce Royaume, ſans comprendre les autres droits qu'exigent les gens de marine, ſans aucune commiſſion du Prince, par force & par violence.

XV. Les François qui meurent en Angleterre ſont obligez de faire leur teſtament; autrement leurs biens demeurent au Roi.

XVI. Les François demeurans en Angleterre, quoi qu'ils ne ſoient point naturaliſez, ne laiſſent pas d'être enrôlez dans les Regiſtres du Roi, qui eſt comme une eſpece de taille, & ſont taxez à une certaine ſomme, comme s'ils étoient naturels du païs, & quand il ſe fait une levée extraordinaire; on les taxe le double davantage que les Anglois.

XVII. Il n'eſt pas permis aux François de ſe faire naturaliſer en Angleterre, ſoit pour l'intérêt du Roi ou de la Religion, à moins de donner bonne & ſuffiſante caution de garder la bonne foi dans toutes les affaires qu'ils pourroient negocier en Angleterre.

XVIII. Enfin l'on peut dire par le détail les mauvais traitemens que les Marchands François recoivent en Angleterre : car ils ne peuvent pas ſeulement avoir juſtice contre les Négocians Anglois ; au contraire ; pour la moindre choſe que fera un François, il eſt cruellement traité, & traîné avec infamie & ſcandale en priſon ; & tout cela vient, comme il a été dit de l'humeur cruelle, & barbare qu'ont ces inſulaires pour les Etrangers, & particulierement pour les François.

Cette Nation eſt ſi avare, & ſi convoiteuſe d'amaſſer du bien, qu'ils ſont au deſeſpoir, quand ils voyent des Négocians Etrangers, & particulierement les François gagner quelque choſe, & faire fortune avec eux.

Par tout ce qui a été dit ci-deſſus, l'on voit que pour faire le commerce en Angleterre, il faut prendre beaucoup de précautions pour y bien réüſſir.

Il a été dit ci-devant que les François payent en Angleterre le double de droits ſur les Marchandiſes qui y entrent, & qui en ſortent, plus que les naturels du pays, & qu'il ne leur eſt pas permis de vendre leur Marchandiſe dans les Halles, & les Foires, ni dans les Magazins, ni aux Marchands Forains d'en acheter d'eux, & qu'il faut qu'ils ſe ſervent d'un Franc-Bourgeois pour faire l'achat & la vente des Marchandiſes : c'eſt pourquoi il faut que ceux qui voudront negocier en Angleterre, ſoit pour y tranſporter des Marchandiſes de France ou en d'autres Pays Etrangers, choiſiſſent un Négociant à Londres pour faire leurs commiſſions, afin d'éviter toutes ces difficultez.

Mais il faut obſerver que les Anglois ſont méfians & ſi attachez à leurs interêts, que dés le moment qu'ils ont acheté les Marchandiſes qui leur ont commiſes par les François, ils tirent Lettre de Change ſur les Commettans, avant que de les faire charger dans les Navires.

COMMERCE *de Milan.* L'on tire des ſoies toutes aprêtées pour nos Manufactures de France, de l'or trait & filé, des velours fond de ſatin, à grandes fleurs de ſoie, & à fond d'or & d'argent, & autres ſortes de Marchandiſes de draps de ſoie, qui ſont fort belles.

COMMERCE *de Gennes.* L'on tire de Gennes des Soies greges & en mataſſe, qui ſont achetées particulierement par les Tourangeaux, propres pour leurs Manufactures ; des velours pleins, tant noirs que de couleur, velours façonnez à fond de ſatin, à grandes fleurs, comme auſſi de fond d'or & d'argent ; mais ils ne ſont pas ſi beaux que ceux de Milan : des damas de toutes couleurs tres-beaux, des ſatins, des tabis, & de toutes ſortes de Marchandiſes de draps d'or, d'argent & ſoie : des dentelles de fil, que l'on apelle point de Gennes : mais depuis qu'il s'en eſt établi une en France, il en vient à préſent fort peu ; la raiſon en eſt, qu'ils ſont plus fins & à meilleur marché en France qu'à Gennes : il ſe tire encore de cette Ville des olives, de l'huile, de toutes ſortes de confitures ſeches & glacées fort belles.

COMMERCE *de Boulogne.* L'on tire de Boulongne des ſatins pleins, grand nombre de ſoies toutes aprêtées, c'eſt-à-dire moulinées, prêtes à mettre en teinture, que l'on apelle organſin de Boulongne des ſoies greges & en mataſſe, des trêpes pour le deüils ; mais depuis qu'il s'en eſt établi à Lyon une Manufacture, l'on n'en fait plus gueres venir ; des ſaucifſons, moutardelles, vermiecelles, & autres ſortes de Marchandiſes.

COMMERCE *de Modene & Reggio.* Il ſe tire de cet Etat un grand nombre de ſoies greges & en mataſſe, pour employer en nos Manufactures de France, de toutes ſortes de Marchandiſes : Il ſe fabrique à Reggio de tres-beaux velours à quatre poils.

COMMERCE *de Lucques.* Il ſe tire de Lucques des damas de toutes ſortes de couleurs, & des ſoies greges & en mataſſe, de l'huile & des olives.

COMMERCE *de Parme.* L'on tire de Parme des ſoies greges & en mataſſe, & des excellens fromages.

COMMERCE *de Florence.* Il ſe tire de Florence des ſatins de toutes couleurs, particulierement des blancs qui ſont admirables ; & que l'on n'a pû juſqu'à préſent imiter par toute l'Italie, des ratines qui ſont legeres, & de belle laine, mais les couleurs n'en valent rien, parce qu'elles ſont d'un mauvais teint ; & en effet, quand on les aproche du feu, elles deviennent de couleur oranger. Depuis que l'on a fait des ratines à Beauvais, à Roüen ; & à Diepe, l'on n'en fait preſque plus venir de Florence, non plus que de leurs ſerges drappées noires, dont on ſe ſervoit autrefois en France pour porter le deüil, depuis que les Hollandois ont établi des Manufactures de draps, dont ils ont vendu autrefois un grand nombre en France ; mais à preſent ils n'y en vendent plus gueres, parce que l'on les a parfaitement imitez en France en pluſieurs endroits, particulierement à Sedan, & en Languedoc.

COMMERCE *de Veniſe.* L'on tire de Veniſe des velours à fond de ſatin, à grandes fleurs, de toutes couleurs, tant de ſoie qu'à fond d'or & d'argent, des brocatelles pour faire tapiſſeries & autres ameublemens, des tabis, tant de ſoie, que d'or & d'argent, des glaces pour faire des miroirs, & pour les caroſſes, des verres & autres vaſes de criſtal fort beaux, des dentelles de fil, que l'on apelle point de Veniſe ; mais depuis qu'il s'eſt établi en France des Manufactures de toutes ces ſortes de Marchandiſes, les Marchands n'en font plus gueres venir de Veniſe.

COMMIS. *Des obligations des Commis des Gabelles, Grenetiers, Meſureurs, &c.* Les Commis de Gabelle conſerveront leurs biens & les augmenteront, s'ils ſont fideles aux obligations ſuivantes ; car le Prophete Ezechiel aſſure de la part & ordre de Dieu, que celui qui fera ſes volontez, trouvera dequoi ſubſiſter, & dequoi augmenter ſon temporel : *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in illis.* Ezech. 20. 21.

I. Si les Meſureurs ont laiſſé prendre, ou pris pour leur ſalaire, plus que les Ordonnances ne leur permettent, leur étant défendu ſur peine d'être privez de leurs ſalaires, & condamnez à l'amende arbitraire, & à en faire reſtitution. *Louis XII.* 1508. *art.* 7. *Franc. I.* 1511. *art.* 45.

II. Si étant Grenetiers, & Controlleurs, Gar-

des, ou contre Gardes, ils ont exigé aucun nouveau droit, ou profit sur les bateaux & sur le sel passant, qu'ils n'avoient pas droit de prendre, leur étant défendu, & étant obligez d'en faire restitution. Franç. I. *ibid. art.* 49.

III. Si les Greneliers, & Controlleurs, ou autres Officiers des Gabelles ont eu aucune association directement, ou indirectement avec les Marchands fournissant lesdits greniers à sel, ou s'ils sont en part de quelque ferme dudit sel : il leur est défendu sur diverses peines. François I. 1535. *art.* 31.

IV. S'ils ont fait Regiſtre, lors de la vente, troc, échange, & prise du sel sur les marais, contenant le nom, qualité du vendeur, ou bailleur : le nom, qualité, & demeure de l'acheteur, ou preneur : & s'ils sont Facteurs ; le nom qualité, & demeure de leurs Maîtres, le lieu, où ils veulent transporter le sel : ainsi qu'il leur est ordonné. Franç. I. *art.* 29.

V. Si étant Commis, ou Gardes des Gabelles, ils ont mis, fait mettre, ou consenti qu'on ait mis du sel défendu dans quelque maison, pour les obliger de leur donner quelque chose ; c'est une grande malice, & ils sont obligez de rendre ce qu'ils ont pris, & de reparer les dommages & interêts. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 69. *art.* 1. *in corp. art.* 1. *ad* 1. *&* 2.

VI. S'ils ont mis, ou fait mettre en justice des innocens, ou contribué à leur vexation : il y a grand peché, & obligation d'en reparer tous les frais, & dommages. *S. Thom. supra.*

VII. S'ils ont pris de l'argent, pour ne pas découvrir les coupables, ou s'ils ont été d'intelligence avec les faux-sauniers, pour avoir part à leur commerce, ils sont obligez solidairement à restituer tout le gain injuste qu'ils ont fait, & qu'ils sont cause que les faux-sonniers ont fait. *S. Thom. supra, q.* 77. *art.* 7. *in corp.* Charles VII. 1388. *art* 208. Franç. 1517. *art.* 47.

COMMIS *ou Facteurs, dans le Commerce en gros pour s'acquiter de leurs devoirs & pour faire fortune.*

La premiere chose que doivent faire les garçons Facteurs, ou Commis, tels que l'on voudra appeller ; car on leur donne tous ces noms à present, la plûpart des Banquiers & Marchands en gros les appellent Commis ; ainsi dans la suite de cet Ouvrage, jusques à ce qu'ils soient reçûs Marchands, on les appellera tantôt d'une façon, tantôt de l'autre, pour ne choquer personne. La premiere chose donc qu'ils doivent faire, est de choisir un Négociant qui faſſe le commerce en gros, non-seulement des Marchandises qui se fabriquent & manufacturent dans le Royaume ; mais qui se font encore dans les païs Etrangers, parce qu'ils y apprendront la difference de l'un & de l'autre : c'est dequoi on traitera aussi en son lieu, pour ceux qui voudront faire le gros, lorsqu'ils seront reçûs Marchands. La seconde de s'appliquer & voir quel ordre tiennent leurs Maîtres en la conduite de leurs affaires pour s'y conformer : car les Négocians tiennent l'ordre en leur affaires differemment, les uns d'une maniere, les autres de l'autre, qui pourtant vont tous à une même fin, qui est déviter la confusion, & de tenir toûjours leurs affaires en bon état : cet ordre consiſte à tenir des Livres en partie double, miate, ou simple, ceux des Manufactures, & autres servans au commerce, desquels on parlera aussi en son lieu. La troisiéme chose est de s'apliquer à la vente, & pour cela, il faut sçavoir qu'elle se fait differemment dans le gros que dans le détail ; car dans le gros l'on a affaire à des Marchands avec qui il faut traiter d'une autre maniere que l'on ne fait pas avec la Nobleſſe & le public ; parce que les Marchands en détail connoiſſent la Marchandiſe, & en sçavent le prix à peu prés ; ainsi il ne faut pas surfaire, ni user de paroles pour les persuader : au contraire leur dire en un mot le prix que l'on la veut vendre : pour que l'on ait de la confiance, il faut parler franchement : ce qui est seulement neceſſaire d'observer, est la difference des personnes à qui l'on vend, en preferant toûjours ceux qui payent bien, & qui prennent nombre de Marchandiſes, à ceux qui payent mal, & qui ne font que pieceter.

Il se faut bien donner de garde de dire, & de faire voir sur les Livres le prix que l'on a vendu la Marchandiſe à d'autres Marchands, pour deux raisons. La premiere, parce que cela fait soupçonner ceux qui marchandent, que la marchandiſe est de rebut ; ainsi cela les dégoûte, & fait qu'ils ne veulent pas acheter. La seconde, parce que leur donnant la marchandiſe à meilleur marché qu'à ceux à qui ils ont dit l'avoir venduë à plus haut prix : c'est faire un extrême tort à ceux qui ont acheté cher : en ce que cela fait que l'on juge mal de leur conduite, & que l'on pourroit croire qu'ils n'ont pas credit par tout : puis qu'ils achetent plus cher qu'ils ne pourroient avoir ailleurs, si pourtant un Marchand offre d'en payer le même prix qu'eu a payé un autre, l'on peut montrer le prix, cela étant sans consequence, pourveu que ce soit au comptant, ou pour le même tems que l'on donne pour payer.

Il faut encore considerer en vendant la Marchandiſe, les saisons où l'on la demande : car par exemple, si cette Marchandiſe n'est propre que pour l'Hiver, & que l'on la demande à acheter sur la fin de cette saison, il faut en faire meilleur marché qu'au commencement, afin qu'elle ne reste pas pour l'Hiver prochain ; parce que la mode n'en sera peut être plus, & qu'il y auroit à perdre de l'achat à la vente, cette resolution de vendre dans le declin d'une saison à meilleur marché qu'au commencement est encore tres-considerable, parce que ce seroit un fond mort, qui ne produiroit rien : au contraire la marchandiſe produit de l'argent dans son tems, sur lequel l'on peut faire fonds, quand il survient une rencontre d'acheter d'autre marchandiſe à bon marché.

La quatriéme chose est de tenir la marchandiſe proprement, la renouveller de tems à autre de papier : car quand les Marchands voyent de la marchandiſe mal propre & negligée, ils ont raiſon de croire qu'elle est vieille, & qu'il y a quelque défaut : ce qui fait que l'on ne la regarde pas ; enfin, elle devient pietrette, & on ne la peut vendre qu'avec perte considerable.

La cinquiéme chuſe est d'aller chez les Marchands à qui les marchandiſes ont été venduës pour arrêter le compte avec eux le plûtôt que l'on pourra, afin d'éviter les difficultez qui se rencontrent ordinairement, soit pour le prix, soit pour l'aunage : car si l'on est trop long-tems, la memoire s'en perd facilement ; en arrêtant les compter, le Facteur ou les Commis doivent bien prendre garde à ce qu'ils font, c'est-à-dire, de ne pas accorder des rabais sur les pieces des mar-

chandiſes qu'ils ne les ayent années eux-mêmes, pour voir ſi elles ſont veritables,& n'en pas donner par complaiſance, parce que cela va contre l'intereſt de leurs Maîtres.

Pour arrêter un compte dans l'ordre : il faut tirer de ſur le journal un memoire du nombre des pieces contenant le numero, l'aunage, & la poix que la marchandiſe a été venduë ; pour bien faire le compte, il faut confronter le memoire que l'on porte, avec celui qui a été donné lors de la livraiſon de la marchandiſe, pour voir s'il eſt conforme, & ſur chaque article marquer les tares ſi aucune y a, la ſomme à quoi elle monte : & étant de retour au magazin, le paſſer ſur le Livre de même, afin que la conformité ſe rencontre entre le Livre de leur Maître,& celui du Marchand avec lequel ils auront arrêté le compte, cette exactitude entretient la bonne correſpondance qu'il doit y avoir entre les Marchands en gros, & ceux en détail.

La ſixiéme eſt de viſiter ſouvent les Marchands au détail pour quatre raiſons. La premiere, parce que l'on apprend, ſoit avec les Maîtres ou leurs Facteurs, ſi la vente eſt bonne ou mauvaiſe ; qu'elle ſorte de marchandiſe eſt plus de demande ; afin de ſe bien reglar ſur le plus ou le moins des marchandiſes que l'on doit commettre dans les Manufactures, ſoit de France ou Etrangeres. La ſeconde, eſt que cette viſite donne occaſion de leur offrir de la marchandiſe, de leur faire ſçavoir qu'il y en a en chemin, ou de nouvelle que l'on commence à fabriquer dans les Manufactures ; cela fait reſſouvenir les Marchands de celles dont ils ont beſoin, ainſi ils procurent la vente de la marchandiſe de leurs Maîtres. La troiſiéme, c'eſt que l'un apprend tout ce qui ſe paſſe dans le Commerce ; car comme c'eſt le ſoir que tous les Marchands en gros vont à la recepte, ou pour arrêter des comptes chez les Marchands en détail ; l'on ſe trouve pluſieurs enſemble : & l'on ne manque jamais d'entrer en propos des choſes qui ſe paſſent dans le Commerce; l'un dira qu'il eſt arrivé des banqueroutes en telle Ville ; l'autre dira qu'un Marchand aura obtenu des lettres de Repit ou des défenſes generales contre ſes Creanciers : quelqu'autre qu'il eſt revenu des lettres à proteſt à des Négocians pour le payement deſquelles ils ont été aſſignez aux Conſuls : qu'il eſt arrivé la perte de quelque vaiſſeau, où tels & tels ſont intereſſez ; l'autre dira que l'on a de la peine de ſe faire payer de tels & tels Marchands en détail : Enfin tout ce qui ſe paſſe dans le Commerce : & ce ſont choſes de conſequence à ſçavoir : leurs Maîtres pouvant être intereſſez en quelques-unes : c'eſt pourquoi ils ne ſeront pas negligeans à leur faire de fideles rapports de ce qu'ils jugeront neceſſaire à leurs affaires, afin qu'ils y puiſſent donner ordre, & ſe regler en vente de leur marchandiſe, & en la diſpoſition de leur argent. La quatriéme eſt l'avantage qu'ils ſe procurent d'eux-mêmes, parce qu'ils acquierent la reputation d'être diligens & habiles dans les affaires ; de là les Marchands tirent une conſequence infaillible qua prenant de grands ſoins dans les affaires de leurs Maîtres, qu'ils en auront encore davantage quand ils feront le Commerce pour leur compte particulier ; de ſorte que la haute eſtime que l'on a pour eux, fait que leurs Maîtres les conſiderent de telle maniere pour les ſervices qu'ils reçoivent d'eux, & dont ils ne ſe peuvent paſſer : que cela leur fait prendre des reſolutions de les aſſocier avec eux, & bien ſouvent de leur donner leurs filles en mariage, quoi qu'ils n'ayent pas de grands biens, & qu'ils ne ſoient pas de ſi grande famille qu'eux, ainſi ils établiſſent leur fortune par leur vertu. Tout ce qui a été dit ci-deſſus eſt fondé ſur l'experience ; car ſi l'on jette les yeux ſur toutes les familles des Négocians, & celles qui ſont ſorties du Commerce pour entrer dans la robbe ; l'on trouvera que ces grands établiſſemens ont pris commencement dans leurs ayeuls qui n'avoient point de bien de naiſſance ; mais beaucoup de vertu qu'ils ſe ſont acquiſe en exerçant le Commerce ſous les autres Marchands, qui contents de leur conduite les ont par une neceſſité indiſpenſable de leurs affaires, aſſociez avec eux, d'abord pour un ſixiéme ou un douziéme., ne portant autre choſe dans la ſocieté que leur ſeule induſtrie ; & ainſi peu à peu ils ſe ſont avancés de telle ſorte par la ſuite du tems, qu'ils ſont reſtez ſeuls Maîtres de la Boutique, ou du magazin de leurs Maîtres, & ont conſervé par là les habitudes qui les ont rendus enfin riches, & opulens.

Il faut remarquer en cet endroit qu'il n'y a point de fortune plus aſſurée que celle qui ſe commence de la maniere qui vient d'être dite : la raiſon en eſt qu'un Négociant ſe rencontre tout d'un coup dans une boutique, ou un magazin bien achalandé, dans lequel il s'eſt fait de bonnes habitudes, qu'il a la connoiſſance des bons, & des mauvais debiteurs, & que bien ſouvent ceux qui lui ont abandonné leurs fonds, laiſſent leurs deniers entre ſes mains pour les faire valoir, n'en pouvant diſpoſer plus ſeurement autre part, par la connoiſſance de la bonne conduite qu'ils ont de lui ; ainſi il eſt toûjours au large, & peut entretenir ſon commerce du fonds qui lui eſt confié, ſans qu'il ſoit beſoin d'emprunter autre part.

Enfin les Comtois & les Facteurs doivent s'appliquer à ſçavoir toutes les choſes neceſſaires au Commerce : Dans les Chapitres precedens du Livre II. il a été traité des poids & des meſures, de la difference qu'il y a des uns aux autres ; des regles pour faire les reductions des aunages & des poids du plus au moins, & du moins au plus ; des longueurs & largeurs de toutes ſortes de marchandiſes, tant de laine que de ſoye, & autres matieres que l'on employe dans les Manufactures comme auſſi des teintures ; ils ont été exhortez d'apprendre toutes ces choſes pendant le tems de leur apprentiſſage.

On traitera dans la ſuite des Lettres & des Billets de Change ; de leur origine : des billets payables à ordre, & au porteur : de combien de qualitez il y en a, des changes : de la difference qu'il y a du change avec les interêts, des regles de changes, & d'eſcompte ; on donnera des formolaires conformes à la derniere Ordonnance, & on expliquera les Articles ſelon les occaſions, afin qu'il ne reſte aux Facteurs aucun doute dans l'eſprit pour la negociation des affaires qu'ils feront pour leurs Maîtres, & qu'ils puiſſent ſe rendre capables de toutes ces choſes, avant que de faire le Commerce pour leur compte particulier.

COMMISSIONNAIRES *& Correſpondans de deux ſortes,* MAXIMS. Il faut remarquer qu'il y a de deux ſortes de Correſpondans, les Com-

miſſionnaires ; les uns ſont des Négocians & Banquiers qui font des commiſſions reſpectives pour les traites & remiſes, chacun pour leur compte particulier ; de ſorte que ſi l'un remet à l'autre des Lettres de Change pour ſon compte particulier, il lui paie un demi, un quart, ou un tiers pour cent pour ſa Commiſſion, plus ou moins, ſelon qu'ils en conviennent enſemble, pour la peine qu'ils ont de faire accepter les Lettres, en procurer le payement à l'échéance, & en faire les remiſes, ou en d'autres lieux par ſon ordre, ou bien ſi l'un tire Lettres de Change ſur l'autre, qu'il n'ait point de proviſion en main ; ſoit qu'il les acquitte & les paie de ſes deniers ; ſoit qu'il prenne de l'argent ſur la place pour cet effet : il lui paie encore ſa Commiſſion, outre l'interêt des ſommes fournies ou empruntées, & ce qu'il en a coûté pour le courtage des Agens de Banque, par le miniſtere deſquels les emprunts ont été faits, ou que les Lettres ont été fournies.

Les autres ſont des Négocians, ou autres perſonnes qui ne font point le Commerce pour leur compte particulier, qui ſont ſeulement ſimples Commiſſionnaires d'autres Négocians, & Banquiers pour recevoir leurs traites, & celles qui leur ſont faites d'autres endroits, ſuivant l'ordre des Commettans, pour enſuite en faire leur remiſes, ſoit à eux, ou en d'autres lieux, ainſi qu'il leur eſt ordonné ; de ſorte que toutes les traites & remiſes, regardent purement & ſimplement les Commettans, & tous les profits & pertes qui ſe font, pour leur compte, ſans que les Commiſſionnaires y aient aucune part que leur ſimple commiſſion.

Comme il n'y a rien de ſi chatoüilleux & perilleux pour ceux qui s'adonnent à cette profeſſion, & particulierement pour les Commiſſionnaires, que quand ils s'engagent inconſiderément avec les Commettans, ſoit par des avances d'argent qu'ils leur font, pour leſquelles ils tirent des interêts, outre leur droit de Commiſſion, ſoit par des acceptations de Lettres de Change, ſans avoir proviſion en main, ſoit enfin pour le riſque qu'ils courent, quand ils ſont négligens à ne pas faire proteſter les Lettres de Change, & autres diligences dans les tems portez par les Ordonnances, pour en être reſponſables en leur propre & privé nom envers les Commettans ; il eſt neceſſaire de traiter des principales maximes que doivent avoir ces ſortes de Commiſſionnaires, afin que ceux qui s'adonneront à cette profeſſion, en ſoient informez pour s'y bien-conduire ; car ce ſont des choſes qui ne s'apprennent qu'avec beaucoup de tems, & bien ſouvent par la propre experience des Commiſſionnaires, qui ſe ruinent quelquefois par une ſeule faute qu'ils auront faite.

La premiere maxime que doit avoir un bon & ſage Commiſſionnaire, eſt de bien connoître ſon Commettant, ſoit pour ſes mœurs, ſoit pour ſes facultez, ſoit pour ſa conduite dans ſes affaires ; car ce ſont trois choſes tres-importantes à ſçavoir avant que de s'engager avec lui. Les mœurs d'un Commettant ſe connoiſſent en ſa maniere de vivre, c'eſt-à-dire, s'il ne le porte point trop haut, s'il eſt bon ménager & œconome dans la dépenſe de ſa maiſon, s'il n'eſt point joüeur & débauché, s'il aime plus ſes affaires que ſon divertiſſement, s'il a la réputation d'être homme de parole, s'il a toutes les bonnes qualitez que doit avoir un homme d'honneur ; car il y a beaucoup d'exemples de Marchands Banquiers qui ont mal fait leurs affaires pour avoir toutes les mauvaiſes qualitez ci-deſſus repreſentées, quoiqu'ils fuſſent de famille, qu'ils euſſent beaucoup de biens de naiſſance, qu'ils euſſent fait de tres-bonnes affaires, & qu'ils n'euſſent fait aucunes pertes conſiderables ; la raiſon de cela eſt, que les dépenſes exceſſives, la débauche, le jeu & les procez, ſont des tortens qui emportent & conſomment tout.

A l'égard des facultez d'un Commettant, il eſt bien difficile de les connoître ; car bien ſouvent tout ce que l'on voit de grand & de brillant en lui, n'eſt qu'une belle aparence, & tel que l'on croit extrémement riche, eſt mal dans ſes affaires, & ne les fait ſubſiſter que par le crédit qu'il s'eſt acquis de longue-main ; mais, dira quelqu'un, ce Marchand Banquier a cent mille livres de bien de famille ; il en a eu autant de ſa femme, il a encore herité de ſoixante mille livres de ſon oncle, ou d'un autre parent, il a trois ou quatre maiſons à Paris, & une à la campagne, il y a quinze à vingt ans qu'il fait le commerce de Marchandiſe, auſſi-bien que celui d'argent ; où il a beaucoup gagné, parce que ſon Commerce étoit avantageux ; outre cela, il eſt homme d'honneur, & paſſe pour tel parmi les gens de Commerce, tant de France qu'Etranger ; ainſi je ne puis pas mieux faire que d'être ſon Commiſſionnaire ; accepter ſes Lettres de Change, lui faire des remiſes, enfin de le ſervir de tout mon crédit : Ce raiſonnement paroît extrémement ſage & judicieux en un jeune homme, qui n'a encore point d'experience dans les affaires du monde, & qui ne ſongeant qu'à ſon établiſſement, prend toutes ces aparences pour des veritez ; mais ſi c'étoit un Négociant experimenté dans le Commerce pendant trente-cinq ou quarante ans pour y avoir fait beaucoup d'affaires, & en avoir vû quantité par le moien des arbitrages qui ont paſſé par ſes mains dans pluſieurs rencontres de banqueroute & faillite, il ne ſe laiſſeroit pas ſurprendre à toutes ces aparences exterieures, pour engager tout ſon bien & celui de ſes amis, par des acceptations, & par des avances d'argent à ce Commettant ; parce que ce ſage Négociant ſeroit toûjours dans le doute, ſi les choſes qui paroiſſent exterieurement ſont vraies, ou non, en repaſſant dans ſon eſprit toutes les faillites arrivées de ſon tems à pluſieurs perſonnes qui paroiſſent avoir tous ces avantages, auſquels ils ſe ſont trouvez engagez, eux ou leurs amis, & qui ont perdu avec eux la moitié, & les trois quarts de leur dû.

Et en effet, ſi l'on fait un peu de réfléxion ſur toutes les faillites qui ſont arrivées depuis vingt ans à Paris, Tours, Lyon, Bourdeaux, Roüen, & autres bonnes Villes du Royaume, l'on verra que la plûpart ont été faites par des Marchands & Banquiers qui avoient eu des biens conſiderables, tant de leurs peres & meres, que de leurs femmes, & qui leur ſont échûs par le moien des grandes ſucceſſions, & qui avoient même fait un Commerce de Marchandiſes & d'argent, où ils pouvoient avoir beaucoup profité : il n'eſt pas ſi difficile de connoître la conduite d'un Commettant, que ſes facultez, qui eſt la troiſiéme choſe à quoi il eſt neceſſaire qu'un Commiſſionnaire prenne garde ; car elle conſiſte ſeulement à ſça-

voir s'il ne s'embarraſſe point trop dans de grandes affaires, s'il n'eſt point trop facile à prendre des Lettres de Change de tous venans, & d'en fournir de même, ſans diſtinction de perſonne; c'eſt le plus grand défaut que puiſſe avoir un Banquier, parce que dans le grand nombre de Lettres de Change qu'il prend, & qu'il diſpoſe enſuite à tous ceux qui lui en demandent, il y en a toûjours qui reviennent à proteſt, qui par les faillites de ceux ſur qui elles ſont tirées, demeurent pour leur compte, ſi ceux qui les ont tirées & fournies, ne ſont bons & ſolvables pour la garantie; de ſorte que les grandes pertes qu'ils font par les banqueroutes & faillites qui leur arrivent, abſorbent tous les profits qu'ils auront fait ſur la Banque en pluſieurs années: l'on doit connoître encore ſi un Commettant tient un ordre bien exact en ſes affaires; car cela eſt tres-eſſentiel à un Banquier.

La ſeconde maxime d'un Commiſſionnaire, eſt de ne jamais accepter de Lettres de Change, s'il ſe peut, qu'il n'ait proviſion en main pour les payer à l'échéance, ou qu'il ne ſoit bien aſſuré de la probité de ſon Commettant, & qu'il ne manquera pas de lui remettre avant l'échéance, ou bien, ſuppoſé qu'il ne lui remît pas, s'il a de l'argent en caiſſe pour y ſatisfaire; car, comme il a été dit en ſon lieu, dés le moment que l'on accepte une Lettre de Change, on ſe conſtituë debiteur envers le porteur, & l'on doit toûjours être en état d'y ſatisfaire avec honneur.

La troiſiéme maxime eſt, qu'un Commiſſionnaire doit avoir un grand ſoin de faire accepter les Lettres qui lui ſont remiſes par le Commettant, & celles qu'il lui fait remettre d'autres endroits; de les faire proteſter faute d'acceptation ou de payement dans les dix jours de faveur, & de les dénoncer dans le tems porté par l'Ordonnance, parce qu'elles demeureroient pour ſon compte particulier, à ſes riſques, perils & fortunes, pour les raiſons qui ont été dites ci-devant ſur ce ſujet.

La quatriéme maxime d'un Commiſſionnaire, eſt d'executer ponctuellement les ordres qui lui ſont donnez par le Commettant; car qui paſſe commiſſion, perd, ainſi qu'il a été dit ci-devant & s'il paſſoit ſes ordres, ce ſeroit pour ſon compte particulier.

La cinquiéme maxime eſt, quand un Commiſſionnaire a reçû ordre d'un Commettant de lui remettre des Lettres de Change, de ne les pas faire concevoir en ſon nom, payables à lui ou à ſon ordre: la raiſon en eſt, qu'il faudroit qu'il paſsât le ſien payable à ſon Commettant; de ſorte que s'il diſpoſoit la lettre à une tierce perſonne, par l'ordre qu'il mettroit au dos de la lettre, le tireur, celui ſur qui elle ſeroit tirée, & le Commettant venant à faire faillite, la lettre retourneroit ſur lui, & il ſeroit tenu de la payer à celui qui en ſeroit porteur, & qui auroit l'ordre à ſon profit.

Pour ne point courir riſque, quand un Commiſſionnaire remet une Lettre de Change, il doit la faire concevoir payable au Commettant, ou à ſon ordre, comme auſſi ſi celui qui fournit la Lettre n'eſt pas le tireur, & qu'elle ſoit payable à lui ou à ſon ordre, il faut lui faire mettre l'ordre au dos, payable à ſon Commettant, ou à ſon ordre; ainſi le Commiſſionnaire n'aiant point paſſé l'ordre en ſon nom, il n'eſt point garant de l'évenement de la lettre; & en cas de faillite, il n'y auroit que le tireur & celui qui lui auroit fourni & paſſé l'ordre au profit du Commettant, qui en ſeroit tenu; ce ſont des difficultez qui arrivent tous les jours entre les Commettans & les Commiſſionnaires; car ſi un Commiſſionnaire paſſe ſon ordre au dos d'une lettre en faveur d'un Commettant, & qu'elle revienne à proteſt, il veut l'en rendre reſponſable en ſon nom, & le Commiſſionnaire ſe veut auſſi défendre de la payer au porteur de la lettre, en lui alleguant qu'il n'a mis l'ordre que comme Commiſſionnaire, & par conſequent qu'il doit s'adreſſer à ſon Commettant; de ſorte qu'il ſe forme des conteſtations qui les ruinent les uns & les autres en procez.

La ſixiéme maxime que doivent obſerver les Commiſſionnaires, outre le bon ordre qu'ils doivent avoir en leurs affaires, eſt d'être affectionnez & fideles en toutes choſes envers leurs Commettans, ce qui conſiſte à leur donner avis de tout ce qui ſe paſſe dans les affaires du Change; s'il y a abondance d'argent ou non, dans les lieux où ils ſont établis, à quel prix il ſe diſpoſe ſur la place, pour toutes celles où ils ont accoûtumé de tirer & remettre: ſi les lettres de Change y ſont rares, ou non, ſi elles perdent, ou ſi elles gagnent; s'il eſt arrivé des faillites & banqueroutes: parce qu'il eſt neceſſaire que leurs Commettans ſçachent toutes ces choſes pour ſe regler dans les traites, & remiſes qu'ils ont à faire en tous les lieux, où ils font commerce d'argent.

Les Commiſſionnaires ne doivent pas ſeulement être affectionnez envers leurs Commettans; mais encore les ſervir fidellement dans la diſpoſition qu'ils feront de leur argent; c'eſt-à-dire; de ne pas preferer leurs amis, dont les lettres ne ſeroient pas ſi bonnes que celles d'autres perſonnes, ou il y auroit en les prenant plus de ſeureté: s'ils remettent leurs propres lettres à leurs Commettans, de ce leur faire payer pour le change, ſi elles ne gagnent que le prix ordinaire de la place. Sa Majeſté pour reformer cet abus dans le Commerce des lettres de Change venu par l'avarice & convoitiſe de pluſieurs Marchands Banquiers, & Commiſſionnaires qui prenoient plus de change que le prix ordinaire de la place, ordonne que le prix du Change ſera reglé ſuivant le cours du lieu où la lettre ſera tirée.

Ils ne doivent pas non plus faire payer à leurs Commettans des courtages des lettres de Change qu'ils auront priſes de leur argent, pour la diſpoſition duquel les Agens de Banque auront couru frane: c'eſt-à-dire, qu'ils n'auront rien pris pour leurs peines, n'étant pas juſte, & raiſonnable qu'ils miſſent en compte une choſe qu'ils n'auroient pas payée: enfin, il faut que tous les menagemens que font les Commiſſionnaires, ſoit dans la diſpoſition de l'argent ou des lettres de Change, ſoit pour les courtages, & autres frais, ſoient pour & au profit des Commettans, & non pour les Commiſſionnaires qui ne doivent avoir purement, & ſimplement que le droit de commiſſion qui leur eſt accordé.

Ce n'eſt pas que la plûpart des Commettans ne payent point de courtage aux Commiſſionnaires, & que le droit de commiſſion qu'ils leurs payent ſoit d'un tiers ou demi pour cent, eſt pour tous frais qu'ils pourroient pretendre; les Negocians, & Banquiers de la Ville de Lyon, qui font des

Commiſſions en matiere de banque pour les Etrangers en uſent ordinairement ainſi, parce qu'ils payent peu de choſe aux Courtiers pour leur miniſtere ; mais à Paris où l'on paye aux Agens de Banque qui ſont en titre d'office un huitiéme pour cent, ils n'en uſent pas de même, ainſi qu'il ſera dit en ſon lieu.

COMMISSIONNAIRES. *Rien de plus utile pour le Commerce.* Les Commiſſionnaires ſont Marchands negocians, & il y a d'autres Perſonnes dont la profeſſion n'eſt autre que de faire des Commiſſions : il n'y a rien qui maintienne tant le Commerce, que les Commiſſionnaires ou Correſpondans ; car par leurs moyens les Marchands & Banquiers peuvent negocier par tout le monde, ſans ſortir de leurs Magazins ou Comptoirs, tant pour l'achat & la vente des Marchandiſes, que pour faire des traites & remiſes d'argent d'un lieu à autre : Et en effet, les plus grands Negocians ne font autre choſe que de commettre des achats des Marchandiſes dans un Pays où il y en a en abondance, pour les envoyer vendre en d'autres où il n'y en a point, & où elles ſont neceſſaires ; & ce Commerce ne ſe pourroit faire, s'il n'y avoit des Correſpondans ou Commiſſionnaires, à moins que d'être pluſieurs Aſſociez enſemble, dont les uns fuſſent actuellement demeurans dans les lieux où ſe font les achats des Marchandiſes, & les autres dans ceux où elles ſe tranſportent, pour les y vendre & debiter ; c'eſt pour cette raiſon que pluſieurs Negocians ne font autre profeſſion que celle de Commiſſionnaire, c'eſt à-dire d'acheter & vendre pour les autres Negocians, moyennant un certain profit qui leur eſt accordé par les Commettans, pour leurs peines.

Comme la profeſſion de Commiſſionnaire eſt tres-importante au Commerce, il eſt neceſſaire de traiter des maximes & obſervations qu'ils doivent avoir pour y trouver leurs avantages, & faire le profit des Commettans, étant certain qu'il y a des Negocians qui ont fait de tres-grandes fortunes, à ne faire autre choſe que des Commiſſions ; Comme auſſi des Commettans, qui ont conduit heureuſement leurs affaires, & fait de grands profits par la ſage conduite de leurs Commiſſionnaires.

On a remarqué qu'il y avoit de cinq ſortes de Commiſſionnaires dans le Commerce, qui s'adonnent à differentes ſortes de Commiſſions, dont il y en a qui doivent ſçavoir parfaitement le Commerce, & d'autres à qui il n'eſt pas neceſſaire de le ſçavoir.

La premiere ſorte ou eſpece de Commiſſionnaires, ſont les Negocians qui demeurent aux lieux des Manufactures, ou dans les Villes où il ſe fait grand Commerce, qui achetent des Marchandiſes pour le compte des Negocians, demeurans en d'autres lieux, qui leur commettent.

La deuxiéme : Sont des Negocians, à qui d'autres envoyent des Marchandiſes pour vendre pour leur compte, ſuivant les ordres qu'ils en reçoivent.

La troiſiéme : Sont des Negocians, ou autres Perſonnes qui ſont Correſpondans ou Commiſſionnaires d'autres Negocians & Banquiers qui leur remettent des Lettres de Change, pour en procurer les acceptations & le payement à l'écheance, pour enſuite en remettre la valeur à eux-mêmes, ou en d'autres lieux, ſuivant & ainſi qu'il leur eſt ordonné.

La quatriéme : Sont des Perſonnes demeurantes dans des Villes d'entrepôt, où ſe déchargent les Marchandiſes qui viennent de divers lieux, tant par eau que par terre, & qui les reçoivent pour les recharger enſuite ſur des chartettes, pour les envoyer à ceux à qui elles appartiennent, ainſi qu'il ſera plus amplement expliqué en ſon lieu.

La cinquiéme ſorte ou eſpece, ſont des Perſonnes qui ſont Facteurs ou Commiſſionnaires des Voituriers ; qui prennent le ſoin quand ils ſont arrivez, de livrer les Ballots & Caiſſes des Marchandiſes aux Marchands à qui elles appartiennent, de recevoir leur argent ; procurer aux Voituriers d'autres Marchandiſes pour leur retour, afin qu'ils ne faſſent point plus grand ſejour aux lieux où ils ſont arrivez, que celui qui eſt neceſſaire pour leur repos, & celui de leurs Chevaux.

COMMISSIONNAIRES. Pour que les Commiſſionnaires faſſent les choſes pour le mieux & pour l'avantage des Commettans, comme ils ſont obligez en conſcience, il faut que les Commiſſionnaires procurent autant qu'ils peuvent le bien & l'avantage des Commettans dans l'achat des Marchandiſes qui leur ſeront commiſes, & pour cela ils doivent s'appliquer fortement à connoître les bons ou mauvais Ouvriers ; pour n'acheter que de parfaite Marchandiſe : ils doivent en tirer le meilleur marché qu'ils pourront avoir, & examiner exactement s'il n'y a point de defaut ; enfin ils doivent ſuivre en toutes choſes les maximes que l'on a traitées ci-devant, & agir comme ſi les achats étoient pour leur propre compte.

Si les Ouvriers donnent quelque excedant d'aunage, ou bonne meſure, il faut qu'il tourne au profit du Commettant, & non pas ſe l'approprier, & charger les pieces d'un plus grand aunage que celui qu'ils auront payé aux Ouvriers ; parce que les Commiſſionnaires ne doivent prendre purement & ſimplement, que ce qui leur eſt accordé par les Commettans pour leurs Commiſſions, & s'ils en oſoient autrement, ce ſeroit une injuſtice, & un vol ſujet à reſtitution.

Les Marchands & Negocians qui vendent aux Ouvriers les Soyes, Laines, & autres Matiéres qu'ils employent en leurs Manufactures, & qui ſe mêlent auſſi de Commiſſions, ne doivent point, lors qu'ils acheteront les Marchandiſes, payer aux Ouvriers, partie en Soye, Laine, ou autre choſe, & partie en argent ; parce qu'il eſt certain qu'ils vendent toûjours leurs Marchandiſes plus cher, que ſi on leur payoit le tout argent comptant. La raiſon en eſt que les Ouvriers préſument toûjours que les matiéres que l'on leur donne, ſont moins parfaites, & plus cheres que s'ils les achetoient volontairement, ſans être forcez à cette dure condition ; de ſorte que par ce moyen les Commiſſionnaires tirent on avantage indirect au préjudice des Commettans, qui auroient aſſurement les Marchandiſes à meilleur marché, s'ils les payoient toutes en argent, & non partie en Marchandiſes ;

Ces ſortes de Commiſſionnaires ne doivent pas s'attacher entierement à acheter des Ouvriers à qui ils vendent ordinairement leurs Marchandiſes pour les Manufacturer, pour trois raiſons.

La premiere, Parce qu'il eſt bien difficile qu'ils ſoient ſi détachez de leur propre intereſt, qu'ils n'achetent plus cher de ceux à qui ils ont coûtume de vendre, que non pas s'ils achetoient d'autres

tres Ouvriers pour leſquels ils n'ont aucune conſideration.

La ſeconde, Parce que dans les tems où la Marchandiſe n'eſt pas de demande, & que les Ouvriers s'en trouvent chargez, ils ſont obligez de la donner à meilleur marché, quelquefois à perte; de ſorte que ſi les Commiſſionnaires achetent, particulierement des ouvriers auſquels ils vendent leurs marchandiſes, il eſt certain que ſi ils leur demandent les ouvrages pour un prix où ils ne trouvent pas à gagner, ils ne manqueront jamais de les faire entrer en conſideration, qu'ils ne la peuvent pas donner au prix qu'ils en offrent, parce qu'ils ont acheté d'eux les matieres dont elles ſont manufacturées un tel prix, qu'ainſi il n'y auroit pas moyen de s'y ſauver.

Les Commiſſionnaires ſe laiſſent facilement perſuader à leurs raiſons, joignent à cela leur interêt, qui eſt de ſe faire payer de leur dû; c'eſt pourquoi ils donnent le prix, que l'on leur demande des marchandiſes qu'ils achetent, ce qu'ils ne feroient pas ſi facilement à d'autres ouvriers, pour qui ils n'auroient pas les mêmes conſiderations.

La troiſiéme raiſon eſt, que les Commiſſionnaires ne peuvent pas regarder de ſi prés à la bonté, & beauté des marchandiſes qu'ils achetent des ouvriers, auſquels il en vendent d'autres pour les manufacturer, que s'ils achetoient d'autres ouvriers à qui ils ne vendiſſent rien: La raiſon en eſt qu'ils ont de la peine à dire que l'ouvrage n'eſt bon ni beau, ſuppoſé que la defectuoſité précedât des matieres, & non pas de la façon; parce que les ouvriers ne manqueroient pas de leur répondre que l'étoffe eſt manufacturée des matietes qui leur ont vendues; de ſorte que n'agiſſant pas en pleine liberté, il eſt certain que les Commettans ſont toûjours mal ſervis, & n'ont jamais de bonnes & belles marchandiſes, ni à bon marché, d'où procede tres-ſouvent leur ruine pour les raiſons qui ont été dites.

V. Quand il arrive des tems, où il y a ceſſation de commerce que les Négocians ne mandent point des marchandiſes, les Commiſſionnaires riches, & accreditez achetent ordinairement des marchandiſes des ouvriers à bon marché, & les gardent en magaſin, juſques à ce que leurs Commettans leur en demandent, & ces marchandiſes augmentent quequefois notablement de prix.

Quand cela arrive, il ne ſeroit pas raiſonnable que les Commiſſionnaires les donnaſſent au même prix qu'ils les ont achetées, parce qu'ils ont avancé leur argent, qu'ils ont couru le riſque, ſi la marchandiſe ſeroit encore à la mode ou non, ſoit pour la façon; ſoit pour les couleurs, ainſi elle pourroit être diminuée de prix lorſqu'ils la vendroient; mais ils doivent y mettre le prix le plus juſte qu'elle peut valoir chez les ouvriers dans le tems qu'elle leur eſt demandée, & encore à quelque choſe de moins; parce que comme les Commiſſionnaires n'en font pas ordinairement commerce; ayant enviſagé ſeulement en les achetant qu'elles pourroient être propres à leurs Commettans, il eſt juſte que leurs Commettans participent en quelque façon au profit que font leurs Commiſſionnaires, ſur les marchandiſes qu'ils n'ont achetées que ſur ce principe qu'elle ſeroit pour eux; il eſt d'un Commiſſionnaire, comme d'un Tuteur, lequel ordinairement s'enrichit, quand il conſidere plus ſes interêts que ceux de ſon pupille: & au contraire il ſe ruine, & devient pauvre, quand il prefere ceux du pupille aux ſiens; neanmoins quand le Tuteur eſt ſage, & capable de gouverner les biens du Mineur, il balance ſi bien les interêts de ſon pupille avec les ſiens particuliers, que ni l'un ni l'autre n'en ſouffre aucune perte; ſi un Commiſſionnaire prefere auſſi ſes interêts particuliers à ceux du Commettant, il s'enrichit & le ruine; s'il préfere entierement les interêts du Commettant aux ſiens, il ſe ruine auſſi, l'une & l'autre maniere d'agir n'eſt pas raiſonnable; car il faut garder en toute choſe la juſtice, & l'équité; c'eſt-à-dire que l'interêt de l'un doit ſi bien s'accorder avec l'autre, que chacun y trouve également ſes avantages.

Les Commiſſionnaires doivent s'attacher fortement à donner avis à leur Commettant de tout ce qui ſe paſſe dans les Manufactures: ſi les marchandiſes augmentent ou diminuent de prix: s'il s'en fabrique de nouvelles: Enfin il les doivent avertir de toutes les autres choſes qu'ils jugeront être neceſſaires à mandet; car ces ſortes d'avis ſont avantageux aux Commettans pour la conduite de leur commetee, & leur ſervent à prendre les reſolutions convenables pour commettre leurs achats.

Enfin, il faut que les Commiſſionnaires acheteurs prennent encore garde à deux choſes. La premiere à ne point preferer les Négocians qui leur commetteut des marchandiſes les uns aux autres; car il eſt raiſonnable qu'ils ſoient traitez & ſervis également dans l'achat, & dans l'envoi des marchandiſes en executant la commiſſion du premier Commettant avec celle du dernier. La ſeconde à ſe comporter avec beaucoup de prudence; c'eſt-à-dire, ne point divulger les affaires des Commettans, & ne donner jamais avis à l'un des marchandiſes qu'ils envoyent à l'autre, ni la qualité, ni le prix d'icelles, parce qu'il eſt de tres-grande conſequence que leurs affaires ſoient ſecrettes, & ne ſoient point connuës.

COMMISSIONAIRES. *Maximes qu'ils doivent avoir, quand ils achetent pour le compte des Marchands.* Il eſt permis à toutes ſortes de perſonnes, ſoit Marchands ou autres d'être Commiſſionnaires, pour acheter des marchandiſes pour le compte d'autrui; & il n'eſt point neceſſaire pour cela d'être reçûs Maîtres Marchands dans les Villes où il y a maîtriſe: mais pour y bien réüſſir, il faut neanmoins que ceux qui s'adonnent à cette profeſſion, connoiſſent parfaitement les marchandiſes qu'ils acheteront, pour le compte des Marchands qu'ils leur commettront, autrement ils n'y trouveroient pas leur compte, non plus que les Commettans.

Il y a deux ſortes de perſonnes qui achetent des marchandiſes pour le compte des Negocians. La premiere, ce ſont des Marchands qui demeurent dans les Villes où il y a des Manufactures, & qui font commerce des matieres propres pour faire les étoffes, & qui les vendent aux ouvriers qui les fabriquent. La ſeconde, ce ſont des Marchands ou autres perſonnes qui ont appris le commerce, pour avoir fait leur apprentiſſage & ſervi long-tems les autres Négocians, qu'ils n'ont pas le moyen, ni la force de le faire pour leur compte particulier; mais qui ayant acquis la reputation d'être habiles & fideles, trouvent des Négocians qui les commettent pour faire les

achats des marchandiſes dont-Ils ont beſoin, en leur payant deux ou trois pour cent pour leur commiſſion, outre les frais d'emballage, & autres qu'ils ſont obligez de faire, & par ce moyen ils ſubſiſtent honnêtement dans le monde.

Il y a des maximes a obſervet qui ſont communes à ces deux ſortes de Commiſſionnaires acheteurs; mais il y en a de particulieres pour la conduite des uns & des autres; ainſi qu'il ſe verra dans la ſuite de ce diſcours: leſquelles maximes il eſt neceſſaire que ceux qui s'adonneront à cette profeſſion, ſachent, tant pour leur ſûreté, que pour le bien & l'avantage des Commettans.

La premiere maxime que doit avoir un Commiſſionnaire acheteur, eſt de bien connoître les Négocians pour leſquels il veut faire les achats; s'il y a ſeureté de leur envoyer des marchandiſes, quand il ſe conſtituera debiteur pour eux, envers ceux de qui il les achetera, & juſques à quelle ſomme il pourra s'engager, parce qu'il y a des Négocians qui bien ſouvent font le commerce au deſſus de leurs forces, & cela fait que dans des tems, il auroit peine à tirer d'eux des proviſions pour payer à jour nommé le prix des marchandiſes qu'il auroit achetées, ce qui ſeroit capable de lui faire perdre ſa reputation, s'il n'avoit moyen d'ailleurs d'y ſatisfaire.

La ſeconde maxime eſt qu'autant qu'il pourra, il ne doit point ſe conſtituer debiteur en ſon nom envers ceux de qui il achetera les marchandiſes; il doit prendre pour le compte des Commettans, en leur faiſant donner debit ſur les Livres Journaux des Vendeurs, afin de ne point s'engager avec eux, à autre garantie qu'à celle que les marchandiſes par lui achetées ſont effectivement pour le compte de ceux de qui il a declaré les avoit achetées.

La troiſiéme eſt de faire écrire en ſa preſence ſur les Livres Journaux des Marchands & Manufacturiers, les marchandiſes qu'il achetera ſous le nom du Marchand pour qui il les a achetées, & d'en prendre une facture, dans laquelle il ſoit fait mention que les marchandiſes ſont pour le compte du Commetant; afin d'éviter les difficultez, en cas qu'il devienne inſolvable dans la ſuite; car il pourroit y avoir des Marchands ou Manufacturiers d'aſſez mauvaiſe foi, pour le couchet debitepr ſur leur Livre, au lieu de celui pour qui il les auroit achetées, comme il eſt arrivé pluſieurs fois à des Commiſſionnaires, qui n'ont pas eu ſoin de faire écrire les marchandiſes en leur preſence ſur les livres Journaux des Vendeurs, ſous le nom de ceux pour qui ils les avoient achetées, & pour n'en avoir pas pris des factures, qui les puiſſent juſtifier.

Ce n'eſt pas aſſez à un Commiſſionnaire d'avoir ſoin de faire écrire les marchandiſes ſur le Journal de ceux qui les ont venduës, & de prendre des factures; mais il faut encore ſçavoir la maniere, afin qu'il demeure pour conſtant de celui qui doit être debiteur ou le Commiſſionnaire, ou s'ils le ſont tous deux conjointement, cela étant tres-Important pour empêcher les difficultez qui pourroient ſurvenir en cas de faillite, car c'eſt dans ce tems malheureux que les Creanciers ſubtiliſent ſur toutes choſes, pour n'y être point compris, en cherchant les moyens de ſe faire payer entierement de leur dû; & pour cela, il faut ſçavoir que les Marchands & Manufacturiers écrivent en trois manieres ſur leurs Livres Journaux les marchandiſes qu'ils vendent aux Commiſſionnaires; la premiere eſt, écrire purement & ſimplement en ces mots: Doit le ſieur Jacques Pradier pour payer, par exemple, dans 3. mois; il eſt certain qu'au terme que ce debit eſt écrit, qu'il n'y a que le Commiſſionnaire qui ſoit obligé au payement des marchandiſes venduës, & que le Prêteur n'a aucune action directe & perſonnelle à l'encontre du Commettant, la raiſon en eſt, qu'il ne reconnoît pour ſon debiteur, en vendant ſa marchandiſe, que le Commiſſionnaire qui a negocié avec lui en ſon propre & privé nom; c'eſt pourquoi il ne pourroit agir contre le Commettant, auquel l'envoi des marchandiſes auroit été fait, que par voie de ſaiſie, ſupoſé qu'il ſe trouvât encore debiteur du Commiſſionnaire lors de la faillite.

La ſeconde eſt, quand l'on dit: Doit le ſieur François Picard, Marchand à Bourdeaux, livré au ſieur Jacques Pradier ſon Facteur ou ſon Commiſſionnaire; cette diſpoſition marque & deſigne le debiteur, qui eſt François Picard, & non pas Pradier, qui eſt le Commiſſionnaire; de ſorte qu'il n'eſt en façon quelconque debiteur de celui qui a vendu les Marchandiſes, & n'eſt garant ſeulement envers lui, ainſi qu'il a déja été dit, que de l'envoi qu'il en a fait au Commettant; de ſorte que ſi le Commiſſionnaire ne lui avoit point envoié ſa Marchandiſe, & qu'il déniât l'avoir reçûë, il eſt certain que faute de la juſtifier par le Commiſſionnaire, il ſeroit tenu de la dette envers celui qui lui auroit vendu les Marchandiſes; & de la payer en ſon nom: la raiſon en eſt, que le Vendeur a ſuivi la bonne foi du Commiſſionnaire, en déclarant que c'étoit pour François Picard qu'il avoit acheté la Marchandiſe.

La troiſiéme maniere d'écrire ſur le Journal; eſt en ces mots: Doit le Sieur Jacques Pradier pour le compte de François Picard: Cette diſpoſition marque deux debiteurs, ſçavoir le Commiſſionnaire, & le Commettant; en telle ſorte, que ſi Pradier, qui eſt le Commiſſionnaire, venoit à faire faillite, & qu'il ſe trouvât créancier de Picard, pour raiſon deſdites Marchandiſes; celui qui auroit vendu la Marchandiſe, pourroit revendiquer la ſomme dûë par Picard, & en demander la diſtraction ſur les effets actifs de Pradier: la raiſon en eſt, que Pradier n'eſt, à proprement parler, que la caution de Picard envers Jacquinot, ainſi qu'il paroît par ſon Livre Journal; car la Marchandiſe eſt couchée pour le compte de François Picard, & non pour celui de Pradier, ſuppoſé que Picard en demeurât d'accord; car autrement Pradier ſeroit ſon ſeul débiteur, & ne pourroit avoir aucune action contre Picard, pour les raiſons qui ont été dites ci-deſſus: il ſeroit pourtant autrement, ſi Picard avoit écrit à celui qui auroit vendu la Marchandiſe, de la livrer à Pradier ſon Commiſſionnaire, qu'elle lui ait été envoiée ou non; ce n'eſt point ſon fait, mais bien celui de Picard, qui a ſuivi en cela la bonne foi de Pradier ſon Commiſſionnaire, duquel il auroit été trompé; de ſorte qu'en juſtifiant par celui qui a vendu les Marchandiſes, la lettre miſſive de Picard, portant ordre de la livrer à Pradier ſon Commiſſionnaire, il eſt certain que Picard s'eſt conſtitué ſon debiteur, au moment de la livraiſon de la Marchandiſe qu'il a faite à Pradier: la raiſon en eſt, qu'une Lettre miſſive eſt un quaſi Contract, qui eſt obli-

gatoire envers celui qui la reçoit, en executant le contenu en icelle.

La maniere d'écrire sur le Journal, Doit un tel pour le compte d'un tel, est de l'invention des Négocians Italiens, qui sont les gens les plus fins dans le Commerce, qu'il y ait dans tout le monde; ils en usent ainsi, afin d'assurer leur dû par ce moien, & c'est une chose à quoi les Commissionnaires doivent bien prendre garde, quand ils feront les achats des Marchandises pour le compte d'autres Négocians.

La quatriéme maxime que doit avoir un Commissionnaire acheteur, est lorsque les Commettans lui remettent des Lettres de Change pour payer les Marchandises qu'ils ont déja achetées, ou qu'ils achetent actuellement pour eux, de ne pas manquer de faire les protêts faute d'acceptation & de payement à l'échéance, & autre diligence, afin de n'en point courir le risque pour n'y avoir pas satisfait.

La cinquiéme est d'avoir des Livres Journaux, sur lesquels il doit écrire les Marchandises, en accusant le nom des Marchands ou Manufacturiers de qui il les aura achetées, comme aussi le prix, & en quel tems elles doivent être payées, en faire ensuite une facture, pour être envoiée au Commettant, afin de lui faire paroître par cette conduite, que ce sont les mêmes prix qu'il les a achetées, & que s'il en avoit le moindre doute, il peut venir en éclaircissement.

La sixiéme maxime que les Commissionnaires Acheteurs doivent avoir, est d'executer ponctuellement les commissions des Commettans, & de ne les pas surpasser; car ce seroit pour leur compte, suivant l'ancien proverbe, qui dit: Qui passe commission, perd, c'est-à-dire, que si l'ordre portoit de n'acheter que vingt pieces d'étoffes, il n'en faut pas acheter vingt-cinq: si l'on demande une quantité de marchandise, il n'en faut pas acheter d'un autre sorte: si on demande de l'incarnadin, que ce ne soit pas de couleur de feu: si le Commettant marque qu'il la desire de six livres l'aune, n'en achetez pas à sept livres, encore qu'elle fût tres-bonne, & belle pour ce prix; parce que ce n'est pas à un Commissionnaire à penetrer les sentimens & les raisons du Commettant; ainsi il faut s'attacher autant que l'on peut au pied de la lettre; néanmoins si la difference du prix n'excedoit pas plus ou moins que d'un sol ou deux par aulne, ce ne seroit pas pour cela contrevenir à l'ordre; car l'on sçait bien que l'on ne trouve pas toûjours les choses si justes que l'on les demande.

Les six maximes ci-dessus representées, sont les principales que les Commissionnaires Acheteurs doivent avoir pour bien établir leur sûreté sur le fait de la commission; mais il y en a d'autres aussi qui regardent les Commettans, qu'il est necessaire aussi d'expliquer, afin que les Commissionnaires fassent les choses pour le mieux, & pour l'avantage des Commettans, ainsi qu'ils y sont obligez en conscience, pour ne pas abuser de la confiance qu'ils ont en eux.

COMMISSIONNAIRES. *Précautions que doivent avoir les Commissionnaires avant que de s'engager dans les Commissions des Commettans.* La premiere chose qu'ils doivent considerer, est la qualité des Marchandises que les Commettans leur envoyeront pour vendre pour leur compte, si elle est de grand volume, d'un grand prix, ou médiocre, pour pouvoir régler ce qu'ils prendront pour leur Commission; car il y a des Marchandises précieuses desquelles il ne se paie qu'un, ou un & demi pour cent; comme de l'or & argent trait & filé, des perles, diamans, & autres joüaillerics, des lingots & barres d'or & d'argent; dont la petite quantité ne laisse pas de monter à beaucoup d'argent; il y en a d'autres qui sont moins considerables, comme des broquarts & toilles d'or & d'argent, des velours, damas, satins, pannes, & autres sortes de marchandises de soie, draps d'Espagne, d'Hollande, & d'Angleterre, pour la Commission de la vente desquelles, les Commettans ne paient que deux pour cent du prix de la vente: il y en a d'autres, comme des serges, droguets, futaines, cameloteries, laines en balles à filer, desquelles il faut en vendre grand nombre pour monter à beaucoup d'argent, & de grands lieux pour les y mettre, de grandes peines & soins pour en procurer la vente: les Commettans paient pour la commission & magasinage aux Commissionnaires, deux & demi, jusqu'à trois ou quatre pour cent: c'est, comme il a été dit ci-dessus, selon les sortes de marchandises, & suivant que les Commettans & Commissionnaires en conviennent ensemble.

La seconde chose est, de convenir avec les Commettans, s'ils demeureront du croire, ou non, c'est-à-dire, s'ils seront garans de la solvabilité des debiteurs qu'ils feront en la vente des marchandises; car en ce cas, il faut que les Commettans paient aux Commissionnaires une plus grande commission, à cause des grands risques qu'ils courent en faisant les deniers bons, soit que la marchandise se vende comptant, ou à crédit, parce qu'il faut que le fort porte le foible, qui est ordinairement le double; néanmoins c'est selon qu'ils en sont convenus avec les Commettans.

La troisiéme chose que doivent faire les Commissionnaires, est de convenir avec les Commettans, dans quel tems ils feront les payemens des sommes de deniers provenans de la vente de leurs marchandises; car si les Commissionnaires ne demeurent pas d'accord du croire des debiteurs, ils doivent remettre aux Commettans, à mesure qu'ils reçoivent les deniers provenans de la vente de leurs marchandises, ou bien leur en doivent donner avis, afin qu'ils s'en puissent prévaloir, soit en tirant des Lettres de Change sur eux, ou pour remettre en d'autres lieux, suivant les ordres qu'ils en reçoivent; mais si les Commissionnaires demeurent du croire, & garans de la solvabilité des debiteurs envers les Commettans, ils doivent avoir la foire de respect, c'est-à-dire trois mois, à compter du jour de l'échéance de chaque partie de marchandise qu'ils auront venduë à crédit, pour faire les remises aux Commettans, ou avant qu'ils puissent faire aucune traite sur eux.

Le tems de trois mois que donnent les Commettans aux Commissionnaires pour payer ce qui leur est dû, est tres-raisonnable; car l'on sçait bien que la plûpart des Marchands en détail, à qui les marchandises sont ordinairement venduës, ne paient pas si ponctuellement qu'il seroit à desirer, de sorte que ce tems est accordé aux Commissionnaires pour se faire payer des debiteurs: mais il est juste aussi que les Commettans soient payez ponctuellement à la fin des trois mois, aprés celui de l'échéance des dettes, soit

que les Commiſſionnaires en ſoient paiez ou non par les debiteurs, parce qu'il faut mettre un terme fixe & certain pour éviter les difficultez qui pourroient arriver, s'il n'y étoit pour ſûr avant que de negocier enſemble.

La quatriéme choſe eſt de convenir avec les Commettans, s'ils tireront ſur eux ce qui leur ſera dû, ou bien s'ils en feront remiſe dans le tems qu'ils auront convenu: ſi le Commettant tire, il n'y a aucun riſque pour les Commiſſionnaires; mais s'ils remettent des Lettres de Change ſans en avoir auparavant eu l'ordre des Commettans, ils pourroient riſquer, ſi elles étoient proteſtées, en cas que ceux qui les auroient tirées ou fournies vinſent à faire faillite ou banqueroute: c'eſt pourquoi il faut pour la ſeureté des Commiſſionnaires, qu'il ſoit dit dans l'écrit qu'ils ſeront de leurs conventions, qu'ils ne ſeront point garans de toutes les Lettres de Change qu'ils leur remettront, ou en d'autres lieux par leur ordre, c'eſt à quoi l'on doit bien prendre garde; car quand il arrive des faillites, il ſe forme toûjours des conteſtations ſur ces ſortes de choſes.

Il eſt conſtant, & c'eſt une maxime parmi les Négocians, que lors qu'un Commettant a donné ordre à un Commiſſionnaire de lui remettre des Lettres de Change, qu'elles ſont à ſes riſques, perils, & fortunes; mais il y a pourtant des cas où les Commiſſionnaires en ſeroient reſponſables.

La cinquiéme choſe dont il faut convenir avec les Commettans eſt pour les dépenſes & frais que les Commiſſionnaires doivent faire pour eux, ſoit pour la voiture des marchandiſes, ſoit pour les Changes qu'il faudra payer, pour remettre leur argent, & autres dépenſes qu'il eſt neceſſaire de payer, toutes leſquelles dépenſes doivent être payées par les Commettans aux Commiſſionnaires, qui doivent avoir leur droit de commiſſion, franc & quitte de tous frais & dépens, à la reſerve des ports de lettres qui ne ſe paſſent point en compte, à moins que les Commettans ne leur remiſſent des dépêches d'Ambaſſadeurs, ou d'autres perſonnes pour les leur faire tenir, en ce cas ils doivent leur tenir compte des ports de Lettres.

La ſixiéme choſe eſt, que les Commiſſionnaires doivent convenir avec les Commettans, qu'en cas qu'ils leur avancent quelques deniers ſur les marchandiſes qui leur ſeront envoiées, combien ils leur payeront d'interêt par payement ou par année.

Voilà à peu prés les precautions que doivent prendre les Commiſſionnaires, avant que de s'engager dans les commiſſions des Commettans; mais il faut que toutes les conditions ſoient faites par écrit, du moins ſous leur ſeing privé: il ſeroit encore mieux que l'Acte fût reconnu par devant Notaire, pour deux raiſons.

La premiere, afin que ſi les Commettans faiſoient faillite pendant leur negociation, l'Acte ne fut point ſuſpect à leurs creanciers, qui diroient peut être qu'il a été fait aprés coup, depuis l'ouverture de la faillite; car c'eſt dans ces tems malheureux que les Creanciers détruiſent autant qu'ils peuvent les creances les uns des autres pour ſe tirer d'affaire, on en peut parler comme ſçavant, parce que les Creanciers d'un failli ou banqueroutier, ont fait un grand procez au ſujet de quelques Actes faits avec trois Commettans aſſociez, qui n'étoient point reconnus par devant Notaires, ils allegueront qu'ils avoient été faits aprés la banqueroute ouverte, & ſi on n'eut fait paroître le contraire par des Lettres miſſives qui avoient été écrites, confirmatives deſdits Actes, & par les leurs en réponſes, dont on avoit retenu copie dans un Livre des reſcriptions, que l'on fit compulſer à cet effet, parce que l'on ne les repreſentoit pas, ſuivant la demande que l'on avoit fait, il auroit ſuccombé, ce qui eût été capable de le ruiner.

La ſeconde raiſon eſt, que l'Acte étant reconnu par devant Notaire, les Commiſſionnaires & les Commettans ont une hypotheque reſpective ſur les immeubles l'un de l'autre, du jour de la connoiſſance, qui eſt une ſeureté que l'on ne doit point negliger.

COMMISSIONNAIRE *d'entrepoſt*. Les Commiſſionnaires d'entrepoſt, ſont des perſonnes demeurant dans les lieux où les marchandiſes ſe déchargent par les Voituriers, tant par eau que par terre, qui les amennent, & qui ne paſſent pas outre, pour les recharger enſuite pour d'autres endroits; Par exemple, Lyon eſt un entrepôt pour toutes les marchandiſes qui viennent d'Italie, & de Marſeille, où il y a des Commiſſionnaires qui les reçoivent, & qui les envoyent enſuite par terre à Roüanne, qui eſt ſituée ſur la riviere de Loire, où elles ſe chargent enſuite ſur des bateaux, pour être envoyées, à Paris, Orleans, Tours, Angers, Nantes & autres lieux.

Il n'y a rien qui facilite tant le commerce que les Villes d'entrepôt, ſi l'on conſidere l'avantage qu'en reçoivent les Marchands: car il eſt certain que les voitures ſeroient plus cheres, s'il falloit envoyer les marchandiſes par terre directement d'un lieu en un autre: Par exemple, s'il falloit envoyer directement de Nantes à Paris, ou en Champagne, ſur des Charretes, les marchandiſes qui viennent d'Eſpagne, Portugal, & autres païs étrangers, il en coûteroit davantage de voiture que ſi on les envoyoit par eau dudit lieu à Orleans, & de ladite ville de Paris par terre, parce que les voitures ſont moins cheres par eau que par terre, ainſi que l'experience nous a appris: car, par exemple, ſi un Négociant de Paris avoit commis en Eſpagne ou en Portugal, des laines, ou autres marchandiſes, & qu'il les fit venir par mer juſques à la Rochelle, il ſeroit obligé de les faire venir directement par terre juſques à Paris, parce qu'il n'y a point de riviere ſur laquelle on les pût charger; ainſi il lui coûteroit douze à quinze livres pour cent peſant, au lieu que ſi elles étoient débarquées à Nantes, il les feroit venir ſur la riviere de Loire juſques à Orleans, & de là à Paris par terre, & n'en coûteroit au plus que cinq livres pour cent peſant, pour la voiture tant de Nantes à Orleans par eau, que d'Orleans à Paris par terre.

Il y a dans toutes les Villes d'entrepôt, comme il a été dit ci-devant, des perſonnes qui s'attachent particuliérement à faire ces ſortes de commiſſions; & d'autant qu'elles ont relation au commerce, il eſt neceſſaire d'en donner quelques maximes à ceux qui voudroient s'adonner à cette profeſſion, pour s'en ſervir & ſe bien conduire.

COMMISSIONNAIRE *dans la vente des marchandiſes*. La premiere choſe que les Commiſſionnaires doivent ſe propoſer, eſt le bien & l'avantage des Commettans dans la negociation

qu'ils feront poor eux, de leur en procurer en toutes les occaſions, & d'être fidelles en toutes choſes; car les judicieux & honnêtes Commiſſionaires doivent ſe contenter de ce qui leur eſt accordé pour leur commiſſion, ſans profiter encore par des voyes indirectes, au prejudice des Commettans, qui leur confient leur bien ſur leur bonne foi, de laquelle ils ne doivent jamais abuſer.

La ſeconde eſt, de prendre ſoigneuſement garde quand ils vendront les marchandiſes à credit, de ne les donner qu'à des debiteurs qu'ils croiront bons, & ſolvables, tout ainſi que s'ils en demeuroient de croire, & reſponſables envers les Commettans, ſans conſiderer en cela leur intereſt particulier, qui conſiſte à vendre beaucoup, pour avoir & gagner leur commiſſion.

La troiſiéme, de ne point donner la marchandiſe à moindre prix que celui porté par les factures qui leur ſerone envoyées, qui doivent être leur regle dans la vente des marchandiſes, à moins d'avoir ordre exprés des Commettans, portant qu'ils pourront la vendre au mieux qu'il leur ſera poſſibile, & à moindre prix que celui porté par les factures, autrement ce ſeroit pour leur compte, c'eſt-à-dire, qu'ils ſeroient tenus de faire bons aux Commettans de ce qu'ils l'auroient moins vendu.

La quatriéme, lors qu'il arreſte les comptes avec les Marchands à qui ils auront vendu les marchandiſes, de ne leur point accorder de tares, qu'elles ne ſoient juſtes & raiſonnables, & ſi elles étoient conſidérables, les Commiſſionnaires doivent en prendre un certificat pour leur ſeureté, & en donner avis aux Commettans, afin qu'ils s'en puiſſent faire rendre raiſon par les ouvriars qui les leur auront venduës.

La cinquiéme, d'être ſoigneux à l'écheance des dettes, d'en ſolliciter le payement de tout leur pouvoir, &, ſi beſoin eſt, faire les diligences & pourſuites neceſſaires en juſtice pour en être payez.

La ſixiéme, au ſur & à meſure qu'ils recevront des debiteurs les ſommes de deniers qu'ils devront, d'en donner incontinent avis aux Commettans, afin qu'ils s'en puiſſent prevaloir ſur eux, n'étant point permis en conſcience aux Commiſſionnaires de ſe ſervir en leurs affaires particulieres de l'argent des Commettans, à moins qu'ils n'y conſentent, en leur payant l'interêt de même qu'ils le leur font payer, quand ils leur ſont quelques avances.

La ſeptiéme, quand les Commettans leur ordonneront de leur faire les remiſes des deniers qu'ils ont entre les mains, ils doivent autant qu'ils pourront prendre de bonnes Lettres de Change; c'eſt-à-dire, que ceux qui les tirent, ou qui fourniſſent, ayent la reputation d'être bons & ſolvables, afin que ſi elles n'étoient payées ponctuellement à l'écheance, & qu'elles revinſent à proteſt, ils puiſſent s'en faire rembourſer facilemene des tirenrs, ou de ceux qui auroient paſſé les ordres ſur les Lettres; les Commiſſionnaires doivent encore ménager les Changes, ſi aucuns il convient payer, pour les Lettres qu'ils remettent.

La huitiéme, ſi les Commettans tirent ſur les Commiſſionnaires les ſommes de deniers qui leur ſeront dûës; ils doivent les accepter & payer ponctuellement à l'écheance: car outre qu'ils ſeroient tenus envers eux des changes & rechanges, frais de proteſt, & dommages & interêts qu'ils ſeroient obligez de payer pour le retour de leur Lettres, ils font un notable tort aux Commettans, en ce que leurs Lettres retournant à proteſt, cela leur ôte la reputation, & les Négocians ou Banquiers à qui ils les ont fournies, tirent delà deux conſequences; l'une que leur Correſpondant n'ayant point fait honneur à leurs Lettres, ils ont tiré ſur des perſonnes qui ne leur doivent rien, & n'ont pû renvoyer proviſion avant l'écheance pour l'aquitement des Lettres; la ſeconde reſulte de la premiere, que les Correſpondans ou Commiſſionnaires ne ſont pas bien dans leurs affaires, & par conſequent les Commettans y ſont engagez avec eux, & par ces deux conſiderations qui entrent facilement dans l'eſprit des Banquiers & Négocians, les bourſes ſont fermées pour eux, ce qui ſeruit capable de perdre les Commettans, & en même tems les Commiſſionnaires: car il ne ſçauroit pleuvoir ſur l'un, qu'il ne dégoûte ſur l'autre, ainſi que l'experience nous a apris, & il n'y en a que trop d'exemples dans toutes les Villes de commerce.

La neuviéme, les Commiſſionnaires doivent prendre garde pour leur propre interêt de ne jamais accepter de Lettres de Change, qu'ils n'ayent proviſion en main, particulierement ceux qui n'ont pas beaucoup de credit; ſoit qu'elle provienne de la vente des marchandiſes, ou que les Commettans ne leur ayent envoyé de bonnes Lettres pour les payer: car s'ils faiſoient des acceptations ſans avoir proviſion en main pour les acquiter, & qu'ils ne les euſſent acceptées que pour faire honneur aux Lettres des Commettans, ſur l'eſperance qu'ils leur feront des remiſes en tems dû; c'eſt-à-dire avant l'écheance, & qu'ils y manquaſſent, cela ſeroit capable de leur faire faire faillite: il y en a encore beaucoup d'exemples parmi les Négocians. Mais ſuppoſé que les Commiſſionnaires fuſſent aſſez puiſſans & accreditez pour payer les Lettres qui ſeroient tirées ſur eux pour les Commettans, ſans avoir proviſion en main, pour leur ſeureté; ils ne doivent point acceptez les Lettres, qu'ils n'ayent du moins en main la valeur en marchandiſes appartenantes aux Commettans; car il y en a qui font la banque auſſi bien que la marchandiſe, qui pour profiter ne ſe ſoucient pas d'embaraſſer leurs Commiſſionnaires, pourvu qu'ils faſſent leurs affaires; c'eſt une maxime que ceux qui ſe mêlent de faire des commiſſions, doivent avoir toûjours preſente dans l'eſprit: & ſur toutes choſes, de ne ſe laiſſer jamais endormir aux promeſſes que font les Commettans, quand ils mandent qu'ils envoyeront nombre de marchandiſes pour la ſeureté des traitez qu'ils propoſent de faire, pour obliger les Commiſſionnaires d'accepter leurs Lettres: car aprés qu'elles ſont acceptées, il y en a qui ne tiennent pas leur parole, & qui trouvent toûjours quelque défaite pour s'excuſer, s'ils n'en avoient pas le nombre qu'ils avoient promis.

La dixiéme choſe que doivent faire les Commiſſionnaires, eſt de donner avis à tous les ordinaires aux Commettans, de tout ce qui ſe paſſe dans le commerce des marchandiſes qu'ils leur envoyent ſi elles ſont ſujettes à la mode, comme des étoffes façonnées & autres ouvrages figurez, tant de ſoye que de fil: les couleurs qui ſont les plus demandées; l'augmentation ou diminution de

prix ; & enfin toutes les choſes neceſſaires pour la manutention du Commerce des Commettans, parce que tous ces avis leurs ſervent à prendre de juſtes meſures dans l'entrepriſe de leurs achats ou de leurs Manufactures ; mais il faut qu'ils ſoient veritables, & non par aucun intereſt particulier, poor les obliger d'envoier nombre de marchandiſes pour augmenter leur droit de commiſſion.

La onziéme, il ſeroit à propos pour deux raiſons que les Commiſſionnaires qui vendent par commiſſion dans les villes & lieux où il n'y a point de Maîtriſe, & où il eſt loiſible à toutes ſortes de Négocians de vendre des marchandiſes par commiſſion, & qui ne demeureroient point du croire & reſponſables des debiteurs, prétaſſent en debit ſur leurs Livres Journaux les marchandiſes qu'ils vendront à crédit, en la maniere ſuivante : Doit François Allart de Lyon, pour le compte de Pierre Saillant de Paris.

La premiere raiſon eſt, que cela ne fait point de confuſion dans leurs affaires particulieres avec celles des Commettans ; & pour cet effet, il faut que ſur le grand Livre de raiſons, ils leurs donnent un compte des marchandiſes venduës pour le compte, outre le compte courant : ce ſera même la ſûreté des Commettans ; car s'il arrivoit par malheur que les Commiſſionnaires vinſent à faire faillite, il eſt certain que les Commettans pourroient reclâmer, & revendiquer les ſommes dûës par les debiteurs ; parce qu'elles ſe trouveroient écrites ſur leurs Journaux pour leur compte, & non pour celui des Commiſſionnaires, qui ne font en cela qu'office d'amis envers les Commettans en la vente de leurs marchandiſes, qu'ils font pour le compte des Commettans, & non pour le leur, quand même il ſe trouveroit y avoir des billets conçûs au nom des Commiſſionnaires, pourvû qu'ils portaſſent, pour marchandiſes venduës ce jourd'hui, parce qu'aiant relation du jour de la vente des marchandiſes à celui de la date que les billets auroient été faits, il ne peut y avoir aucune difficulté, & les billets doivent être rendus aux Commettans, cela aiant toûjours été jugé en leur faveur, pourvû que les billets ne portent point, payable à ordre ou au porteur, & que l'ordre ne ſoit point paſſé en faveur d'une tierce perſonne, à laquelle il auroit été négocié, parce q'il n'a point de ſuite.

La ſeconde raiſon eſt, qu'il peut arriver que les Commettans peuvent retirer leurs commiſſions des mains des Commiſſionnaires, ne voulant plus ſe ſervir de leur miniſtere en la vente de leurs marchandiſes, & s'il ſe trouvoit que celles qui auroient été venduës, fuſſent écrites ſur les Journaux des Commiſſionnaires, dans les termes ci-devant mentionnez, pour la valeur deſquels les debiteurs n'euſſent point fait de billets ou promeſſes : ſi les Commettans vouloient retirer leurs effets des mains des Commiſſionnaires, ils n'auroient en ce cas, qu'à faire des ſimples déclarations aux pieds des extraits qu'ils feront de leurs Livres, que les parties y mentionnées apartiennent aux Commettans, pour les avoir venduës aux debiteurs pour leur compte : il en faudroit uſer autrement, ſi les marchandiſes étoient écrites ſur les Livres Journaux au nom des Commiſſionnaires, en ces termes : Doit François Allart ; car en ce cas, les dettes ſeroient cenſées leur appartenir, & non aux Commettans ; de ſorte qu'au lieu d'une ſimple déclaration, il faudruit que les Commiſſionnaires fiſſent des tranſports au profit des Commettans, pour demeurer quittes envers eux de pareille ſomme qu'ils leurs devroient, ſuivant les comptes qu'ils auroient faits enſemble.

Il faut remarquer qu'il n'y a rien qui décrédite tant un Négociant, que de tranſporter ſes effets à ſes creanciers ; car les autres Négocians tirent de là une conſequence infaillible, qu'il eſt mal dans ſes affaires, n'entrant point en raiſon, ſi ce ſont des effets apartenans à des Commettans, ou non. Mais pour éviter ces inconveniens, il faut que les Commiſſionnaires qui vendent ſous leurs noms les marchandiſes des Commettans, faſſent faire, autant qu'ils pourront, à ceux à qui elles auront été venduës, des billets payables à eux, ou à leur ordre ; car par le moien des ordres que les Commiſſionnaires paſſeront au dos des billets, en faveur de leurs Commettans, ils ſortiront d'affaire avec eux, ſans qu'il ſoit beſoin de tranſport, & par-là ils ſe tireront d'embarras ; à l'égard des Marchands des Villes où il y a Maîtriſe, comme à Paris ; où il eſt défendu par les Statuts & Réglemens du corps, de vendre par commiſſion, qu'ils demeurent du croire ou non, des debiteurs envers les Commettans, ils doivent écrire ſur leurs Journaux la vente des marchandiſes qu'ils feront par commiſſion pour les Commettans, en leur propre & privé nom, tout ainſi que ſi elles leur apartenoient : car autrement, ſi les Maîtres & Gardes, ſur l'avis qu'ils auroient qu'ils fiſſent des commiſſions, venoient à demander en Juſtice la repreſentation, ou qu'ils fiſſent ſaiſir leurs Livres, comme ils font quelquefois, & qu'ils y trouvaſſent les marchandiſes écrites, Doit un tel pour le compte d'un tel, il ne faudroit point d'autre preuve que celle-là pour dire qu'ils vendent par commiſſion ; ainſi ils les feroient condamner à de groſſes amendes, & peut-être à être dégradez de leurs Maîtriſes, ſuivant les Réglemens de leur Corps.

Comme il y a des Marchands qui non-ſeulement vendent des marchandiſes pour leur compte particulier, mais qui en vendent auſſi par commiſſion, ils ne doivent pas confondre ſur leurs Livres Journaux la vente des marchandiſes qu'ils feront poor le compte des Commettans, avec celles qu'ils feront pour leur compte particulier ; pour éviter la confuſion, les Commiſſionnaires doivent faire deux choſes.

La premiere, d'écrire ſur leur Journal la marchandiſe qu'ils vendront pour leur compte particulier en ces termes : Doit un tel aux marchandiſes generales, & ſur leurs Livres d'extrait ou de raiſon, en dreſſer un compte en débit & crédit en la maniere qu'ont coûtume de faire ceux qui tiennent des Livres en partie double.

La deuxiéme, à l'égard des marchandiſes qu'ils vendront par commiſſion pour le compte d'autres Négocians, elles doivent être écrites en ces termes : Un tel doit aux marchandiſes de Lyon, ſuppoſé que le Commettant fût de Lyon, & dreſſer auſſi un compte ſur le grand Livre de raiſon, pour y porter toutes les parties qui ſeront extraites du Journal ; ainſi il n'y aura point de confuſion des affaires des Commiſſionnaires avec celles des Commettans ; & ſi un Marchand vendoit en même tems par commiſſion des marchan-

diſes pour trois ou quatre autres Negocians, il faudroit en uſer de même, qu'il a été dit ci-deſſus, chacun à leur égard pour ne point faire de confuſion des uns avec les autres, il n'y a rien de ſi aiſé que de tenir cet ordre pour peu que l'on veüille s'appliquer.

La douziéme, & derniere choſe que doivent obſerver les Commiſſionnaires eſt de compter du moins tous les ans avec les Commettans pour éviter les difficultez qui peuvent arriver, quand on eſt long-tems ſans compter; particulierement quand il arrive le déceds des uns ou des autres; parce que l'on perd la memoire de quantité de choſes qui donnent ſujet à des conteſtations, & à des procez qui deviennent immortels entre les Commiſſionnaires, & les Commettans, leurs Veuves, Enfans, & Heritiers, qui ſeroient capables de les ruïner les uns & les autres; de quoi il y a beaucoup d'exemples parmi les Négocians, on en parle par experience; car on a été arbitre en pluſieurs affaires où il s'agiſſoit de regler entre des Commiſſionnaires & des Commettans, des comptes qui étoient ſi obſcurs, & ſi broüillez qu'à peine pouvoit-on y rien connoître, pour avoir été dix, ou douze ans ſans compter enſemble; c'eſt à quoi les Commiſſionnaires doivent bien prendre garde pour ne point laiſſer de mauvaiſes affaires à leurs femmes, enfans, & heritiers.

COMPAGNIE ORIENTALE. I. Dans laquelle entrerent non-ſeulement la plûpart des Marchands de toutes les bonnes Villes du Royaume; mais auſſi pluſieurs Princes, Ducs & Pairs, Comtes, Marquis, Preſidens, Conſeillers, & autres Officiers, tant de la Cour que de la Robbe, même quantité de gens d'affaires; en ſorte que le fond capital qui a été fourni par ces intereſſez, ſe monte à ſept ou huit millions de livres.

II. La Compagnie des Indes Occidentales, compoſée pareillement de nombre de Négocians & autres gens de toutes conditions, avec un fond capital d'environ ſept millions de livres pour faire commerce, tant dans les Iſles Françoiſes de l'Amerique, Canada Academie, Cayenne, que dans le Senegal, Côtes de Guinée, & autres lieux d'Afrique.

III. Depuis quatre ans la Compagnie du Nort pour le commerce ſur la mer Baltique & ſur les rivieres qui s'y vont décharger, & en Moſcovie.

IV. La Compagnie du Levant pour faire le commerce dans toutes les Echelles qui ſont ſituées ſur la mer Mediterranée, vingt des plus notables Marchands & Négocians, tant de Paris, Lyon, que de Marſeille, ſont entrez dans cette Compagnie.

Mais afin de fortifier ces grandes Compagnies, & les mettre en état de réüſſir dans leurs entrepriſes, Sa Majeſté a bien voulu s'y intereſſer elle-même par des ſommes conſiderables qu'elle a tirées de ſon Tréſor Royal, & leur a donné de grands Privileges & toute la protection qu'elle pouvoit deſirer pour la manufacture de leur commerce.

CON.

CONCOMBRE *ſans graine*. Pour avoir Concombre de telle ſorte & figure que l'on voudra, quand ils ſont encore petits, il les faut mettre avec leur tige dans un Vaiſſeau ou Bouteille qui ait par dedans quelque figure, & les lier à l'entour; car ils rempliront les portraits & caracteres; auſſi pour les faire longs, il faut mettre leurs fleurs dedans une canne bien curée & vuide de ſa moëlle: car le Concombre y croîtra tout au long, ou bien mettre prés de la plante quelque vaiſſeau plein d'eau diſtant de demie, car comme nous avons dit, les Concombres aiment tant l'humidité, que le voiſinage de l'eau les fera croître & allonger, autant en eſt-il de la courge.

CONCOMBRES, *comment les élever & cultiver*. Les Concombres ſe ſement & élevent ſur la même couche, & en même-tems que les melons, ayant auparavant fait tremper la graine dans de bon lait de vache ou de femme, il y en a de blancs & de verts, que l'on nomme Perroquets: c'eſt pourquoi dés vos premiers fruits vous vous abſtiendrez d'en cueillir quelques-uns des plus beaux, des plus blancs, & des plus longs, pour en tirer la graine, que vous laiſſerez meurir ſur le pied juſques à la fin de la plante, qui ſera aux premieres gelées: car quant aux perroquets, vous les ferez tous manger, d'autant que la graine des blancs dégenere aſſez en Perroquets.

L'on les tranſplante auſſi comme les melons, ſur couche, & en pleine terre: ils veulent être beaucoup arroſez pour leur faire pouſſer quantité de fruit: on les châtrera des jets ſuperflus, & de ceux qui n'ont que de fauſſes fleurs qui ne noüent point à fruit.

Les premieres fraîcheurs leur ſont venir le meuſnier, qui eſt que les feüilles ſe farinent & blanchiſſent, cela témoigne qu'ils ſont proche de leur fin.

Pour la cueillette, elle ne ſe fera qu'à meſure que vous en aurez affaire, groſſiſſant toûjours; mais auſſi s'endureiſſant & la graine ſe formant dedans, les rend plus deſagreables au manger; leur vraye bonté eſt auparavant qu'ils commencent à jaunir.

CONCOMBRE *ſauvage*. Il a les feüilles plus rudes que le domeſtique, blanches par deſſous, ſes ſarmens ſont ſi rudes qu'ils picquent en les touchant comme des épines, ſes fleurs ſont jaunes & étoillées avec un bouton par derriere, qui croiſſant devient comme un gland bien que plus long & plus gros, chargé d'un poil rude comme des épines, ils meuriſſent au mois d'Aouſt, devenant blancs, la racine eſt longue d'ordinaire d'un pied, groſſe comme le bras d'un homme, blanche, épaiſſe, pleine de ſuc & amere comme toute la plante. Il croît dans des lieux ſablonneux & fleurit en Aouſt & Septembre. Il eſt chaud & ſec. Toute la plante ſert à la Medecine; ſon ſuc eſt fort amer & chaud au ſecond degré. La racine eſt abſterſive digeſtive & mollifiante.

CONCOMBRE. C'eſt une plante qui a des ſarmens & qui rampe ſur terre, comme celle des feüilles de vigne quoique rudes: elle a des fleurs jaunes d'où naiſſent des fruits qui ſont auſſi rudes, longs d'un demi pied, verds au commencement, & jaunes étant meurs, & chargez de verrues. On le ſeme dans les Jardins, & fleurit en Juillet & Aouſt. Il eſt abſterſif & inciſif; le Concombre n'eſt pas ſain, & engendre un mauvais ſuc, même dans les meilleurs eſtomacs, & engendre des fiévres malignes & opiniâtres; la racine ſechée & priſe au poids d'une dragme, fait vomir, le ſuc du Concombre mêlé avec la graine & de la farine & ſeché au Soleil, nettoye le viſage & rend la peau blanche.

Vertus du Concombre. L'uſage du Concombre

eſt également pernicieux, d'autant que leur nourriture & ſuc ſe corrompent facilement en venins, dont s'engendrent en nos corps fiévres ardentes & difficiles a guerir; c'eſt pourquoi il les vaut mieux dédier pour la nourriture des mules, mulets & ânes, auſquels leur fruit eſt fort agreable & profitable, que pour le manger des hommes, vrai eſt que leur ſemence miſe en orge mondé, ou décoction, provoque l'urine, apaiſe la chaleur des reins, & diminuë l'ardeur de la ſoif des fiévres. La décoction faite de la graine de concombre, de coquerets, mauves, graine de pavot blanc, en y ajoûtant jus de regliſſe, peu de mumie, de gomme arabic & tragacan, eſt un remede ſingulier pour les phtyſiques, tabides, qui touſſent aſſiduëment, & qui ont ardeur d'urine: on dit auſſi que le concombre mis de long prés d'un petit enfant qui ait la fiévre, de même grandeur que l'enfant, le délivre entierement de la fievre.

CONCOMBRES. Les Concombres ſe ſervent en ſalade, ou fricaſſez, ou bien mis au pot; ſi c'eſt en ſalade, tout le monde ſçait la maniere de les mettre, & il n'y a qu'à obſerver ſeulement de choiſir pour cela les plus tendres, de les péler, & couper par roüelles.

CONCOMBRES *fricaſſez*. Lorſqu'on veut fricaſſer les Concombres, on les péle, & on les coupe auſſi en roüelles; cela fait, on les poudre de ſel, puis on les paſſe à la poële avec du beurre, n'oubliant pas d'y joindre de l'oignon auſſi coupé en roüelles: étant ainſi paſſé, on les aſſaiſonne de ſel & de poivre, puis lorſqu'ils ſont aſſez cuits, on y met des jaunes d'œufs délaiez dans du verjus, ou de la crême douce.

CONCOMBRES *farcis*. Ayez des Concombres médiocrement gros, pélez-les, vuidez-les de leurs ſemences ſans les couper, mettez-y de la farce compoſée de veau en partie, & de blanc de chapon, le tout bâché avec du lard blanchi & des champignons, & aſſaiſonné de ſel, de poivre, & de fines herbes: vos Concombres étant ainſi farcis, faites-les blanchir, puis laiſſez-les cuire dans du boüillon; étant cuits, tirez-les, coupez-les en deux, laiſſez-les ainſi refroidir, empâtez-les avec de la pâte claire, détrempée de farine, d'œufs & de vin blanc; faites des petites brochettes, paſſez les Concombres à travers, faites-les frire au ſain-doux, tirez-les, lorſqu'ils ont pris couleur, & ſervez-les ſur vôtre potage.

CONFITURES. Les Confitures au ſucre, il eſt impoſſible de bien confire au ſucre, quelque choſe que ce ſoit, ſi l'on ne ſçait l'art de le cuire comme il faut: cette ſcience acquiſe, on peut aprés cela entreprendre de faire toute ſorte de Confitures.

Les Poires confites. Il y a de quatre ou cinq ſortes de poires qu'on peut confire au ſucre pour reſter Confitures liquides, & qui ſont la muſcadille, le blanquet, le gros muſcat, le petit rouſſelet & l'orange: & pour y réüſſir, on prend de ces poires qu'on pique par la tête d'un cloud de girofle, puis on les met dans de l'eau ſur du feu, obſervant de ne point laiſſer boüillir cette eau, & pour l'en empêcher, on y en verſe de tems en tems de la fraiche: cela fait, & lorſqu'on s'apperçoit que les poires molliſſent un pen, on les tire pour les péler, & enſuite les mettre au ſucre, comme il vient de la boutique, là dedans on leur laiſſera prendre quarante ou cinquante boüillons, aprés quoi on laiſſe repoſer ces poires juſqu'au lendemain, qu'elles s'égoûtent pour les faire cuire cette fois dans de l'autre ſucre cuit, comme il faut, où on leur donnera ſeulement un ou deux boüillons. Les poires étant juſques ici préparées de la ſorte, vous les ôterez de leur ſyrop, pour le jour ſuivant les faire un peu plus cuire, & le lendemain un peu d'avantage: le ſyrop enfin cuit ainſi, on y met les poires, auſquelles on donne pour lors dix ou douze boüillons, puis on les tire, pour être gardées dans des pots. A l'égard des poires qui ſont trop groſſes, comme l'orange & autres, on les coupe par quartiers, & elles ſe confiſſent comme on le vient de dire; ſur tout qu'on ne ſoit point negligent d'écumer ſes confitures, ſi l'on veut qu'elles ſoient belles.

Les poires en compotes, & voici comme les faire. On commence d'abord à les péler, puis on les met dans un pot de terre qui eſt neuf: cela fait, on y met du ſucre, & l'on ſçaura que pour lors un bon quarteron ſuffit pour une livre de fruit: ce ſucre mis, on y verſe la moitié d'un demi ſeptier de vin vermeil, & de l'eau juſqu'à ce qu'elle ſurnage les poires: cela fait, on les couvre, pour les faire boüillir à feu médiocre, ſoignant de les remuer de tems en tems, crainte qu'elles ne s'attachent au pot; & quand cette compote eſt à demi cuite, on y met de la canelle & du cloud de girofle, puis on leur laiſſe à petir fen acquerir leur cuiſſon parfaite, enſuite on les ſert.

On obſervera que toutes les poires qu'on confit, comme on vient de dire, ſe peuvent non-ſeulement garder à liquide, mais encore au ſec, aprés les avoir retirées ſur des ardoiſes, où on les met égoûter, & les avoir poudrées de ſucre, étant ſoigneux de les tourner & retourner ſouvent, pour les obliger de mieux ſecher, & par conſequent de ſe garder avec moins de danger.

Pommes. On ne ſe ſert gueres de ce fruit pour confire, à cauſe du peu de relief qu'on y trouve; mais pour les compotes, il eſt aſſez en uſage. Pour faire une compote de pommes, on les péle d'abord, puis on les fend en deux, enſuite on leur ôte le trongon; & à meſure qu'on les accommode ainſi, on les jette dans l'eau, crainte qu'elles ne noirciſſent; étant juſqu'ici préparées de la ſorte, & ſi ce n'eſt que pour une compote, on prend un quarteron de ſucre qu'on met dans un poëlon avec environ une pinte d'eau, dans quoi l'on fait boüillir & les pommes & le ſucre: ſi-tôt qu'on s'aperçoit que le fruit eſt molet, on le tire, & puis on laiſſe cuire & conſommer le reſte du ſyrop, juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, ce qui ſe connoît lorſque tombant, il ſe forme en groſſes goutes, & non pas en filet; ce ſyrop étant cuit, on le verſe ſur les pommes pour être ſervies dans le tems.

Prunes. *Voyez* abricots, puiſqu'elles ſe mettent en compote de la même maniere.

CONFITURES *au vin doux, au cidre, & au miel*. Toutes ces eſpeces de Confitures regardent les fruits, & ſont d'un tres-grand ſecours dans une maiſon de campagne où l'on s'en ſert, ſur-tout à la campagne au défaut d'autres de plus grand relief.

Poires au mouſt. Prenez du mouſt rouge, mettez-y des poires, aprés les avoir pélées & miſes en quartiers, & piquées de clouds de girofles, ſi elles ſont trop groſſes, poſez le tout ſur le feu dans

dans un Chauderon, faites-le boüillir doucement avec vôtre fruit, laiſſez le conſommer juſqu'au tiers, & s'épaiſſiſſant par ce moyen tirez-le, lorſqu'il ſera plûtôt trop cuit que pas aſſez, crainte qu'il ne ſe moiſiſſe, & au cas que cet inconvenient lui arrive, remettez-le ſur le feu & le laiſſez un peu boüillir, puis tirez-le dans des pots de terre; on doit être ſoigneux en confiſſant des fruits de les bien écumer, & l'on connoît qu'il eſt tems de tirer cette Confitore, quand le ſirop eſt d'une boone conſiſtence, & que lorſqu'on en met ſur une aſſiete, il ſe tient en goutes ſans couler, & on y mêle de la Canelle, & du Cloud de Girofle, & tous les autres fruits ſe confiſſent de même.

Le Raiſiné. Pour faire de bon raiſiné, on a ſoin de cueillir des raiſins par un beau tems, & qu'on garde quelques jours pour les laiſſer amortir, étant tout preſts, on les exprime entre les mains en ayant ôté les grappes, on poſe le reſte ſur le feu, où on le laiſſe boüillir doucement, étant toûjours fort ſoigneux de l'écumer & d'ôter le plus de pepins qu'il eſt poſſible & le remuant de tems en tems avec une petite écumoire.

Il faut obſerver qu'à meſure que le Raiſiné s'épaiſſit, on doit diminuer le feu; & lorſque le ſirop eſt reduit à la troiſiéme partie, on le paſſe à travers une étamine & en preſſant extrêmement toute la maſſe; cela fait, on le remet ſur le feu, pour lui faire prendre ſa cuiſſon parfaite, ne ceſſant point de le remuër, & étant cuit vous le verſerez dans des pots pour être conſervé juſqu'à ce qu'on veüille s'en ſervir.

Les Confitures au Cidre. Tous les fruits ci-deſſus qui ſe confiſſent au moût, ſe peuvent confire au cidre en obſervant les mêmes choſes, c'eſt-à-dire, en ſoignant de le remuër, & le laiſſant reduire au tiers aprés avoir boüilli.

Les Confitures au miel. Pour réüſſir à faire des Confitures au miel, il eſt un choix qu'on en doit ſçavoir faire, le plus clair n'eſt pas celui qui eſt le meilleur, puiſqu'au contraire, c'eſt le plus épais; le miel choiſi on le met ſur le feu, pour le faire boüillir dans une poële à Confiture, n'oubliant point de le remuër; car telle liqueur eſt d'une nature ſuſceptible de feu; & pour connoître s'il eſt cuit & que ſon ſirop eſt d'une conſiſtence parfaite, on prend un œuf de poule, qu'on poſe doucement ſur le miel, & s'il flotte deſſus, c'eſt une marque de ſa cuiſſon, & au contraire, s'il enfonce, c'eſt ſigne qu'elle n'eſt pas, comme il faut, cela étant, il faudra encore attendre juſqu'à ce que le miel ſoit tel qu'on le ſouhaite pour confire les fruits.

Noix. Le tems ordinaire où l'on confit les Noix, eſt le commencement de Juillet où ce fruit pour lors n'a pas encore ſon bois formé; & pour y réüſſir, il y a bien de choſes à quoi il faut prendre garde, autrement on ne fait choſe qui vaille. D'abord il faut ſonger à péler les noix juſqu'au blanc, les jettant à meſure dans l'eau fraîche, cela fait on les met boüillir dans de l'eau un peu de tems, tandis qu'il y en a d'autres qui boüillent, pour les y jetter aprés qu'elles auront été tirées de cette premiere, & cela afin de les faire cuire, étant cuites & auparavant de les tirer, on y mêle une poignée d'alun brûlé, aprés quoi on leur fait prendre encore un boüillon; ce boüillon pris on les tire & on les jette dans de l'eau fraiche, puis on y met deux cueillerées de ſucre contre une d'eau. Ce ſucre ainſi preparé eſt jetté ſur les noix qu'on a arrangées dans une terrine; ces noix demeureront juſqu'au lendemain qu'on égoute, ſans neanmoins les ôter de la Terrine, à cauſe qu'il ne faut point que ce fruit paſſe par le feu; aprés qu'on a ôté ce ſirop, on le met encore ſur le feu, où on lui donne cinq ou ſix boüillons en l'augmentant d'un peu de ſucre pour être aprés répandu ſur les Noix.

Le jour ſuivant on remet encore ce ſirop ſur le feu, où il prend douze ou quinze boüillons, & enfin le lendemain on le fait cuire; en telle ſorte qu'en trempant le bout du doigt dedans, lorſque l'appliquant enſuite ſur le pouce, & les ouvrant auſſi-tôt un peu, il ſe fait de l'un à l'autre un petit filet, qui ſe ſepare auſſi tôt & demeure en goute ſur le doigt. Ce ſirop ainſi fait, & aprés avoir toûjours été augmenté de ſucre, on le jette ſur les noix de telle maniere qu'elles baignent toutes également & les laiſſant paſſer la nuit à l'étuvé, on les dreſſe le lendemain dans des pots.

Avant que leur cuiſſon ſoit parfaite, on eſt ſoigneux de les larder d'écorce de Citron, ce qui leur donne un relief qui eſt fort agreable. Les Pêches comme les Abricots. Voyez *Abricot.*

CONFRERIES *utiles pour ſoûlager les pauvres, les malades, & terminer les procez.* Quand les Parroiſſes veulent établir une Confrerie, elles agiſſent de cette ſorte. *Primò.* On publie au Prône & au Sermon le deſſein que l'on a, & l'idée de cette Confrerie que l'on medite, & puis on avertit que les hommes qui en voudront être, ſe rendent au lieu & à l'heure aſſignée; cependant le Curé, ou celui qui tient ſa place, ſe trouve en ce même lieu avec un Livre blanc, où il a déja été écrit l'Acte de l'Erection qu'il fait ſigner à ceux qui s'y trouvent. Voici le modele de cet Acte.

Nous ſouſſignez, le Curé & les Parroiſſiens de Avons convenus entre Nous ſuus le bon plaiſir de Monſeigneur nôtre Evêque, ou de Monſieur ſon Grand Vicaire, de travailler au ſoulagement des pauvres & des malades, des priſonniers & autres neceſſiteux, & à la pacification des querelles qui ſe trouveront dans nôtre Parroiſſe, & d'agir en ce ſaint exercice ſelon les Regles de la ſainte Egliſe, nous conformant aux deliberations des aſſemblées generales du Clergé de France; & ſur tout à celle de l'an 1670. aux Ordonnances de nos Rois & à la pratique de pluſieurs Dioceſes, & de pluſieurs Parroiſſes de ce Royaume. Fait à.... le.... jour du mois de.... 16

Cet Acte ſigné des Aſſiſtans, on laiſſe de l'eſpace pour les abſens qui le voudront auſſi ſigner, & puis on dreſſe une Requête qui doit déja être écrite dans le même Livre, & qu'il faut auſſi faire ſigner: En voici les termes.

A Monſeigneur l'Illuſtriſſime & Reverendiſſime Evêque de.... ou à ſon Grand Vicaire.

Suplions humblement le Curé & les Parroiſſiens de la Parroiſſe de.... diſant qu'ils ſe ſont aſſemblez & unis entre eux pour travailler au ſoûlagement des pauvres, des malades, & des priſonniers de leurs Parroiſſes, & pour terminer à l'amiable les querelles des Parroiſſiens, ſelon la pratique de pluſieurs autres parroiſſes & conformement aux Regles de la ſainte Egliſe, aux deliberations des aſſemblées du Clergé de France; & ſur tout de l'an 1670. & à pluſieurs Ordonnances de nos Rois, & parce qu'ils eſtiment cet établiſſement conforme à vôtre zele, Monſeigneur, & utile à la gloire de Dieu, ils vous ſuplient de

l'autoriſer & de l'ériger Canoniquement en Confrerie, d'aprouver leſdits Réglemens ci-attachez, ou de leur en donner tel autre qu'il plaira à Vôtre Grandeur, & d'agréer auſſi qu'aprés vôtre Aprobation, ils ſe pourvoient en Cour de Rome pour obtenir des Indulgences; & qu'ils agregent à leur Confrerie les autres Parroiſſes voiſines, qui deſireront de recourir a eux pour être aidez, ſelon ce deſſein. En acôrdant cette faveur à vos enfans, Monſeigneur, vous les obligerez de nouveau à prier Dieu qu'il vous comble de ſes graces. Le . . jour de . . .

Quand la Confrerie a été aprouvée canoniquement par l'Evêque, ou par ſon grand Vicaire, ou bien en attendant qu'elle l'ait été, on s'aſſemble un autre jour de la même maniere, & dans le même lieu, en préſence du Curé & des Dames; on reçoit celles qui en veulent être, & on écrit, ou on leur fait écrire à elles-mêmes leurs noms dans le Livre; aprés quoi l'on aſſemble un autre jour ſéparément les hommes, pour proceder à l'élection des Officiers de la Confrerie. Voici l'idée de cette procedure, qu'on écrit auſſi dans le Livre des déliberations.

Le . . . jour de . . . . en . . La Compagnie étant aſſemblée, aprés avoir imploré l'aide du S. Eſprit, on a procedé à l'élection des Officiers, & on a choiſi, à la pluralité des voix; les ſuivans: Superieur . . . . Subſtitut du Superieur, qui ſuplée en ſon abſence . . . Treſorier . . . Secretaire . . .

Pour l'élection des Officieres, on fait auſſi là même choſe, & le Secretaire l'écrit à peu-prés de la maniere ſuivante.

Le jour du mois de . . . 16 . . La Compagnie s'étant aſſemblée pour proceder à l'élection des Officieres, aprés avoir imploré l'aide du S. Eſprit, on a choiſi, à la pluralité des voix, les ſuivantes: Superieure . . . Premiere Aſſiſtante . . . Seconde Aſſiſtante . . . . Treſoriere . . .

De plus, pour veiller aux divers quartiers de la Parroiſſe, & donner avis des beſoins des pauvres, dont la Confrerie doit être informée pour y ſubvenir, on a choiſi pour les Surveillantes de chaque quartier . . .

A la grande ruë . . . au Fauxbourg . . . . au Village . . .

De plus, pour quêter dans les Egliſes, on a choiſi pour le preſent mois les ſuivantes: A l'Egliſe de la Parroiſſe . . . . à l'Egliſe de nôtre Dame . . . à l'Egliſe du Fauxbourg . . . . .

Pour le mois de Janvier, on a choiſi pour quêter les ſuivantes: A l'Egliſe de la Parroiſſe . . . . à l'Egliſe nôtre Dame . . à l'Egliſe du Faux-bourg . .

CONGREGATION *de filles, ou d'hommes.*

I. Il y quatre ſources de déſunion dans les Communautez ou Congregations, qui ſont, l'ambition, la délicateſſe pour ſa réputation, les murmures, & les amitiez particulieres, auſſi la proteſtation qu'on fait ci-aprés, ne ſera que pour éteindre ces quatre ſources empoiſonnées, & pour attirer la benediction temporelle & ſpirituelle à la maiſon.

En voici la teneur:

II. Au nom du Pere, du Fils, & du S. Eſprit. Mon Seigneur & mon Dieu, Jeſus-Enfant, je fais une proteſtation tres-ſincere & ſolemnelle à vôtre divine Enfance pour en imiter la ſimplicité, à laquelle je me dévouë, & pour vivre avec mes Sœurs dans l'union de vôtre Eſprit, d'obſerver tres-étroitement, avec l'aſſiſtance de vôtre grace, les quatre articles ſuivans.

III. Je proteſte de tout mon cœur que je renonce à tout, de charges conſiderables ou non, n'en voulant accepter que par pure obéiſſance, & me conſacrant à tous les offices les plus humbles de la maiſon, ſans repartir jamais, au contraire les recevant en ſilence, & avec une ſoumiſſion aveugle.

IV. Je proteſte que je ſerai tres-contente que mes Sœurs faſſent leurs raports à la Superieure, ou au Superieur, des fautes qu'elles auroient pû remarquer en moi, leur en donnant tout droit & le pouvoir, & me déſapropriant du mien.

V. Je proteſte que je ne ferai, avec l'aſſiſtance de la grace, aucun murmure des charges, ni plainte des Sœurs, de la Superieure, du Superieur, de la pauvreté, & l'état de la maiſon, à aucune perſonne de dehors, ni à aucunes Penſionnaires, ni à aucunes Sœurs en particulier, & je n'écoûterai non plus aucune perſonne touchant ces choſes, ſous quelque pretexte que ce puiſſe être d'un bien imaginaire & prétendu, & ſi je les avois écoûté, j'en ferai le raport au Superieur ou à la Superieure.

VI. Je proteſte que je renonce à toute amitié particuliere avec les Sœurs, & avec qui que ce puiſſe être, ni pour quelque raiſon que ce ſoit, ſoit pour le bien ſpirituel & pour l'interieur, ſoit auſſi pour le temporel: je renonce à toutes les ſimpaties qui pourroient être entre nous, abjurant toutes liaiſons, comme étant entierement opoſées à l'union de la Communauté.

VII. C'eſt pourquoi je vous prie, ô mon divin Jeſus, par la ſimplicité, & par la douceur & l'abjection de vôtre divine Enfance, de vouloir répandre dans mon cœur l'onction de vôtre grace, & les ſaintes diſpoſitions de vôtre charité & de vôtre ſimplicité, pour être fidelle toute ma vie à cette proteſtation que je viens de vous faire, me ſoumettant encore à toutes les peuitences marquées contre celles qui contreviendront à quelques-unes de ces proteſtations. Ainſi ſoit-il.

VIII. Chacune en ſon particulier renouvellera cette proteſtation, ou ſeule, ou toutes enſemble, & communieront à la même intention le Dimanche avant les 25. Decembre, Mars, Juin & Septembre, ſans aucune ceremonie.

IX. Celle qui auroit été trouvée directement ou indirectement demander une Charge, elle n'en aura point, & ſera humiliée comme la Superieure le trouvera à propos.

X. Celles qui auroient témoigné trouver mauvais qu'on eut fait quelque raport d'elles au Superieur, ou à la Superieure, en demanderont pardon à genoux à toutes les Sœurs dans la premiere Aſſemblée, leur baiſeront les pieds à toutes, & en demanderont la penitence à la Superieure.

XI. Celles qui auroient fait quelques plaintes ou murmures d'une Sœur à une autre Sœur, ou de la Superieure, pour peu que ce ſoit, & qui en auroient même écoûté ſes murmures, ſeront privées de la premiere Communion, & l'obéïſſance leur défend ici ſans autre ſignification & déclaration, de s'aprocher de la ſainte Table, & outre cela, elles demanderont encore penitence à la premiere Aſſemblée.

XII. Celles qui ſeront remarquées avoir la moindre confiance d'amitié, tant ſpirituelle ſoit

elle avec une Sœur, seront privées de la Communion & condamnées de ne se point parler d'un mois.

XIII. L'on se souviendra que cette protestation ne se fait que pour venir à trois fins qui sont proprement & d'une maniere specifique, l'esprit interieur de cette petite Communauté; sçavoir, I. De faire entrer les Sœurs dans une disposition intime d'abjection & de profonde bassesse. II. Dans une grande mort & renoncement à tous interests. III. Dans un dégagement parfait de cœur, qui ait une égale charité avec toutes les Sœurs.

Les Congregations tant d'hommes que de filles, ont beau prendre des dottes des sujets qu'ils reçoivent, ils ne conserveront & n'augmenteront jamais leurs biens, s'ils n'observent les choses suivantes.

I. Tant les hommes que les femmes de quelle Congregation qu'ils puissent être, doivent éviter l'oisiveté avec un extrême soin & travailler assiduëment, s'occupant à des choses utiles, pour obéir à la loi generale, qui oblige tous les hommes de vivre de leur travail pour accomplir la penitence imposée à tous les pecheurs, pour observer les regles qui leur prescrivent le travail; car autrement ils seront toûjours pauvres selon ces oracles de l'Esprit saint. Prov. 21. *Omnis piger semper in egestate est.* Prov. 28. *Qui sectatur otium replebitur egestate.* Tout paresseux sera pauvre, celui qui est oisif, sera dans l'indigence.

II. Ils doivent évirer toute dépense superfluë & inutile, se contentant de vivre dans la frugalité convenable à des pauvres de profession, de se nourrir de viandes communes, de s'habiller d'étoffes grossieres, de ne point donner des repas aux Seculiers, autrement ils violeront leur regle, ils sortiront des bornes de leur état, ils scandaliseront les Seculiers, & ils seront toûjours dans l'indigence. Prov. 21. 17. *Qui diligit epulas, in egestate erit.* Celui qui aime la bonne chere, sera toûjours dans l'indigence.

III. Ils doivent avoir beaucoup de compassion des pauvres & les soûlager selon leur pouvoir; autrement ils seront toûjours pauvres. Prov. 28. *Qui dat pauperi, non indigebit, qui despicit deprecantem sustinebit penuriam.* Celui qui donne aux pauvres, n'aura besoin de rien, celui qui est insensible aux miseres & aux peines de son prochain souffrira la pauvreté.

IV. Ils doivent observer exactement leurs regles & conserver leur esprit primitif; autrement leurs maisons ne prospereront pas & seront toûjours pauvres; parce que Dieu ne les benira pas. Prov. 14. 36. *Miseros facit populos peccatum.* Le peché rend miserables les peuples. Prov. 14. 11. *Domus impiorum delebitur.*

V. La Communauté doit avoir soin de fournir le necessaire aux particuliers, tant pour la nourriture que pour les vêtemens & les remedes; mais ne jamais permettre que personne aye d'argent ni autre chose en son particulier, ni disposer de rien pas même des pensions & du bien de patrimoine, qu'ils pourroient avoir; car autrement on ne gardera jamais l'uniformité ni l'union si recommandée par l'Ecriture & les Saints; on n'observera pas la sainte pauvreté, on fera beaucoup de dépenses inutiles.

VI. Les Superieurs doivent beaucoup veiller sur ceux qui sont chargez de l'œconomie des maisons, & leur faire rendre un compte exact, afin qu'ils prennent un grand soin du bien de la Communauté, qu'ils ne laissent rien perdre par leur faute; qu'ils ne dépensent rien mal à propos. Voyez *Economie*.

Conserves pour en faire de toutes sortes. Premierement, pour faire la conserve de fleurs d'Orange, prenez un quarteron de feüilles de fleurs d'Oranges bien épluchées, puis vous les coupérez le plus menu que vous pourrez, & les arroserez en les coupant d'un peu de jus de Citron, pendant que vous aurez deux livres de sucre clarifié sur le feu, que vous ferez cuire à la forte plume, vous le tirerez de dessus le feu, vous le laisserez reposer un moment, puis vous le remuërez avec une cueillere d'argent tout autour des bords de la poële & au milieu, puis vous jetterez vôtre fleur qui sera coupée & arrosée de jus de Citron, comme dit est, vous la jetterez dans vôtre sucre, & le remuërez promptement avec la cueillere, puis vous aurez des moules de papier, vous en jetterez une partie dedans, & l'autre vous les dresserez promptement avec une cueillere, en tablettes, sur du papier, & ceux qui seront dans les moules lorsque la Conserve sera prise, vous les marquerez avec un couteau, de la grandeur que vous voudrez qu'elles soient, puis lors qu'elle sera froide tout-à-fait, elle se levera en passant la main pas dessous; vous la serrerez, & la servirez.

CONSIRE *ou grande Consoude*, vient en lieu humide, & a semblable vertu que la Bugle, à sçavoir de consolider les playes, qui est si grande en toutes deux, que si on met dedans un pot ou cuit la viande de la Bugle, ou de la grande Consoude, les pieces de chair divisées s'uniront ensemble, la racine de la grande Consoude étant encore toute verte & recemment tirée de terre, rapillée & étenduë sur du cuir ou sur du linge, appliquée en forme de cataplâme sur les lieux goutteux, appaise soudainement la douleur de la goutte; chose experimentée, cette racine desechée & mise en poudre est bonne pour mettre à la boüillie des enfans qui ont le boyau avalé, même pour apaiser le flux de ventre. Un cataplâme de la racine avec farine de féves, appliqué sur le lieu ou descend le boyau aux petits enfans, y est un souverain remede.

CONSIRE *moyenne*. Ses feüilles sont plus grandes & plus longues que celles de la petite, l'purpurines au dessous, comme celles du Cyclameu, sa tige est haute d'un pied, vuide, quarrée & veluë: ses fleurs sont d'un bleu celeste, qui naissent en partie parmi les feüilles qui sont autour de la tige, en partie à la cime comme une épi; la racine est barbuë comme à la petite & peu profonde: Elle nait parmi les Jardins, & les Vignes; elle fleurit jusques en Juillet, étant bûë elle tire le sang hors des vases, & est bonne à toutes le ruptures interieures, son suc est admirable contre tous les ulceres de la bouche & des gencives; enfin elle a tant de vertus qu'on dit qu'avec cette plante, on se passe des Chirurgiens.

CONSIRE *petite*. Elle produit ses tiges, quarrées, velues, longues d'un pan; ses feüilles comme la Menthe, mais un peu rudes: les fleurs sont à la cime des tiges en épis Purpurines, & quelquefois blanches; la racine est barbuë comme celle du Plantin: elle est bonne aux inflammations & aux ulceres de la langue & du gosier & dans ses autres proprietez elle ressemble à la

moyenne ; ſa décoction büe, tire le ſang qui s'eſt pris, d'où vient qu'elle eſt bonne à ceux qui ſont tombez d'enhaut, & aux ruptures d'inteſtins ; le ſuc guerit tous les ulceres malins, les feüilles preſſées, ou bien leur jus, ſont ſinguliers à tous les ulceres chancreux & corroſifs de la bouche, genitoires, & parties honteuſes des hommes & des femmes, & ſur-tout les conſites ; la petite eſt la plus propre pour ſouder les plaies & les reſtreindre.

CONSIRE. Le Symphilum Petracum a des petites branches, & menuës comme celles de l'Origan : ſes cimes ou chapitaux ſont comme celles du thim, auſſi-bien que ſes feüilles : ſes fleurs ſont jaunes, quoi qu'il s'en trouve qui les ont blanches, & d'autres qui les ont rouges. Toute la plante eſt dure comme du bois ; ſa racine eſt longue, rougeâtre, de la groſſeur d'un doigt. Il croît en lieu pierreux, il fleurit en Septembre ; ſa décoction faite en hydromel, & priſe en breuvage, purge les humeurs ſuperfluës de la poitrine ; le ſuc dans de l'eau ordinaire, eſt bon à ceux qui crachent le ſang, & aux maladies des reins, pris dans du vin, il arrête la diſſenterie & les mois des femmes exceſſifs ; la plante mâchée, ôte la ſoif & corrige l'aigreur do goſier.

CONSOULDE *Royale, ou Pied d'Aloüette.* Matthiole dit, que cette plante produit une tige, de laquelle ſortent pluſieurs petites branches menuës, longues & comparties comme celles de la nielle ſauvage ; ſes fleurs longues, purpurines, violettes, de même comme la violette de May, qui produiſent d'un côté une corne qui recourbe en deſſus, & eſt faite preſque à mode d'éperon à la genête ; elle porte ſa graine en de petites gouſſes, ſemblables à celle de la nielle. Elle croît parmi les bleds, & elle fleurit en Juin & Juillet : l'eau diſtilée de ſes fleurs, eſt eſtimée ſinguliere pour ôter les nuages des yeux, priſe en breuvage ou apliquée, elle apaiſe toutes les inflammations interieures & exterieures. *Voyez* Matthiole Liv. 3. Ch. 60.

CONSOULDE ROYALE. *De la Conſoulde Royale, nommée Trachelio d'Amerique.* Elle eſt apellée par pluſieurs, la fleur du Cardinal ; elle pouſſe ſa tige comme un aſperge, & quelquefois elle ſe diviſe en pluſieurs petites branches, qui ſe chargent d'une infinité de fleurs ſi bien arrangées, qu'elles ſemblent un pannache ; elles ſont toutes d'une certaine couleur qui donne dans le rouge brun ; de ſorte que ces fleurs ſemblent être de velours ; elle eſt ſemblable à l'éperon de chevalier ; elle eſt ſimple, les Herboriſtes l'apellent Conſoulde Royale.

Ses qualitez. Elle aime le grand Soleil, une terre graſſe & détrempée, elle ſe conſerve mieux dans des pots à la profondeur.

CONTUSIONS. *Onguent pour toutes ſortes de Contuſions, enflures, inflammations, loupes, apoſtumes, & autres maux.* Prenez blanc de plomb une livre, minium rouge en poudre une livre, ſavon douze onces, huile d'olive deux livres quatre onces, incorporez tout cela enſemble dans un pot de terre verniſſé, que vous mettrez ſur un petit feu de charbon ; remuez-le bien pendant une heure avec une ſpatule de fer, qui ait un bouton au bout : aprés ce rems-là, vous augmenterez un peu le feu, juſqu'à ce que la couleur de vôtre onguent ſoit d'huile ; pour lors il en faudra mettre une goute ſur un ais, & ſi elle s'y atache ou à vos doigts, c'eſt une marque qu'elle ſera aſſez cuite : cela étant, vous l'ôterez de ſur le feu, tremperez chaudement dans cet onguent de vieille toile d'Hollande, de telle grandeur que vous voudrez, la roulerez enſuite, & la conſervetez pour vous en ſervir au beſoin, qui ſera d'en mettre ſur les maux ci-deſſus dits.

Regime. Pour les Contuſions, il faut tenir le même regime des plaies.

CONVULSIONS. *Pour les Convulſions.* I. Prenez feüilles d'artemiſe une once & demie, racine de péone mâle une once, vin blanc une pinte ; faites ſécher la racine de péone mâle, reduiſez-la enſuite en poudre fort ſubtile, & la mettez avec le reſte des drogues dans un pot ou poëlon bien net : faites-le boüillir fort lentement juſqu'à la diminution de la moitié ; paſſez cela par un linge ou tamis bien fin, & en donnez un verre au malade le matin & le ſoir, & toutes les fois qu'il s'apercevra que ſon accés veut venir : il faut que le malade porte à ſon col un quart d'once de la poudre de péone pendant ſix mois, qu'on mettra dans un petit ſac de taffetas.

II. Prenez de la racine de péone mâle nouvellement arrachée, âchez-en avec un coûteau ce que vous voudrez, & la mettez ſur la plante des pieds dans vos bas.

CONVULSION, eſt une maladie des nerfs qui, contre leur volonté, ſont remuez & attirez vers leur origine.

On peut dire encore que la Convulſion eſt un mouvement involontaire, par lequel les nerfs & les muſcles ſont attirez vers leur principe, ce qui fait que l'un & l'autre acourciſſent le membre où ils ſont ſituez.

Il y a trois ſortes de Convulſions : La premiere eſt, lorſque la perſonne ſe tient roide, ſans ſe pancher ni à droit, ni à gauche, ni en derriere, ni en devant : La ſeconde eſt, quand la tête tombe en devant, tout le corps plie de même ; & la troiſiéme, la tête & le corps ſe portent en arriere.

La Convulſion vient par une trop grande plenitude, ou par une extrême inanition, ou par des vents, ou par le conſentement de l'eſtomac, ou de quelqu'autre partie.

Si elle eſt cauſée d'une bleſſure, d'un coup, ou d'une chute, acompagnée de hoquet, du vomiſſement, & de la perte du jugement, elle eſt mortelle, ainſi que celle qui dérive d'une ſechereſſe confirmée.

Quant à celle de plenitude, elle ſe connoît, ſi étant en parfaite ſanté, elle ſurprend ſubitement, ou au commencement d'une maladie, ou un peu aprés, ou aux gens qui vivent dans la crapule, ou d'oiſiveté : à cette Convulſion, on uſera du même regime & des mêmes remedes qu'en l'apoplexie ou paralyſie, ſur-tout le cautere y ſera bon, ou ſi la fiévre ſurvient, elle la guerit promptement.

Par inanition, s'il y a quelque aparence que l'on s'eſt fatigué ou épuiſé à quelque exercice immoderé, ou pour avoir pris des remedes trop forts, ou qu'elle vienne par un ſenſible chagrin, ou d'une perte de ſang, ou pour avoir trop longtems ſouffert la faim, ou aprés une longue & violente fiévre ; quoique tous ces ſignes ſoient la plûpart funeſtes, l'on tâchera cependant de ſe remettre petit à petit avec des alimens aiſez à digerer, deſquels on prendra ſouvent, mais peu à la fois ; comme du ris cuit avec du lait, ou une

poula, de l'urge mondé, de l'avoina gruée, du lait d'amandes avec un peu de sucre, le bain une fois le jour, avec partie d'eau de son, que l'on aura fait boüillir.

Et à la perte du sang, l'on saignera si elle est causée de plenitude; toutefois il faudra être bien avisé là-dessus.

La Convulsion qui arriva aux enfans à cause des vents, ou des dents, ou par une humeur, ou par des vers qui picotent leur estomac, se gurrira en leur donnant les matins à jeun douze ou quinze grains de Rhubarbe ou d'écorce d'Orange en poudre, soit dans du boüillon, ou dans un œuf, ou dans une pomme cuite, ou dans des confitures pendant deux ou trois jours de suite; on pourra encore leur donner de la Menthe en poudre, & de fois à autre l'on leur fera avaler deux à trois goutes d'eau theriacale ou imperiala, mêlées dans une cuaillerée d'eau; ensuite l'on leur frotera le nombril avec du jus d'absinthe, ou avec du vin, dans lequel un aura fait tremper de l'absinthe, ou de l'aloës; ou l'on leur mettra sur le ventre une emplâtre composée avec de l'aloës, de la farine de lupins, autant de l'un que de l'autre détrempé avec du jus d'absinthe, que l'un étendra sur du linge, pour l'apliquer comme il est dit. Les grandes personnes useront d'eau theriacale, ou d'eau imperiale, ou se serviront de la receepte qui a été donnée contre l'apoplexie: où ils feront tremper una poignée de lavande, sauge, & de marjolaine dans une pinte d'eau de vie, avec un quarteron de sucre pour en prendre soir & matin, une coillerée, & s'an froteront les temples, le nez & le dedans des mains, que l'on appelle paome da la main; l'on pourra y ajoûter une poignée de serpolet & deux pincées de betuine, ils na se sarviront qua de lavemens composez d'absinthe, de Camomille, & de melilot, dans lesquels iis ajuteront deux onees d'huile de noix, & aotant d'huile d'olive, ils avaleront quelquesfois un boüillon du pot qui n'aura pas été salé avec autant de gros vin, ou avaleront un grand verre d'huile d'olive.

Il se fait une Convulsion par le prupte viee des nerfs, que l'on appelle resulution, comme qui diroit retirement des nerfs; & une autre par accident, lorsque le nerf est piqué, à celle-ci un habile Chirurgien y duit remedier; l'autre degenere souvent en paralysia qui cause un tremblement, ou engourdissement à la partie où elle se jette; l'on y aportera les mêmes remedes qu'à la paralysie, seulement l'on reglera la duse suivant l'âge & le temperament.

Il y a encore une Convulsion qui arrive par la piqueure d'un serpent; ou pout avoir avalé du poison, ou un remede violent; celle-ci est universelle, qui se guerit par des cordiaux comme theriaque, orvietan, confession d'hyacinthe, d'alkermes, vrai bol, curall & perles, ou en avalant da la bonne huile d'olive.

COQ.

COQUELOURDE *ou Passe-fleur.* Elle croit dans les Colines proche des hayes: Toutes les Anemones unt la vertu d'ouvrir les veines, & d'attirer les humeurs; c'est pourquoi leurs racines mâchées attirent fortement las flegmas de la tête: elle modifie les ulcerea sordides: les feüilles & la tige cuite & mangée avec urge mondé, font venir le lait aux nourriees, & appliquées pae le bas à mode de pessaire avec de laine, le flux manstrual.

DE LA COQUELUCHE. La Coqueluche est une Toux qui arrive pour l'ordinaire aux petits anfans, causée d'one pituite salée qui tombe du cerveau, quelquefois par les fumées du bas ventre; mais le plus souvent par un sang âcre & subtil, si-tôt qu'elle leur prend, ils tombent pâmez, & tout an moiteur, plusieurs en sont morts poua n'avoir pas été secourus, & afin d'empêcher ce danger doresnavant, prenez deux onees de sirup de pavot blanc, une once d'eau de via, deux cuillerées de décoction de meothe, ou de marube, broüillez tout ensemble, & leur en dunnez par intervale, particuliarement le soir en les cauchant; sinon faites cuire dans leur boüillio gros comme une muscade, de racine de flame, & de guimauve, ou drux têtes de pavot blanc dans demi-setier de lait que l'on leur donnera à boire, durant le jour, un peu de vin, dans lequel on aura faie boüillir une pincée de serpolet, ou d'hisope, y mêlant un peu de sucre, ou l'on mettra insuser une once de graine de genevre à demi battu dans chupine de vin avec un peu de suere, & l'on leur en donnera à boire dans leur aceez; sinon l'un leur pendra au col une racine de flame fraîchement cueillie.

COQUELICOQ Les fleurs du Coquelicoq, tant grand que petit, en décoction ou an eau distillée, ou en sirop, où en poudre, le poida de demi écu, sont singuliers ramedes és plurecsies pour faire eracher.

COR.

CORAIL. *Contre la dysenterie, & le moyen de tirer la teinture du Corail.* Prenez Pierre Ponce que vous éreindrez trois ou quatre fois dans de bon vinaigre en un taisson, la faisant rougir, puis la broyez, & broyez de même le Corail bien subtil, & faites un lit de pierre Ponce dans una taisson, puis de Corail, jusques à trois fois que le premier & dernier soit de pierre Ponce; luttez bien le taisson & le mettez au four das Verriers ou Potiers, par deux jours, & le retirez, & mettre du vinaigre sur lesdites poudres, & reiterez jusqu'à ce qu'il ne rougisse plus; aprés faites evaporer le vinaigre en un vaisseau de verre ou terre plombé, aoquel restera la teinture ou couleur de Corail; ainsi on peut tirer toutes sortes de couleurs des mineraux & metaux reduits en poudre, la dose est one dragme dans un œuf.

CORDONNIERS. *Leurs obligations* Si les Cordonniars ne sunt fideles a observer ce qui suit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils sont en danger de le perdre; car David dit, *Nisi Dominus ædificaverit domum, in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*, qu'ils prennent donc garde.

I. S'ils ont tous les ans élû en corps de Communauté les Jurez, ainsi qu'il leur est ordonné; *art.* 1.

II. Si les Jurez de la Chambre unt fait exactement les visites necessaires & ordonnées par les Statuts, *art.* 2. *art.* 3.

III. Si les Jurez ont eu soin de rapporter exactement en justice les fautes, les abus, & las entreprises qui sa sont faites sur le Métier, & si les Jurez font bien leurs charges, *art.* 4.

IV. Si les Jurez de la visitation Ruyale ont

exigez de ceux qu'ils ont paſſé Maîtres, tant pour leurs peines, que leurs ſalaires & vacations, plus d'un écu pour chacun des Jurez propoſez, pour cela, & ſoixante ſols pour l'occupation de la Chambre & le chef-d'œuvre : leur étant défendu de prendre aucuns autres droits, encore qu'ils leur fuſſent offerts, à peine de ptivation de leurs charges ; ils ſont obligez de reſtituer tout ce qu'ils ont pris ou fait dépenſer, *S. Thom.* 2. 2. *q.* 62. *art.* 1. *in corp.* Ordonnance de François I. rapportée au Chap. des Tailleurs, *art.* 20.

V. Si les Jurez ont exigé deſdits Aſpirans à la Maîtriſe plus qu'il n'eſt dit par l'Ordonnance ; ou s'ils ont accordé la Maîtriſe par argent, par faveur, ou amitié ; ſur tout à ceux qui ſont incapables ; c'eſt commettre de grands pechez, & ſe rendre reſponſables de tous les maux qui ſuivent : ils ſont obligez à la reſtitution, Ordonnance de Charles IX. 1573.

VI. Si ceux qui ont été prépoſez pour faire la recepte & dépenſe qu'ils convient faire tous les ans pour les affaires du corps & de la Communauté, s'en ſont acquitez en gens de bien, & ont rendu fidellement leurs comptes, Ordonnance de Loüis XIII. 1614.

VII. S'ils ont été Apprentifs le tems porté par les Statuts, avant que d'être reçû Maîtres, & s'ils ont fait le chef-d'œuvre, excepté les fils des Maîtres, qui ſont exemts du chef-d'œuvre, *artic.* 5. & 8.

VIII. Si les Maîtres, avant que de recevoir le chef-d'œuvre, ſe ſont enquis ſoigneuſement de leur vie & de leurs mœurs aux Maîtres qu'ils ont ſer[illegible]. *ibid. art.* 5. & 8.

IX. S'ils ont travaillé fidellement, & n'ont point acheté de méchante marchandiſe, pourrie, ou brûlée, & l'ont venduë pour bonne, ou pour plus qu'elle ne valoit, il y a peché & obligation d'en faire reſtitution. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 11. *art.* 1. *in corp.*

X. S'ils ont mis trois ſemelles aux ſouliers, comme ils y ſont obligez ; ſi on ne leur ordonne autrement ; ou s'ils ont mis la ſemelle du milieu de pieces & morceaux déja uſez ; il y a peché & obligation de reſtituer ce qu'ils ont pris par deſſus ce que les ſouliers valoient, *S. Thom. ſuprà.*

XI. S'ils ſe ſont ſervis pour faire des ſoüliers, pantoufles, mules, bottines, de cuirs courroyez de Veau la premiere ſemelle, de Veau de bon courroy, & aux ſouliers de Vache la premiere ſemelle de cuir baudroyé & fort, ſi ce n'eſt quand on leur a commandé de les faire autrement, *art.* 26.

XII. S'ils ſe ſont fait payer de leurs ſouliers plus qu'ils ne valoient, *S. Thom. ſuprà, q.* 77. *art.* 1. *in corp. & art.* 3. *in corp.*

XIII. Si nonobſtant les deffenſes des Statuts, ils n'ont pas laiſſé d'acheter des ſouliers des Chambrelans, *art.* 23.

XIV. Si étant Apprentifs ou Compagnons ils n'ont pas employé leur tems, & fait leur beſogne comme ils devoient : il y a peché, & obligation de reſtituer à leur Maître ce à quoi ſe peut monter le tems perdu, au prorata de ce qui coûtoit pour leurs dépenſes & leurs gages, *Tit. Non fraudentes, S. Thom. ſuprà, art.* 4. *in corp.*

XV. Si étant Compagnons ils ont quitté la beſogne de leurs Maîtres pour s'aller débaucher avec leurs camarades ; outre le peché qu'ils commettent par leurs débauches, ils ſont obligez à reparer le tort qu'ils ont fait à leurs Maîtres, en quittant leur travail, *art.* 24.

XVI. Si contre les Ordonnances du Métier, les Compagnons ſe ſont ingerez de faire aucun ouvrage ſecrettement en leurs Chambres, & d'envoyer vendre çà & là leurs ſouliers, de prendre des Apprentifs : leur étant expreſſement défendu, *art.* 23.

CORIANDE. Son uſage exceſſif apporte la douleur de tête, & troublement de cerveau ; mangée aprés le repas, conforte la digeſtion, & diſſipe les vers, moyennant qu'elle ſoit preparée : le moyen de la preparer, il la faut bien faire ſeicher, jetter deſſus fort bon vin, & vinaigre épandu par deſſus & la laiſſer ainſi tremper l'eſpace de vingt-quatre heures, puis la ſeicher, & la garder.

CORIANDE. Pour l'uſage de la Medecine : pilée en vinaigre & épanduë par deſſus la chair, la garde de ſe corrompre ; ſa graine büe avec jus de grenade fait mourir les vers des enfans ; ſon jus avec ceruſe, écume d'argent, vinaigre & huile roſat, guerit le feu volant & toutes rougeurs ; ſa graine fritorée en vinaigre, garde la chair de ſe corrompre en Eté.

CORIANDRE. Le Coriandre eſt une herbe fort puante, qui a la rige petite, ronde, branchuë de la hauteur d'une coudée, ou d'une coudée & demi ; ſes feüilles blanchâtres, fort découpées dont celles d'en bas, ou celles qui ne ſont que commercer, retirent à celles du cerfeüil, ou du perſil ; mais celles du haut de ſa tige ſont plus menuës & plus découpées, de même que celles de la Fumeterre : ſes fleurs viennent par ombelle & ſont blanches, d'où la graine eſt produite en façon de grappe ronde, creuſe & canelée : ſa racine eſt courte & ligneuſe, ſans beaucoup de filamens ; il vient dans les bons terroirs cultivez ; il fleurit en Juillet & Aouſt & peu aprés la graine eſt meure, l'herbe encore fraiche cuite avec de mie de pain de froment, ou farine d'orge digere toutes les tumeurs chaudes & enflammées.

CORIGIOLE *femelle.* La Corigiole femelle eſt une petite plante qui ne produit qu'une ſeule tige ſemblable à l'Equiſetum, ou Preſle ; ſa racine eſt inutile en Medecine : On la trouve auprés des ruiſſeaux & des lieux aquatiques : elle ſert à toutes choſes où le Mâle eſt bon, quoi qu'avec moins d'effieace.

CORNE *de Cerf.* Il y en a de deux eſpeces, la cultivée a les feüilles longues anguleuſes, & comme remplies de cornes, un peu jaunes, ſe penchant contre terre ; la tige, l'épi, la fleur & la graine ſont parfaitement ſemblables au plantain. Il a une ſeule racine fort barbuë. Le goût des feüilles approche du Plantain ; on le ſeme dans les Jardins, il fleurit en May & Juin ; la racine eſt aſtringente & deſſicative : l'herbe eſt froide & ſeiche ; on la mange en ſalade & il a les mêmes proprietez que le Plantain ; la racine particulierement mêlée dans de viandes eſt bonne aux devoyemens d'eſtomac ; étant mangée elle ne rompt pas la pierre, ni ne la met pas dehors ; mais elle fortifie les reins, & modere leur exceſſive chaleur.

CORMIER. Le Cormier, dont la graine eſt extrêmement petite, ſe met en terre differemment du Chataignier, & du Chêne, & eſt un arbre qui vient grand, & dont la feüille a beaucoup de reſſemblance avec celle du Frêne, & le fruit duquel

eſt une eſpece de petite poire, ou plûtôt de neſle, qui n'eſt bon qu'en moliſſant, & comme il n'eſt pas d'un grand relief, cet arbre n'eſt pas ſi frequent que les autres fruitiers : cependant, comme il eſt bon de ne rien ignorer, & que ſur-tout, en matiere d'agriculture, on ne ſçauroit trop ſçavoir de choſes, on va s'expliquer ſur le Cormier, de tout ce que l'on en a pû tirer de lumiere des Auteurs qui en ont écrit. Cet arbre à la verité eſt fort long à venir, mais pas tant qu'il y en a qui ſe l'imaginent.

On a pourtant bien vû des gens aſſurer d'avoir planté des Cormiers, & en avoir mangé des Cormes ; la choſe n'eſt pas incroyable, & il ſe peut auſſi que ceux qui ont voulu dire que celui qui plantoit le Cormier, ne mangeroit pas les Cormes, ne ſe trompent pas tout-a-fait, mais voici en quel cas.

Si la nature dans ces differentes productions, eſt telle ſans aucun ſecours des hommes, qui élevent cette ſorte d'arbre, on ne voudroit point jurer que les Cormiers ne fuſſent auſſi long-tems à croître qu'ils le diſent, parce que cet arbre aiant le bois extrémement dur, la ſeve n'y ſçauroit monter que fort lentement ; mais auſſi de quelque nature que ce bois puiſſe être, ſi l'on prenoit le ſoin de ſemer des Cormiers ; & qu'on les élevât dans une pepiniere, comme on fait les autres plants, on ne fait point de doute qu'on n'en peut même ſemer, les planter ; & en manger du fruit. Car pour lors, par le moyen des cultures qu'on leur donneroit, il ne ſe pourroit, quelques dificultez qu'ils faſſent à faire venir, que dans un tems plus long veritablement que celui que demandent les autres fruitiers, ils ne montraſſent des effets de leurs fructueuſes productions ; & pour peu qu'on veüille s'en donner la peine, l'experience fera voir que ce que l'on a dit, ſera veritable : & comme pour épronver une choſe, il eſt beſoin d'y avoir les connoiſſances requiſes ; on va dire, afin qu'on s'en ſerve, la maniere avec laquelle il faut élever plus promptement les Cormiers.

La maniere d'élever promptement les Cormiers. Il y a deux eſpeces de Cormiers, le mâle & la femelle, qui eſt celle qui aporte du fruit en abondance, au lieu que le mâle ne produit rien que du bois & des feuilles, qui ne different en rien les unes des autres ; ainſi que le bois. La ſemence que produit la femelle, donne auſſi la ſemence au mâle, ainſi c'eſt au hazards quand on les ſeme.

On ſçaura auſſi qu'il y a deux ſortes de Connes; les unes qui ont la forme des poires, & ſur leſquelles on voit comme une couleur de mouſſe vers la queuë ; ce ſont-là les meilleures : & les autres, qui ſont apellées ſauvages, ſont pointuës, & ont la peau verdâtre : pour avoir plus promptement des Cormiers, on les fait venir de ſemence ; car ils ne peuvent ſouffrir qu'on les ente en aucune maniere. Cette ſemence ſe tire des Cormes, qu'on choiſit toûjours venant des Cormiers femelles, plûtôt que des mâles.

Methode pour ſemer les Cormiers. Non moins que les autres plants, les Cormiers avant que d'être ſemez, veulent qu'on leur tiennent une terre préparée & bien cultivée, & une planche dans quelque quarré un peu à l'ombre ſuffira pour cela ; car on n'éleve pas de ces arbres-là en quantité, comme on fait des autres. Cette maniere de faire venir les Cormiers de ſemence, comme on a déja dit, eſt la ſeule que l'on connoiſſe pour ſçavoir les multiplier ; c'eſt pourquoi il faut s'y attacher pour la mettre en uſage, & laiſſer les autres comme vaines, & celles auſquelles l'experience ne veut point qu'on s'arrête. La voie dont on ſe ſert pour parvenir à cette methode, eſt aſſez particuliere, d'autant que les grains de Cormes ſe tenant enſemble dans une chair viſqueuſe, on ne ſe perſuade pas aiſément de quelle façon on les peut ſéparer pour les ſemer ; pour réuſſir en cette methode, on fait une corde de jonc en forme de nate ; on bien on prend une vieille cordeau d'écorce de tilleul, telles que ſont celles en bien des endroits, dont on ſe ſert pour tirer de l'eau des puits. Il peut arriver à l'égard de la premiere corde, que ce jonc vienne trop à ſecher ; mais on ſuplée à ce défaut, en la laiſſant un peu pourrir ſur terre à l'humidité.

Ce qu'il faut obſerver avant de cueillir les Cormes qu'on deſtine pour faire la ſemence. Le tems de cueillir les Cormes pour être mangées, eſt lorſqu'elles ne ſont pas encore meures ; mais ici ce n'eſt pas de même : car il ſeroit bon qu'une trop grande maturité les fit elle-même détacher de l'arbre ; elles ne vaudroient que mieux pour lors, étant une maxime reçûë de tout le monde, que plus un fruit eſt meur, plus utilement peut-on ſe ſervir de ſes pepins pour ſemer ; ainſi l'on attendra que les Cormes pour faire de la ſemence, ſoient parvenuës ſur l'arbre à une juſte maturité. Les Cormes ainſi priſes de deſſus l'arbre, on frote la corde dont on vient de parler ; & c'eſt par ce moien que les grains s'y attachent. On aura donc, comme on a dit, une planche dreſſée, ſur laquelle on fera de petits rayons, dans chacun deſquels on couchera une corde ainſi frotée, qu'on recouvrira de deux ou trois doigts de terreau ; ce travail ſe fait ordinairement incontinent aprés que les Cormes ſont tombées de l'arbre. Il pourroit arriver que les fortes gélées venant à penetrer juſqu'à cette graine, en endommageroit une partie ; c'eſt ce qui fait que pour prévenir cet inconvenient, on couvre ces rayons de fumier, qu'on ôte au printems, afin que l'air & la chaleur du Soleil facilitent tous ces petits grains ainſi coulez à cette corde, à germer, & pouſſer hors de terre. Si-tôt que ces petits plants ſont levez, il faut, lorſque le tems eſt trop ſec, les arroſer, & être ſoigneux de les ſarcler doucement avec la main, même d'en arracher quelques-uns, ſi l'on juge qu'ils ſoient trop épais. A meſure que ces petits croîtront, & qu'ils auront paſſé une année, on les cultivera avec ſoin, c'eſt-a-dire, que les labours ne leur manqueront pas deux ou trois fois l'année, juſqu'à ce qu'ils ſoient en état d'être mis en place.

CORMIER *Arbre. La maniere de planter les jeunes Cormiers.* Les jeunes Cormiers étant parvenus à une hauteur raiſonnable pour être plantez, on leur choiſit un terroir convenable à leur nature, qui dult être froid & humide, comme étant les deux degrés qui contribuënt le plus à les faire croître. Ce choix fait, on y creuſe des trous de quatre pieds de diametre, & de trois de profondeur, dans leſquels on les met, aprés avoir jetté ſous les racines de la terre la plus meuble qu'il y ait en cet endroit ; enſuite on recouvre le pied entierement de terre, qu'on laiſſe ainſi juſqu'a ce qu'il ſoit tems de leur donner le premier labour. On dit, encore un coup, que les labours ſont le

ſoûtien des plantes, & ſans les labours quelque ombre que ce puiſſe être, quand il eſt nouvellement planté, ne fait que languir; & c'eſt ce qui eſt cauſe que l'on poſe en fait que les Cormiers hantés & cultivés juſques ici, comme on a dit, feront meurtir le proverbe, ſur tout ſi pendant quatre à cinq ans, aprés avoir été mis en place, ces jeunes arbres ne manquent point d'être labourés trois fois l'année ſeulement. On ne parle point ici des diſtances qu'il y a à leur donner, on n'employe point cette ſorte d'arbres à faire des allées ni des hautes futayes; mais on les place dans quelque coin perdu de quelque terre proche la maiſon, ou ſur le bord de quelque pâture n'on éloignée & non jamais dans des jardins.

Le tems de cueillir les Cormes. Il eſt doux de cueillir le fruit d'un arbre aprés l'avoir cultivé pendant quelque tems, & ſur tout lorſque nous pouvons les apeller nôtre eleve: cueillir ce fruit n'eſt pas une affaire; mais ſçavoir faire cette operation dans ſon tems, c'eſt en quoi conſiſte un échantillon de la ſcience d'un homme qui s'adonne à l'agriculture; pour donc cueillir les Cormes dans leurs tems, il ne faut pas attendre qu'elles ſoient parvenuës a une parfaite maturité; mais les cueillir lorſqu'elles ſont jaunes & dures, afin de les achever de meurir ſur la paille, où on les repend, pour y demeurer juſqu'a ce qu'elles ſoient devenuës d'un gris fort brun, & toutes molles, qu'elles ſont pour lors bonnes à manger; ce qu'on ne tarde pas de faire, on de les envoyer vendre, ce fruit aprés cette maturité n'étant pas de longue durée.

L'utilité des Cormes. Il n'eſt point de fruit qui n'ait ſon utilité particuliere, le raiſin produit le vin & à ſon défaut, les Cormes compoſent avec de l'eau une boiſſon, qui n'eſt pas à la verité ſi bonne que le jus de la treille; mais qui vaut mieux que de l'eau pure, les gens de Campagne s'en ſervent fort bien: on dira de la maniere de le faire, lorſque l'on traitera des differentes ſortes de boiſſons. Ce fruit a d'autres qualitez aſſez particulieres, les Medecins tiennent qu'il eſt froid de ſa nature, quand il eſt dur; mais lorſqu'il eſt moû, qu'il a aquis, un peu de chaleur, par une eſpece de corruption de la premiere façon, il reſerre davantage & nourrit moins.

Les Cormes ont encore une vertu particuliere, qui eſt de rafraichir, & c'eſt par ces qualitez qu'elles ſervent de puiſſans remedes aux flux de ventre & aux dyſenteries.

CORNULIER *ou Noiſetier*, eſt un arbre aſſez connu & qui vient en toute terre; il demeure plus nain que les arbres precedens, ſon bois étant plus dur & moins moëlleux, ſon fruit eſt aſſez agreable à manger, étant aigret. Cet arbre eſt frequent dans les foëts, & la ſeule nature en produit en ſi grande abondance qu'on ne daigne pas en élever ailleurs. Lorſqu'on ſouhaite d'avoir chez ſoi de ces ſortes d'arbuſtes, comme arbres de peu de conſequence, on les met dans quelque recoin du parc, ou en quelqu'autre endroit de cette nature, & qui ſoit frais; car c'eſt ce qu'ils aiment; & pour les hâter de venir, aprés qu'on les aura mis dans des trous faits exprés, on les labourera de tems en tems; on ne fait point de doute que le Cornulier, auſſi bien que les autres arbres, ne puiſſe venir de graine; ſi l'on ſe vouloit donner la peine de ſe ſervir de cette voye pour en élever; mais ne cherchons point dans nôtre Oeconomie des choſes qui coutent plus qu'elles ne rendent; on ne conſeille perſonne d'en faire des pepinieres; mais plûtôt d'en planter, comme la nature les aura produits dans les bois; il y a de deux ſortes de Cornulies, rouges & blanches, celles-ci ſont plus rares & moins communes que les rouges, qui ſont fort ordinaires par toute la France, on les cueille vertes pour les mettre dans l'eau avec du ſel, comme des olives; d'autres les laiſſent parvenir à une entiere maturité, ce qui ſe reconoit, lorſqu'elles paroiſſent d'un rouge d'écarlatte, pour lors c'eſt pour en manger ainſi, ou pour en confire; cette confiture, dit-on, ſert de rafraichiſſement aux malades.

CORS *aux pieds.* Pour guerir les Cors. I. Prenez cire neuve, poix reſine, par égale portion, verd de gris, pulveriſé à proportion; faites fondre la cire & poix-reſine dans un poëlon ou autre part: lorſque cela ſera fondu, mettez du verd de gris ce qu'il faudra pour rendre la compoſition verde & conſervés cela pour le beſoin: quand on voudra s'en ſervir, il faudra couper les Cors juſqu'au vif, & les découvrir le plus qu'on pourra; l'on fera une emplâtre de cette compoſition, & on l'apliquera ſur le Cors: il faut reiterer quelque tems.

II. Prenez de la craſſe qui ſe trouve dans les pots de Chambre, mettez-en ſur les Cors aprés les avoir bien coupés, liez-les avec un linge, & reïterez pluſieurs fois.

III. Prenez du ſavon gris, ratiſez-en avec un coûteau & en mettez ſur les Cors, aprés les avoir coupez, comme ci-deſſus, & reiterez pluſieurs fois; lorſque vous voudrez couper les Cors pour faire leſdits remedes, il faut les faire tremper dans de l'eau chaude où il y ait du ſon de froment.

IV. Ayez un petit morceau de fer blanc, arrondiſſez-le, & le courbez comme une emplâtre, faitez-y un trou au milieu de la grandeur du Cors, & l'apliquez ſur le Cors: cela fait, prenez une goute de ſoufre ou huile brûlante, que vous ferez diſtiler au tron où eſt vôtre Cors, & l'y laiſſerez éteindre, apliquez-y enſuite du Cerat & le Cors s'en ira & ne reviendra plus.

V. Prenez un clou, ou bien un autre morceau de fer qui ſoit un peu émouſſé & non pas tout à fait pointu, faites-le chauffer à la chandelle, & mettez-le bout le plus chaudement que vous pourrez le ſouffrir ſur le Cors à l'endroit que vous ſentirez le moins de chaud, aprés l'avoir coupé juſqu'au vif, reiterez cela pluſieurs fois & continuez pendant trois ou quatre jours de ſuite & vos Cors tomberont.

VI. Faites diſtiler du vinaigre dans un Alambic, prenez de cette diſtilation & y mettez dedans de la raclure de parchemin du côté de la chair, frotez-les enſuite avec ce vinaigre & vous verrez qu'il s'en iront incontinent, il faut les couper auparavant, comme nous avons dit ci-deſſus.

VII. Prenez trois ou quatre limaces, tirez-les de leur coquile & pilez dans un mortier juſqu'en conſiſtence d'onguent, duquel vous ferez une emplâtre ſur les Cors & reiterez.

VIII. Prenez raclure de parchemin, faitez-la tremper dans du vinaigre & en faites comme de la pâte, mettez-en ſur le Cors & le bandés avec un linge trempé dans du vinaigre, changez le ſoir & le matin.

IX.

IX. Prenez fleur de *Calendula* ou de ſoucy, broyez-les avec autant de ſel commun, & l'apliquez ſur le Cors aprés l'avoir coupé juſques au vif.

COS.

COSTUS *Bâtard.* Le Coſtus bâtard a ſes feüilles un peu plus grandes & plus épaiſſes que le Panais domeſtique ; elles ſont crepuës, un peu âpres, & qui s'inclinent contre terre ; ſa tige eſt ronde comme le fenoüil avec des nœuds de toute la tige. Il ſort de petits rameaux, au bout deſquels il y a comme de petits filamens de couleur de Coing, où eſt la graine toute nuë & ronde ; il a une racine fort vive avec une écorce épaiſſe, d'une couleur cendrée reſplendiſſante ; il croit au mont S. Ange dans la Poüille ; il eſt utile contre les douleurs de tête, des nerfs, & du ventricule, contre les obſtructions des entrailles, & maladies des reins & de la veſſie, étant amer, un peu odoriferant & acre.

Pour guerir le mal de Côté, il faut prendre une demie once de ſcieure ou racleure de la dent d'un Sanglier, reduite en poudre bien menuë, & bûë par le patient avec eau d'orge, ou de pois rouge, ou avec la decoction pectorale, ſe délivre certainement du danger proche.

COU.

COULEUVRE'E *noire.* Ses fleurs ſont comme celles du Lierre, quoi que plus grandes : elles reſſemblent au milax en feüilles, en tige & en tendons ; ſon fruit vient en grappe, qui eſt verd d'abord, puis rouge, & enfin noir ; la racine eſt noire en dehors, & jaunâtre en dedans ; on mange ſes jettons au Printems comme les Aſperges : elle nait dans les hayes & dans les bois : elle a les vertus de la vigne blanche ; mais plus foibles ; les jettons mangez en ſalade lâchent le ventre, provoquent l'urine, & les mois, & diminuent la rate : ils ſont bons aux vertigineux, aux épileptiques & aux paralytiques ; on fait une boiſſon du ſuc de la racine, de miel & de vin par égale portion, laquelle eſt excellente aux écroüelles, ſes feuilles s'apliquent avec du vin ſur les ulceres du col des animaux qui portent le joug.

COUPURES, *Pour les coupures.* I. Ayez de la feüille d'herbe à la Reine, broyez-la & en exprimez le jus ſur la coupure & y apliquez du marc par deſſus, ou bien faites ſecher de ces feuilles, & lors que vous voudrez vous en ſervir, vous en ferez tremper dans du vin chaud & les apliquerez ſur la coupure.

II. Prenez de l'herbe au Charpentier, ou bien des orties & faites de même que ci-deſſus.

III. Ayez du ſucre, pulveriſez-le bien, mettez-en ſur la coupure & l'enveloppez avec un linge, il la conſolide, ou huile de ſange diſtillée ſur la coupure, ou miſe avec du coton par deſſus y eſt merveilleuſe, ou bien mettez un peu de therebentine dans la coupure.

IV. Lavez la coupure avec du vin chaud, & y apliquez deſſus un peu de lard grillé, que vous hacherez avec des feuilles de ſauge.

Courte-haleine. La Courte-haleine provient ordinairement de phlegme viſqueux, qui eſt au poulmon, ou bien de Catharre qui vient & deſcend ſur le poulmon & dans la poitrine, d'où il s'enſuit qu'on a difficulté de reſpirer l'air, & on appelle cela en Medecine *Diſphnæa* : lors qu'on a difficulté de reſpirer, cela s'apelle *Aſthmas*, & lors qu'on a difficulté à attirer l'air & a l'expulſer, cela s'apelle *Orthopnæa*, pour ces trois ſortes de maladies, les receptes que l'on a mites pour la toux, y ſont tres-bonnes.

COURGE *d'Inde.* Il y en a de diverſes ſortes ; elles ont toutes la figure d'un Melon ; mais il y en a de grandes, de petites & de mediocres, de rondes, de longues, d'unies, & d'autres qui ont des côtes, de jaunes, de vertes, de blanches, de bigarrées ; les fleurs ſont comme celles des Lis ; mais jaunes & beaucoup plus grandes ; elles ont des feüilles beaucoup plus grandes que celles d'Eſté, plus épaiſſes & rudes à la main, attachées par un gros pied, ayant la figure d'une feuille de vigne ; elles ont les ſarmens gros, rudes, anguleux & heriſſez ; leur graine eſt grande comme des Amandes platte, blanche & douce au gout. On en plante par tout ; crûë elle eſt fort deſagreable au goût & pernicieuſe à l'eſtomac ; même étant cuite elle a beſoin de quantité d'aſſaiſonnement, comme d'épices, &c. ſans quoi elle n'eſt pas ſaine.

Vertus des Courges. L'uſage de la Courge n'eſt pas tant pernicieux que celui des Concombres, moyennant que l'on tempere ſon aquoſité avec choſes à cela neceſſaires ; comme avec ſel & ſafran, poivre, ou autre telle poudre aromatique & que l'on uſe principalement des longues & blanches qui ſont les meilleures des trois eſpeces.

Les Medecins tiennent que rien n'eſt plus ſouverain pour apaiſer l'ardeur des fiévres ardantes, temperer la ſoif, & lâcher le ventre ; que d'uſer ſouvent de jus exprimé de Courges, cuites ſans eau en un pot de terre neuve, mis dans le four ; rien n'eſt meilleur pour la ſechereſſe de langue, pour les humeurs âeres & ardantes, pour les perſonnes maigres, fébricitantes, que l'uſage de pulpe de citroüilles, ou ſirop fait de leur jus.

COURLES. Columelle dit que pour faire des Courles longues, larges & groſſes, il faut ſemer la ſemence que vous aurez priſe du col de la Courge, droittement contre-mont, vous la fumerez & arroſerez, ſi vous voulez qu'elles croiſſent encore davantage, vous prendrez la ſemence du ventre, & la mettrez en terre la tête contre bas.

Si vous voulez avoir de groſſes, grandes & larges Courles, prenez la ſemence qui eſt cachée tout au fonds & la mettez en terre la tête contre bas.

Vous ferez des Courles qui purgeront comme pluſieurs autres fruits, ſi vous mettez détremper un jour & une nuit leur ſemence avec rhubarbe, agaric, ſcammonée, coloquinte, ou avec autres medicamens ſimples qui ont la vertu de purger, & puis aprés vous les ſemez.

Miſauld, aſſure que pour garder des Courles ; on les prend tandis qu'elles ſont tendres, coupez-les, puis aprés verſez deſſus d'eau qui ait boüilli, laiſſez-la refroidir à l'air toute la nuit, puis arrangez-les dans la ſaumeure & vous les garderez ſans qu'elle ſe gatent ; aujourd'hui tous les mois de l'Hiver, on en garde en nôtre païs, qui ſont vertes & bonnes à manger, & ſur tout les Citroüilles, en les pendant au plancher & ſolivaux de la maiſon.

Jean-Baptiſte nous enſeigne que pour produire des Concombres en bien peu de tems, il faut plonger la ſemence fraiche en ſang humain en tems d'Eté, & faut que l'homme ne ſoit point malade, ainſi ſain, de bon âge, & fauve oo brun; car il retiendra en ſoi une vigueur plus chaleureuſe & de plus grande efficace. *Item.* Changez-le ſouvent, afin qu'il ne ſeche, car il convient qu'il demeure exempt de pourriture. Aprés, ayant laiſſé ſecher cette graine au Soleil, vous caverez des petites foſſes dans une terre feconde & poudreuſe, & la planterez dedans; mais donnez-vous bien garde que vous ne la mettiez à l'envers, encore n'y nuira-t-il point, ſi vous y poſez de la chaux vive; car cela fait, ſi vous l'arroſez d'eau chaude, ou d'eau ardente, la tige en ſortira incontinent; toutefois couvrez-là de linge, afin que la chaleur élevée ne s'envole, & alors vous verrez cette tige tamper, ſi vous n'apliquez prés d'elle des choſes pour ſoûtenir ſa foibleſſe, & croîtra prodigieuſement en admirable grandeur: combien qu'en briéve eſpace, elle perdra cette vie aequiſe par artifice, & peu durable: autant en faut faire des melons & pepons.

Africain dit, que pour garder la ſemence en terre, ſans recevoir dommage, on la doit tremper un peu devant que la ſemer, dans du ſuc de joubarbe, elle ſera aſſûrée, non-ſeulement contre les oiſeaux, fromis, ſouris des champs, & autres animaux ravageurs des jardins, mais auſſi le fruit qui en produira, ſera plus beau.

COUTURIERS. *Pour les Couturiers.* Si les Juiez, ou autres prepoſez pour examiner les Aprentifs, les reçûs à la Maîtriſe par faveur ou interêt, ou avant le tems porté par les Statuts & Ordonnances. 2. S'ils ont reçu chaque année plus grand nombre de Maîtres qo'il ne leur eſt permis, & ſi le chef-d'œuvre a été fait avec toutes les conditions requiſes. 3. Si ayant été en Charge pour recevoir l'argent deſtiné pour les affaires de la Communauté, ils l'ont emploié en gens de bien, & ont rendu un compte exact. 4. S'ils ont donné ou fait acheter des marchandiſes à un prix plus haut qu'elles ne valoient, ou de méchantes pour bonnes, ou d'une qualité pour une autre; il y a péché, & obligation ſolidaire entr'eux, & les Marchands de reſtituer tout le gain injuſte qu'ils y ont fait ou laiſſé faire. 5. S'ils ont pris plus d'étofe qu'il ne falloit, & l'ont retenuë, il y a peché, & obligation d'en faire la reſtitution. 6. Si coupant les habits devant ceux qui les leur faiſoient faire, en gâtant l'étofe à deſſein d'en profiter, outre le peché, il y a obligation de faire reſtitution de cet injuſte profit. 7. S'ils ont gardé ce qui reſtoit d'étofe, il y a obligation de le rendre. 8. S'ils ont tiré par force la dentelle d'or ou d'argent qu'ils étoient obligez de mettre ſur les habits, pour en faire leur profit, il y a peché, & ils ſont obligez d'en faire reſtitution. 9. S'ils ont laiſſé prendre à leurs garçons ou compagnons de certains reſtes, ſous ce faux pretexte que c'eſt la coûtume; car une injuſte coutume ne peut jamais établir aucun droit, & par conſequent les Maîtres & les Compagnons ſont ſolidairement obligez d'en faire la reſtitution. 10. S'ils ont fait les habits & les autres beſognes comme ils devoient, & n'ont point pris de façon qui ne leur apartient, étant obligez à reparer le tort qu'ils ont fait, & reſtituer ce qu'ils ont pris de trop. 11. Si étant Garçons ou Compagnons, ils ont fait tort à leurs Maîtres en perdant le tems, ou lui retenant quelque choſe, ils ſont obligez à reſtitution.

COUVREURS. *Des obligations des Couvreurs.* Les Couvreurs conſerveront leurs biens, & les augmenteront, s'ils ſont fidelles aux obligations ſuivantes; car le Prophete Ezechiel aſſure de la part & ordre de Dieu, que celui qui ſera ſes volontez troovera dequoi ſubſiſter, & dequoi aogmenter ſon temporel. *Præcepta quæ cum fecerit homo, vivet in eis,* Ezech. 20. 21.

I. Si les Couvreurs, lorſqu'il n'étoit beſoin que de quelques tuilles ſur one couverture, ont ſupoſé y en avoir mis davantage qu'il ne falloit, en découvrant les endroits qui n'étoient point neceſſaires, & emportant les vieilles tuilles à leur profit; ils ſont obligez à en faire reſtitution. *S. Thom. ſuprà.*

II. S'ils n'ont point trompé dans le toiſé, en mettant plus qu'il n'y en a; il faut reſtituer tout ce qu'on a pris injuſtement. *Ibid.*

III. Si les Manœuvres & Compagnons des Couvreurs, n'ont point volé de plomb ſur les maiſons à leur profit, ou d'intelligence avec les les Maîtres; ils ſont obligez ſolidairement à la reſtitutiou de toot ce qu'ils ont volé, quand même ils n'en auroient pas profité. *Ibid.*

CRACHEMENT. *Du Crachement de ſang.* Le ſang qui ſort par la bouche, s'il vient de l'œſophage, qui eſt le canal deſtiné au paſſage des viandes, ou de l'eſtomac, ou des poulmons, ou de la trachée artere, ou de la poitrine, doit donner plus de frayeur, que s'il venoit de la langue, ou du palais, des gencives ou du cerveau.

Venant de l'œſophage, il en ſort peu, mais avec de grands efforts, a cauſe de la délicateſſe des veines. De plus, le vomiſſement eſt violent avec une douleur ſenſible, lorſque l'on avale.

De l'eſtomac, l'envie de vomir precede, outre cela, l'on rend avec la matiere fecale le ſang caillé.

Que s'il a été aporté du fnye, ou de la rate à l'eſtomac, ſoit pour avoir pris quelque medecine, ou autre remede violent, ou pour avoir reçû quelque coup, il ſort noir & en grumeaux, ſentant de la douleur a peu-prés où eſt le mal.

S'il vient de la trachée artere, il eſt chaud & vermeil, mêlé avec un peo de pus, inſeparable d'une petite toux qui fait aſſez de douleur.

Si c'eſt des poulmons, comme l'on a déja dit, il en ſort peu a la fois qui eſt rouge, ſubtil, vermeil, bouillant, écumeux, & ſans aucune douleur.

Lorſque de la poitrine il eſt porté aux poulmons, quoiqu'il en paroiſſe peu en le jettant dehors, c'eſt toutefois avec de la douleur, une toux violente, ſortant noir, épais & grumeleux.

Si du cerveau il deſcend dans la gorge, l'on s'en aperçoit par un châtoüillement, ou par quelque goute de ſang, qui auparavant eſt ſortie du nez, s'il tombe dans la trachée artere, il excitera une petite toux, que l'on arrêtera avec un peu de gros vin ferré, ou avec de la conſerve de roſes, ou en bûvant un verre d'eao de plantain, dans lequel on aura miélé un peu de gelée de groſeilles, ou un peu de ſuore, ou de miel; le miel convient aux perſonnes d'âge.

Lorſque le vomiſſement de ſang eſt ſans fiévre, c'eſt bon ſigne; car avec un peu de corail en pou-

dre, ou un peu de bol, ou de maſtic, mêlé avec on peu de conſerve de roſes, l'un l'autre; mais autrement il eſt mauvais.

Dans le tems que les femmes ont des pertes conſidetables, s'il leur arrive un vomiſſement de ſang, il les arrête auſſi-tôt.

Il y a plus de danger de cracher du ſang, étant jeune, qu'étant âgé.

S'il vient de la poitrine, il eſt beaucoup moins à craindre que du poulmon.

Quand une groſſe veine eſt ouverte ou rompuë, le cœur en eſt quelquefois étouſé, & les forces venant à manquer, l'on meurt.

Ceux qui ſont ſujets à cracher du ſang ne doivent point regarder ce qui eſt rouge.

Dans tous les crachemens de ſang, il eſt neceſſaire de faire obſerver le ſilence, de prendre le repos, de moderer la reſpiration, d'ouvrir ſouvent la veine; mais de tirer peu de ſang à la fois.

Mais à l'égard d'un vaiſſeau rompu ou ouvert par la fluxion d'une humeur âcre, & ſalée, pour lors on en ſaignera moins.

Si la ſaignée ne faiſoit pas aſſez promtement ſon effet, l'on pourra appliquer des ventouſes aux aines, & aux feſſes, ſinon l'un fera de fortes ligatures aux cuiſſes, & on donnera à boire par intervales du ſirop de grenades, ou de coings, ou de mirthe, ou de roſes ſeches ou de groſeilles battuës avec de l'eau de Plantain, ou de Pourpier, ou de Solanum; ou bien l'un fera avaler avec un demi verre de ſuc d'oſeilles, une once de ſirop de roſes ſeches, ou du miel roſat.

Deux ou trois jours aprés, l'on purgera avec une décoction de deux dragmes d'écorce de mirabolans citrins, dans laquelle on aura diſſous une once de ſirop de roſes purgatif, ou l'on donnera à prendre une once de caſſe mondée, avec une dragme de rhubarbe en poudre dans un verre d'eau de Plantain, ou de ſa décoction, ou bien une once de manne, avec autant de ſirop de chicorée compoſée, délayé dans une décoction de deux onces de Tamarin.

Aprés la purgation, l'on uſera de cette maniere d'opiate, ou des ſuivantes receptes.

Prenez de la gomme adragan, demie once, de bol fin, deux dragmes, de terre ſigillée une dragme, de maſtic & du corail de chacun demie dragme; mettez le tout en poudre, & les meniez avec deux onces de conſerve de roſes & autant de ſirop de grenades, ou de groſeilles, la doſe ſera de la groſſeur d'une noiſette, ſoir & matin.

Sinon dans un verre d'eau de creſſon délayez-y demie dragme de corail, & le faites avaler à jeun, continuant cette potion quatre ou cinq jours de ſuite, ou bien, que l'on faſſe prendre peu de tems aprés le crachement de ſang, une once de ſuc de Plantain, autant de celui de pourpier, dans leſquels l'on aura détrempé une dragme de corail, & demie dragme de pierre à melitte en poudre.

Ou dans un verre d'eau de Plantain, que l'on y mêle des crottes de ſouris & de l'anis, demie dragme de chacun bien pulveriſée, & que l'on faſſe avaler à jeun, ſinon l'on donnera deux dragmes de coquilles d'œufs bien en poudre dans trois onces d'eau de Plantain, y ajoûtant une once de ſirop de roſes ſeches.

Ou bien prenez une once de limaille de fer avec demie once de corne de Cerf brûlée, faites les bouillir dans dix onces d'eau de Plantain, juſqu'à la moitié, coulez enſuite la décoction, & y ajoûtez une once de ſuc de pourpier avec deux onces de ſirop de roſes ſeches; partagez le en deux; une priſe ſera pour le matin, & l'autre pour le ſoir, ou faites mâcher demie dragme de rhubarbe qui aura été ſechée au four, ou que l'on faſſe avaler une dragme de lierre en poudre dans un verre d'eau tiede, ou de ſa propre cendre le même poids.

L'on pourra encore donner pendant trois jours de ſuite une demie dragme de philonium en ſe couchant, ou une bonne écuellée d'orge mondé.

Avec cela il faudra ordonner un vivre rafraichiſſant, ſec, & aſtringent, comme de faire prendre ſouvent des boüillons aſſaiſonnez de concombres, d'oſeille, de pourpier & de laituës, de manger de poires cuites, des coins confits, des melons, des grenouilles, des écreviſſes; de mettre du grain de millet dans le potage; de boire de l'eau ferrée, ou de l'eau cruë avec une croûte de pain rôtie; l'on défendra ſur tout l'oximel, ou l'oxicrat, ou le jus de Citron dans le boire, ni au manger, quoi que ce ſoit d'acide, comme auſſi d'apliquer rien de trop froid ni de trop aſtringent par dehors, crainte de repouſſer le ſang vers les poulmons.

Pour le flux de ſang. Prenez la peau d'un Lievre, que vous ferez bruler au fout dans un pot de terre non verni, avec ſon couvert; de cette cendre ou poudre, prenez une dragme dans un bouillon, ou dans du vin blanc, ſi l'on n'a pas de fiévre.

La même ſert pour l'hémorragie en en tirant par le nez.

Prenez de l'herbe, dite langue de bœuf, ſeche & en poudre une dragme comme deſſus.

Flux de ſang. Prenez l'Arête d'une Truite, faites la ſecher, en faites poudre & en beuvez une dragme avec vin blanc.

CRE.

Pour faire la Crême cuite. Il faut prendre de bon lait doux la quantité de trois demi ſeptiers, prendre une demie douzaine de jaunes d'œufs, les delayer bien peu à peu avec vôtre bon lait, puis vous mettrez le reſte de vôtre lait enſemble dans une petite poële à confiture, vous y mettrez environ un quarteron de ſucre, plus ou moins, comme vous voudrez, ſelon comme on aime ſucré, vous le mettrez ſur le feu, & le ferez bouillir juſqu'à ce qu'il s'épaiſſiſſe; & ſi vous voulez qu'elle ait quelque goût vous y pourrez mettre de l'eau de fleur d'Orange, un peu de Muſc & d'Ambre, ou quelques écorces de Citrons ou d'Oranges confites bien pilées, & bien incorporées; vous connoîtrez, quand vôtre Crême ſera cuite, lorſqu'elle manquera, en ſecoüant vôtre ſparule ou cueiller; vous la tirerez, vôtre Crême ſera cuite, & vous preſſerez ſur des aſſiettes ou porcelaines, pour la ſervir avec un peu de ſucre en poudre par deſſus: & vous pouvez en faire des Tourtes; puis vous les mettrez un petit moment ſur le feu, la poële ou terrine, que vous remuërez avec vos verges mêmes; c'eſt-à-dire, la longueur d'un *Pater* & d'un *Ave*; vous les ôterez du feu ſans les remuër davantage, puis vous les dreſſerez promptement ſur du papier, de la grandeur d'une piece de trente ſols; ils deviendront aſſez

grus, puis les mettrez cuire : prenez garde que le four ne ſoit point trop chaud, avant de les mettre dans le four, il les faut poudrer deſſus avec un peu de ſuere en poudre, & vous verrez quelque choſe de bon ; ce que peu de gens ſçavent faire ; ſi vous les voulez faire liquides, lorſqu'elles ſont dreſſées ſur du papier, comme dit eſt, il les faut mettre ſur une table, les couvrir du couvercle du four, de cuivre, ou de grandes tourtieres, & mettre du feu par deſſus, elles ne cuiſent que d'un côté, puis vous les retournerez ſur une autre feüille, & ſi vous voulez, vous pouvez y mettre du côté du liquide une framboiſe, ou un petit morceau de Citron, ou d'Orange confite, ou autre choſe que vous aviſerez : vous le secouvrirez d'un autre matiere liquide ; cela s'appelle les marier, puis vous les rangerez ſur du papier, & remettrez le couvercle du four deſſus pour les ſecher un peu & pour les faire joindre enſemble ; sous ceux qui en mangeront, croiront qu'elles ont été faites tout d'un coup.

Pour faire de la Crême bonne & bien délicate. Prenez une chopine de lait & une chopine de Crême, faites les cailles avec de la preſure chardeſonnette ou fleur d'artichaut ; lorſqu'elle ſera caillée vous la mettrez dans des petits paniers ſur une toile de ſoye, vous la laiſſerez égouter le plus que vous pourrez, puis vous la mettrez ſecher ; lorſqu'elle ſera bien égoûtée ſur le clayon ou poignée de paille bien épluchée, puis vous les pouvez garder cinq ou ſix jours : vous prendrez un ou deux de ces petits fromages lorſque vous voudrez vous en ſervir pour faire de la Crême, vous les pilerez dans un mortier, puis vous les arroſerez, afin de les rendre liquides avec de bon lait, & un peu de Crême douce mêlée : vous les aſſaiſonnerez avec du ſucre en poudre & un peu d'eau de fleur d'Orange, puis vous paſſerez le tout au travers d'un tamis, en les froiſant avec le dos d'une cuillere : vous ferez une Crême bonne & bien délicate ; ſi vous voulez faire du lait caillé, comme on fait à la Campagne, vous le mettrez dans des petits paniers, ou éclifſes, ou plats, ou pots percez ; puis lorſqu'ils ſeront bien égoûtez, vous les dreſſerez ſur un plat ou porcelaine : Vous les couvrirez de Crême douce & Crême foüettée, aſſaiſonnée, comme dit eſt ; & vous pouvez pour leur donner du goût y mettre infuſes des zeſts de Citron & d'Orange de Portugal.

Autre Crême. Sus trois demi-ſeptiers de lait, un bon demi-ſeptier de Crême douce, puis vous prendrez une douzaine & demie d'amandes ameſes, que vous piloſez à l'eau chaude, puis vous les pilerez bien, en les arroſant un peu le plus que vous pourrez, puis vous jetterez dedans un peu de vôtre lait, puis les paſſerez au travers d'une étamine parmi vôtre autre lait : vous y mettrez un quarteron de ſucre en poudre, avec une cueillerée & demi, ou deux tout au plus, de fleur d'Orange, ſelon qu'on l'aimera, vous remoërez le tout enſemble avec une cueiller, puis vous le mettrez chauffer ſur le feu ; lorſqu'il ſera un peu plus que tiede, vous l'ôterez de deſſus le feu, puis vous prendrez ſur une aſſiette gros comme un gros poids de bonne preſure, ou de la chardonnette ou fleur d'artichaut, que vous délayerez ſur une aſſiette ou porcelaine promptement, avec trois ou quatre cueillerées de vôtre Crême preparée, puis vous la paſſerez ; la mettrez parmi vôtre preparation, que vous remoërez avec vôtre cueiller, & la dreſſerez auſſi tôt dans des plats ou porcelaine, que vous mettrez ſur de la cendre chaude, couvert d'un plat ou d'une aſſiette, que vous leverez de tems en tems, & que vous eſſuyeſez pour en ôter l'humidité, afin qu'elle ne retombe pas dans vôtre Crême : & lorſqu'elle ſera priſe, vous l'ôterez de deſſus la cendre chaude ; il faut prendre garde qu'il n'y ait pas de feu, & qu'elle ne ſe tourne pas en eau ; cette Crême eſt admirable, & s'apelle la Crême en forme de blanc manger : elle ſe gardera deux jours.

CREME, *pour avoir quantité de Crême de lait.* Prenez un limaçon rouge & le pendez à un filet au milieu du vaiſſeau ou ſera le lait, & tout ce qui ſera au deſſus du limaçon ſe convertira en Crême.

Pour faire de la Crême glacée. Prenez une chopine de lait, un demi-ſeptier de bonne Crême douce, ou bien trois poiſſons avec ſix ou ſept onces de ſuere, & une demie cueillerée d'eau de fleur d'Orange, puis la mettez dans un vaiſſeau de fer blanc, de terre ou autre pour la faire glacer.

Pour faire toutes ſortes de Crêmes, de fruits, & fleurs crués ou cuites. Pour faire de la Crême foüettée, il faut prendre ſuivant la quantité que vous en voulez faire, une chopine de lait, ou trois demi-ſeptiers de bonne Crême douce & plus, meſure de Paris : vous y mettrez une cueillerée ou deux d'eau de fleur d'Orange, avec un bon quarteron de ſucre en poudre, bien tamiſé ; vous mettrez le tout enſemble dans une terrine, puis vous la foüetterez au bord de la terrine, avec de verges que vous ferez avec du boulean ou oſier, ou autre branchage : vous le ferez mouſſer comme blancs d'œufs, puis vous dreſſerez la mouſſe, à meſure qu'elle viendra, ſus des plats ou aſſiettes, & vous la ſervirez.

CRESSON *Aquatique ſecond.* Cette ſeconde eſpece de Creſſon a ſes riges & les feüilles ſemblables à celles du precedent ; mais plus petites ; il a quantité de petites branches qui n'ont de feüilles qu'à la cime d'où ſortent de petites fleurs blanches ; il croit dans les lieux humides, & on en trouve encore aux Jardins & auprés des grands chemins ; il fleurit en May ; il eſt d'un goût âcre & mordicant : la décoction priſe en breuvage eſt ſinguliere aux enflûres du ventre, il eſt propre aux ventoſitez de la matrice, ſi on l'applique ſur le ventre, l'ayant échaufé avec la matricaire & arroſé de vin pur ſur une toile ; ſon jus enduit ſur les teſticules, empêche le flux de ſemence nocturne.

CRESSON *de Jardin Naſtor.* Cette plante eſt trop connuë pour y employer une deſcripſion. On le ſeme dans les Jardins, & fleurit en Juin. La graine provoque l'urine, lâche le ventre, purge les reins & la veſſie y ayans pierre : elle ſert aux opilations de foye & de la râte : étant priſe avec de l'huille, elle chaſſe dehors le venin. Le ſuc tenu à la bouche met dehors les mauvaiſes humeurs, qui font mal aux dents ; la graine mâchée ſoulage la paralyſie de la langue, fait éternuër, reveille l'eſprit & les ſens : étant cuite avec du vinaigre & apliquée, elle gueris les écroüelles.

Vertu du Creſſon & du Berle. Tous deux ſont fort bons en ſalade de laitues, & ont grande vertu contre la pierre & dificulté d'urines, & outre

ce, le Creſſon de jardin mis en cataplâme, reſout les earboncles, les goutes ſciatiques, les froncles, & toutes les autres ſortes d'apoſtumes, principalement s'il eſt mêlé avec levain, fait mourir les vers; ſon jus bû avec jus de menthe & vin, fait de même, & le jus mis dans l'oreille, guerit la douleur des dents venant de cauſe froide; contre paralyſie de la langue, la graine de Creſſon machée & ſemée en la bouche, ôte le mal; contre paralyſie des autres membres, faut apliquer ſur leſdits membres ſachets pleins de graine de Creſſon, qui ait boüilli en vin, & ſerez gueri.

CRESSON *Alenois*, ne ſe multiplie que de graine qui eſt d'une ovale longuette, menuë, d'un jaune orangé.

CUM

CUMIN *ſauvage premier*. Le Cumin ſauvage premier de Matthiole, a une petite plante de la hauteur d'un pan, & menuë, avec ſix ou ſept petites feüilles menuës, dentellées & decoupées comme le Gingidium; à la cime il y a cinq ou ſix petits boutons, ronds & tendres, dans leſquels eſt la graine retirante à la paille, plus âcre que celle du cultivé: il croît parmi les collines, en Lycie & Galatie d'Aſie.

Il a les vertus du cultivé, & plus aſſuré, & même fait plus d'operations: outre ce, il a une vertu particuliere contre les ſerpens & les ſcorpions, avec de l'huile, étant pris dans du vin environ une pincée, il modere les dévoyemens d'eſtomac & le vomiſſement deſordonné, auſſi pris en trois verres de vin au poids de trois dragmes, il reſout les ſuffocations de matrice.

CUMIN *ſauvage*. Le Cumin ſauvage ſecond, eſt aſſez ſemblable au cultivé; lequel fait pluſieurs branches garnies de cinq ou ſix feüilles, aſſez grandes & découpées; il produit dans chaque fleur des grandes cornes faites en rond & dentellées, dans leſquelles eſt la graine comme celle de la oielle. Il croît en Galatie, Sicile, Aſie, & celui d'Egypte eſt plus eſtimé: il a les mêmes vertus du premier ſauvage; & outre ce, étant diſtillé aux oreilles avec de la graiſſe de veau, ou du miel, il guerit leur bourdonnement: étant apliqué avec des raiſins ſecs & du vinaigre, il guerit les meurtriſſures: avec du vinaigre, il ôte les lentilles noires qui viennent dans le corps; on uſe, dit Galien, de la graine de Cumin, comme de celles de l'anis, du cadui, & du perſil. Or elle eſt chaude, comme chacune d'elles, provoque l'urine, & reſoot les vents.

CUMIN *cultivé*. Le Cumin cultivé a la tige longue & droite, les feüilles decoupées fort menuës, de même que celles du fenoüil; il fleurit par ombelles, comme le même fenoüil, ſur leſquelles il porte quantité de graines: ſa racine eſt blanchâtre, & va rampant a fleur de terre: il aime les lieux chauds & boüeux; & pour cela, il croît abondamment proche de la mer; celui d'Ethiopie eſt le plus eſtimé, il eſt bon à l'eſtomac, il échauffe, il eſt aſtringeant & deſſicatif, il eſt bon de l'appliquer avec des raiſins de paſſe, ou de farine d'yvraie, ou du cerat, aux inflammations des genitoires.

CUREZ, *ou Paſteurs*. Pour augmenter leur bien, s'ils n'ont que la portion congruë, & qu'ils ne puiſſent pas ſubſiſter.

Le moien aſſuré d'avoir dequoi ſubſiſter, c'eſt de faire ce que nous enſeigne le Prophete Ezechiel: *Præcepta quæ cum fecerit homo, vita vivet*; c'eſt-à-dire, que celui qui fera la volonté de Dieu ou ſon devoir dans ſon état, ſera beni de Dieu, non ſeulement pour le bien ſpirituel, mais encore pour le bien temporel: voici ſes devoirs.

Les principaux Devoirs d'un bon Curé. Les Devoirs d'un bon Curé ſe réduiſent principalement à ſix Chefs. 1. Envers Dieu. 2. Envers ſon Evêque. 3. Envers le Clergé. 4. Envers ſoi-même. 5. Envers ſes Paroiſſiens. 6. Envers ſon Egliſe & autres ſoins Paroiſſiaux.

Envers Dieu. 1. Le Curé doit ſouvent converſer avec Dieu par l'Oraiſon; s'unir à lui par des Actes de Foy, d'Eſperance & de Charité, & ſur tout en ſes fonctions, auſſi bien que dans les difficultez qui ſe rencontrent ſouvent en ſa Charge, qui pour être quelquefois ſi grandes, peuvent le dégouter, ſi par l'Oraiſon il ne reprenoit des forces pour y reſiſter, s'y apliquant a l'imitation de N. S. priant dans le Jardin des Oliviers.

2. Il doit toûjours ſe tenir en la préſence de Dieu, avoir un grand zele de ſa gloire, une pure intention en tout ce qu'il entreprend; & lorſqu'il aura un bon ſuccés dans ſes travaux ou dans ſes affaires, qu'il en loüe a jamais le Seigneur à qui toute gloire & tout honneur ſont dus: qu'à ſes loüanges ils joignent les actions de graces.

3. Il doit avoir une grande dévotion envers nôtre Seigneur Jeſus-Chriſt en la ſainte Euchariſtie; procurer auprés de ſes Parroiſſiens qu'il ſoit placé au milieu du grand Autel dans un Ciboire d'argent ou autre metail, ſelon la commodité, ſous un Dais ſuſpendu, ou ſous un petit Pavillon, ou renfermé dans un Tabernacle le plus embeli qu'il ſera poſſible: que devant icelui on éclaire une lampe toujours ardente, & quand il le portera en proceſſion ou aux malades, qu'il ſoit accompagné; & que ce ſoit avec beaucoup de reſpect, de modeſtie & de dévotion.

4. Il doit toûjours vivre en état de grace; & s'il lui arrive par malheur de la perdre, il tâchera de la recouvrer au plûtôt par le Sacrement de Penitence, afin que la vie qu'il donne aux autres, ne lui ſerve point d'occaſion de mort.

5. Il doit adminiſtrer dignement les Sacremens, & y avoir une grande dévotion: pratiquer religieuſement toutes les ceremonies contenuës dans les Rubriques & dans le Manuël de ſon Dioceſe.

6. Il doit dire ſon Office divin, & celebrer la ſainte Meſſe avec la plus grande préparation, attention & dévotion qu'il lui ſera poſſible: obſervant exactement les Rubriques du Breviaire, & du Miſſel de ſon Dioceſe, & les heures réglées pour l'Office autant que faire ſe pourra.

Envers ſon Evêque. 1. Le Curé doit inſtamment prier Dieu pour lui.

2. Avant que d'accepter la Charge, il doit ſe faire entierement connoître, en lui découvrant tout ſimplement ſon interieur, & enſuite d'année en année, ou plus ſouvent, ſelon qu'il peut en avoir beſoin, lui communiquer la methode qu'il tient à inſtruire ſes Parroiſſiens, & comme il ſe comporte en l'adminiſtration des Sacremens & lorſqu'il ne pourra pas le conſulter lui-même, il aura recours à ſon grand Vicaire ſur les difficultez de ſa Charge.

3. Il doit ſoigneuſement garder ſes Ordonnances, les faire garder par ſes Parroiſſiens, & lui obéir en tout ce qui concerne ſa Juriſdiction.

4. Il le doit avertir des deſordres & des ſcandales publics, s'il n'y peut autrement remedier.

5. Il doit prendre de lui les ſaintes Huiles en tems & lieu.

6. Il doit aſſiſter au Sinode quand il ſe tient, & aux autres aſſemblées qui ſe font de ſa part, quand il ſera mandé.

7. Il ne doit recevoir aucun Eccleſiaſtique ; Vicaire ou Prédicateur, qui ne ſoit aprouvé de lui, ni même aucun Etranger qui ne faſſe paroître des Lettres teſtimoniales de ſon Ordinaire ; & il l'avertira auſſi quand quelqu'un des Prêtres de ſon Egliſe manquera à ſon devoir.

Envers ſon Clergé. 1. Le Curé doit attirer, gagner & gouverner ſon Clergé autant qu'il ſera poſſible par amour, par ſervices, par faveur, &c. ſe ſouvenant qu'a l'exemple du ſouverain Paſteur des ames, *non venit miniſtrari ſed miniſtrare, venit quærere, & ſalvum facere quod perierat. Matth. cap.* 20. *v.* 28. & *Luc cap.* 19. *v.* 10. Il doit enfin avoir un cœur fraternel & charitable envers tous ſes Confreres.

2. Il doit reſerver l'authorité & la ſeverité pour en uſer rarement ; & plus par neceſſité qu'autrement.

3. S'il ſe trouve quelque Prêtre ou Eccleſiaſtique neceſſiteux & indécemment accommodé, & qui auroit beſoin de quelque aſſiſtance pour faire ſes fonctions en l'Egliſe, il lui procurera quelque largeſſe, afin de le gagner par-là à ſon devoir, & par ſon exemple en gagner d'autres.

4. Pour ſatisfaire à ces dépenſes & autres ſemblables, comme pour aſſiſter ſoigneuſement un Eccleſiaſtique tombé en maladie, ou pour en ſecourir un autre paſſant qui en auroit beſoin, il faut qu'il procure auprés des perſonnes pieuſes quelques aumônes à cet effet.

5. Il fera en ſorte par ſes exhortations que les Eccléſiaſtiques ne ſoient vûs ſans leur habit long, même par les chemins, où ils peuvent trouſſer leur ſoutanne, ſoit à cheval, ſoit à pied.

Que leur Tonſure & Couronne ſoient renouvellées du moins és Vigiles des jours ſolemnels, & de quinze en quinze jours, & s'ils le peuvent chaque ſemaine : les portant à ſe la faire les uns aux autres, ſans aller pour cela chez les Barbiers.

Que leurs cheveux & leur barbe ſoient modeſtes & differens de la mode du ſiécle.

Que l'on ne prête pas de ſoutanne, ni de robe aux Prêtres qui viennent de dehors en habit court, pour dire la Meſſe, afin de les obliger une autrefois à ne plus marcher ſans l'habit Eccleſiaſtique.

Que l'on ne diſe pas la Meſſe avec la ſoutanelle juſqu'au genoux, cela étant contre la Rubrique, & encore moins avec une ſimple caſaque.

6. Il veillera que l'on faſſe en tems réglé des Conferences Clericales, de Théologie Morale, des Rubriques, du Plain-chant ; & entr'autres de la conduite & direction interieure, & autres matieres ſpirituelles.

7. Il convîera de tems en tems quelque Eccleſiaſtique à ſa table, le traitant fraternellement pour lui gagner le cœur à ſon devoir, & d'ailleurs l'éloigner des Compagnies moins ſortables à ſa condition.

8. Il procurera que les Eccleſiaſtiques de la Parroiſſe, logent & vivent enſemble, ſi faire ſe peut, afin que l'ordre & la diſcipline en ſoit mieux obſervée, ou tout au moins il tiendra la main tres-exactement qu'ils ne frequentent pas les cabarets, le jeu, la chaſſe, les feſtins, & autres exercices ſcandaleux qui leur ſont défendus par les ſaints Canons de l'Egliſe.

9. Il leur donnera des emplois conformes à leur condition, leur faiſant inſtruire les enfans, viſiter les malades, cathéchiſer les ignorans, &c.

10. Enfin, il doit procurer auprés de ſon Clergé, que l'Office Divin & public ſoit celebré avec devotion, que l'on y évite les anticipations & précipitations ordinaires, qui portent bien ſouvent les Peuples au mépris de la Religion & des choſes ſaintes.

Envers ſoi même. 1. Le Curé doit avoir un cœur de Juge envers ſoi-même pour connoître la griéveté de ſes propres fautes, qui ne peuvent être petites en une perſonne conſtituée en une ſi haute dignité ; De plus il doit attribuër à ſa négligence, imprudence & manque de zele, la plûpart des fautes des Paroiſſiens pour ne faire des penitences & ſatisfactions convenables.

2. Il doit avoir un grand ſoin de la netteté de ſa conſcience ; & pour la conſerver il doit ſe confeſſer ſouvent, au moins une ou deux fois chaque ſemaine.

3. Il doit avoir une grande pureté d'intention en toutes ſes fonctions eccleſiaſtiques, n'ayant autre fin que la gloire de Dieu, l'édification du prochain, & le ſalut, tant de ſon ame, que de celles qui lui ſont ſujettes & commiſes en charge.

4. S'il peut, il aura un Directeur ſpirituel, le verra de tems en tems pour prendre ſes avis, & conferer avec lui de l'interieur de ſon ame.

5. Il doit lire ſouvent l'Ecriture Sainte, avec intention d'en connoître les verités pour en profiter, & pour cet éfet il ſe ſervira de quelques bons Commentaires, tels que Maldonat, Menochius, Tirin, Cornelius Janſenius.

6. Il doit lire les Livres, & étudier les matieres qui concernent ſa profeſſion, ſuivant en cela exactement ce qui lui ſera preſcrit par ſon Directeur.

7. Il doit reglet ſi bien ſon tems qu'il ne ſoit jamais oiſif, ni auſſi trop embaraſſé d'affaires faute de les prévoir en tems & lieu.

8. Il doit porter toûjours la Soutanne & l'habit convenable à un Prêtre, ſans vanité & ſuperfluité, faire ſouvent renouveller ſa Couronne, laquelle ſera d'une convenable grandeur, portet les cheveux courts & la barbe modeſtement accommodée, ſe conformant en tout cela aux anciens Canons de l'Egliſe.

9. Il doit vivre frugalement, & n'avoir rien de ſplendide en ſa maiſon, honorant par là l'humilité & la pauvreté de Nôtre-Seigneur Jesus-Christ.

10. Il doit avoir un amour reglé, & raiſonnable envers ſes parens, ſans ſe retrancher du neceſſaire, ni ſans diminuër la part des pauvres pour les avancer.

11. Il doit fuïr les mauvaiſes compagnies, principalement celle des filles & des femmes, des Heretiques, des libertins, des féneans ; comme auſſi celle des mauvais Prêtres, qui par leur vie & leur déportement, aviliſſent & déshonorent leur Ordre & leur Miniſtere.

12. Il ne doit jamais entrer aux tavernes, aux cabarets, pour y boire & manger (si ce n'est en voyageant) ni aller à la Comedie & autres spectacles.

13. Il doit sur toutes choses éviter les pechez d'impureté, l'avarice, la gourmandise & l'oisiveté.

Envers ses Paroissiens. 1. Le Curé doit avoir un grand zele pour le salut de leurs ames, les aimer tous ardemment & également; avoir une maniere aisée & douce, qui donne à ses Paroissiens une facilité à l'aborder, s'insinuant dans leur esprit, & traitter avec eux dans une grande douceur d'esprit & de paroles.

2. Il doit avoir un cœur de mere envers tous, pour supporter pariemment les peines & les difficultez qu'il trouvera à les élever à la perfection de la vie chrêtienne, ayant compassion de leurs infirmitez spirituelles, de leurs rebellions & de leurs resistances au bien; il doit même faire éclater sa bonté, en souffrant patiemment leurs persecutions, médisances & injures.

3. Il donnera bon exemple à tous prenant garde qu'il n'y aie rien de scandaleux dans sa maison, mais au contraire, que tous ceux de sa famille édifient le prochain par l'odeur de leur bonne vie.

4. Il doit dire ou faire dire Messe tous les jours ausquels les Paroissiens sont obligez de l'entendre, & faire le Service Divin conformément aux Statuts & Reglemens du Diocese, à l'heure reglée, avec modestie & devotion.

5. Comme bon Pasteur, il doit nourrir son Troupeau de la parole de Dieu, lui enseignant tout ce qu'un bon Chrêtien doit sçavoir, faire & croire pour être sauvé, & particulierement la maniere de bien & utilement recevoir les saints Sacremens; & partant pour les rendre capables, il est obligé de faire le Catechisme les Dimanches & Fêtes solemnelles de l'année.

6. Il doit outre cela le plus souvent qu'il pourra, faire une demi-heure d'exhortation à son Peuple pendant la Messe, reprenant avec prudence & hardiesse les pechez publics; & pour cet éfet prêcher souvent des rigueurs épouvantables de la Justice divine, du Jugement dernier, des peines de l'Enfer, & de semblables matieres qui peuvent exciter le peuple à se convertir, & à faire penitence. Mais quant au Tribunal de la Confession, il doit agir avec une tres-grande douceur; parlant plûtôt à ses Pénitens de la misericorde de Dieu, que de sa justice, les encourageant de declarer avec toute confiance leurs pechez pour en obtenir le pardon.

7. Il doit pareillement avoir un grand soin de ces choses, en procurant l'établissement, & ordonnant qu'on y enseigne la Doctrine Chrêtienne; les visitant souvent, pour voir si on s'y comporte comme il faut.

8. Il doit administrer les Sacremens à son peuple toutes & quantes fois qu'il en est raisonnablement requis, même jusqu'à exposer sa vie, quand il s'agit du salut des ames de ses Paroissiens, en quoi toutefois il est besoin de précaution, & maturité de jugement, crainte que rendant service au particulier, il ne se rende inutile au general: il doit aussi les convier, & inviter souvent à la frequente Confession & Communion; comme par exemple, les premiers Dimanches des mois, & les Fêtes principales de l'année, se tendant assidu au Confessional, autant que faire se pourra, recevant benigoement, & sans aucune acception de personne, ceux qui se presenteront sans faire paroître aucun ennui, ou dégoût.

9. Il doit avoir un tres grand, & tres-particulier soin des malades, tant en ce qui regarde leur bien spirituel, que le temporel, les exhortant à se Confesser & Communier au commencement de leur maladie; les visitant ou faisant visiter tous les jours, ceux-là principalement qui auront reçû le Sacrement de l'Extrême-Onction, & qu'on juge dans le danger probable de mort les recommandans aussi aux Prieres publiques des Paroissiens, à leurs charitez & aumônes, au cas qu'ils en ayent besoin.

10. Il doit particulierement prendre garde sur ceux qui mênent une vie mauvaise, & scandaleuse; & tâcher de les convertir à Dieu: que s'ils sont pecheurs publics, ou notoirement dans l'occasion prochaine de peché, leur refuser l'usage, & l'administration des Sacremens desquels ils sont indignes: mais discretement, avec prudence, & conseil.

11. Il doit faire tout son possible pour empêcher les procez, & les chicanes, en acordant incontinent, & terminant, si faire se peut, leurs differens: reconciliant ceux qui ont des haines & inimitiez; se gardant sur tout d'être partial, soûtenant les uns au préjudice des autres.

12. Pour le secours & consolation spirituelle, & temporelle des malades, il doit établir quelque compagnie de femmes vertueuses, qui contribuent les unes de leurs moyens temporels, les autres de leur industrie; le tout selon le Reglement de ce qui en est établi en divers lieux.

13. Il doit garder une exacte residence s'absentant rarement de la Paroisse, faisant sa demeure proche l'Eglise autant que faire se pourra pour la commodité de ses Paroissiens, pour pouvoir plus facilement, & plus promtement subvenir aux neceſſitez qui peuvent arriver.

14. Il doit en tems & lieu visiter avec addresse châque famille de sa Paroisse, & converser discretement avec les particuliers, afin que connoissant plus certainement tout ce qui se passe, il puisse avec prudence & charité remedier aux maux, tant generaux que particuliers.

15. Pour connoître plus facilement l'état de toute sa Paroisse, il sera bien à propos d'en faire une visite generale tous les ans, entre Pâques & la Pentecôte, dressant un regiſtre qui contienne distinctement chaque famille, le lieu, la demeure, le nom, le surnom, l'âge, & la condition d'un châcun, marquant ceux qui ont été confessez à Pâques par la lettre P. ceux qui auront été communiez, C. ceux qui auront été confirmez, Chr.

Envers son Eglise. 1. Le Curé doit avoir un grand soin de la nerteté & de l'entretien de son Eglise, & pourvoir qu'elle soit bien close, & bien fermée de tous côtez, ne permettant pas qu'il y ait aucun lieu destiné pour y laisser les balieures & ordures.

2. Il doit faire en sorte que le Tabernacle, & Custode, où repose le Saint Sacrement de l'Autel, les Fonts baptismaux, & le lieu où l'on met les Saintes Huiles, soient bien apropriés, ornés, & fermant à clef, la quelle il gardera seurement, & la tiendra en sa chambre.

3. Il doit prendre garde que les ornemens

ſoient bien entretenus, qu'ils ne ſoient pas déchirés, ni découſus, que les napes ſoient bien blanches, & ſans taches de cire, & qu'elles ſoient couvertes de tapis: que les Images ſoient nettoyées de la pouſſiére de tems en tems, & qu'il n'y en ait aucune expoſée, qui ſoit notablement difforme, ou qui repreſente quelque nudité qui puiſſe offenſer la vûë, ou exciter quelque riſée.

Sur tout que tout ce qui touche immediatement à l'Euchariſtie, & ce qui ſert aux divins Miſtéres à l'Autel, ſoit bien net, & bien propre; ſçavoir le Calice, la Paténe, la Palle, les Corporaux, les Purificatoires, les Aubes, les Amits, les Chazubles, les Manipules, les Etoles & les Ceintures, &c.

Que la Sacriſtie ſoit nette & bien propre, & qu'elle ſoit bien garnie d'ornemens, ſelon la diverſité des couleurs, bien propres, quoique moins riches, & le tout ſelon les rubriques du Dioceſe.

4. Il doit avoir ſoin qu'on ſatisfaſſe aux Obits, Fondations, & Legs-pieux, faiſant enſorte qu'ils ſoient fidelement acomplis en ce qui regarde le ſpirituel, & que le temporel de l'Egliſe ſoit fidélement adminiſtré, ne permettant pas qu'il ſoit employé aux négoces ſeculiers comme ſeroit à payer les tailles, impoſitions, ou levée de Soldats. Que les Marguilliers s'aqoittent bien de leur Charge n'employant pas le revenu de l'Egliſe à des feſtins, proceſſions, &c. Qu'à la fin de chaque année les comptes ſoient fidélement rendus.

5. Il doit tenir de bons, & fidéles regiſtres: 1. des Baptêmes: 2. des Mariages: 3. des Sepultures: 4. de la Confirmation; marquant en chacun les noms, & les ſurnoms, la qualité, le jour, le mois, & l'an, avec les témoins qui ont été preſens; le tout ſuivant les Formulaires ajoûtés à la fin du Rituel.

6. Il doit prendre garde ſoigneuſement quand il reçoit quelque Teſtament, d'y aporter toutes les clauſes, & conditions neceſſaires pour les rendre valides, & qui puiſſe ſubſiſter en cas de conteſtation, & de debat, en conſervant tres-exactement les Minutes, comme auſſi tous autres Actes, & Fondations concernant le bien de l'Egliſe, & ſon revenu; en ſorte qu'il puiſſe être qualifié du titre de prudent, & fidéle Diſpenſateur, tant des Sacremens, que des biens de ſon Egliſe Epouſe de J. C.

7. Il doit faire ſon poſſible pour détruire quantité d'abus qui ſont introduits dans les Paroiſſes par la negligence des Paſteurs, comme: 1. Que les Laïques ne portent de Surpelis, Chapes, &c. 2. Que les Prêtres ne quittent leur Surpelis, ou Rabat pour dire la Meſſe. 3. Que les femmes, ou filles ne faſſent la quête dans l'Egliſe. 4. Que les Laïques n'aprochent pas trop des Autels. 5. Que l'on n'uſe de Chapelles domeſtiques dans la Paroiſſe ſans grande neceſſité. 6. Avertir les Parens de ne faire coucher avec eux leurs enfans petits, ou grands. 7. De ne faire coucher enſemble les enfans de divers ſexe quoique tres-jeunes. 8. De ne ſouffrir les cajoleries dans l'Egliſe à qui que ce ſoit. 9. Que dans les Catechiſmes les garçons ſoient ſeparés des filles. 10. Qu'il y ait une Maîtreſſe pour inſtruire les filles de la Paroiſſe, & un Maître pour les garçons. 11. De ne differer trop long-tems à faire confirmer les enfans. 12. De les faire confeſſer aux principales Fêtes de l'année, & les inſtruire ſoigneuſement pour la premiere Communion.

CURE'. *Ce qu'il doit faire tous les jours de ſa vie.* 1. Obſerver exactement le reglement de vie qu'il s'eſt propoſé aux exercices ſpirituels.

2. Faire la lecture ſpirituelle, & commencée par l'Ecriture Sainte.

3. S'apliquer à l'Etude.

4. Viſiter les Malades.

5. Faire une demie heure d'Oraiſon.

6. Faire reflexion ſur l'état de ſa Paroiſſe, pour voir les déſordres qui s'y commettent, afin d'y remedier au plûtôt.

7. Dire ſon Office dévotement & au tems preſcrit, ſi faire ſe peut.

8. Employer le tems utilement.

Ce qu'il doit faire toutes les ſemaines. 1. Se confeſſer une fois ou deux.

2. Changer les Purificatoires du Calice pour la Meſſe.

3. Se préparer pour la Prédication ou Catechiſme qu'on doit faire.

4. Faire prévoir aux Eccleſiaſtiques les Offices extraordinaires qu'on doit chanter.

5. Faire quelque Conference des Cas de conſcience, des Ceremonies, de l'état & du devoir des Eccleſiaſtiques avec les Prêtres de ſa Paroiſſe.

Ce qu'il doit faire tous les quinze jours. 1. Renouveller les Hoſties conſacrées qui ſe gardent au Tabernacle pour la Communion des Malades.

2. Viſiter les Ecoles des enfans pour y maintenir l'ordre & la diſcipline.

3. S'informer ſoigneuſement de tout ce qui ſe paſſe en ſa Paroiſſe, afin d'obvier aux déſordres & ſcandales qui pourroient arrivez.

4. Prendre conſeil de quelque perſonne docte & experimentée touchant les difficultés qui ſe rencontrent en l'admioiſtration de ſa Charge, ſi la neceſſité le requiert.

Ce qu'il doit faire tous les mois. 1. Lire attentivement les preſens Devoirs du Curé, quelque choſe du Bon Curé de Monſieur Dognon, & des Avertiſſemens aux Curez de Monſeigneur l'Archevêque de Coſence.

2. Voir & conferer avec ſon Directeur ſpirituel pour les difficultez de ſa conſcience, & l'avancement à la Vertu, ſi la commodité le permet.

3. Viſiter les Eccleſiaſtiques de ſon Clergé.

4. Avoir ſoin qu'on change les napes des Autels, & principalement les Corporaux s'il en eſt beſoin.

Ce qu'il doit faire tous les trois mois. 1. Faire quelque Confeſſion extraordinaire par reflexion ſur ſes actions, & à un autre Confeſſeur qu'à l'ordinaire, ſelon l'avis de ſon Directeur.

2. Faire un petit Regiſtre ou Memorial des défauts dont on ſe ſera aperçû, afin de s'en corriger.

3. Faire nettoyer les Images & le Tabernacle.

Ce qu'il doit faire tous les ſix mois. 1. Lire les Cas reſervez, tant à ſon Evêque Diocéſain, qu'au Pape.

2. Viſiter les Ornemens & Meubles de ſon Egliſe, pour les faire reparer, changer ou accommoder, en cas qu'il en ſoit beſoin.

3. Paſſer par ſa memoire chaque famille: voir comme on s'y comporte; & s'il s'y trouve quelque déſordre, chercher le moyens d'y remedier.

4. Faire

4. Faire nettoyer l'Egliſe & les voûtes.

5. Conferer avec les Marguilliers des affaires de la Fabrique.

Ce qu'il doit faire tous les ans. 1. Faire les Exercices Spirituels, choiſiſſant pour cet éfet le tems & le lieu les plus propres.

2. Renouveller les Officiers de ſa Paroiſſe, ſuivant la coûtume.

3. Recevoir & examiner les comptes des miſes & receptes des biens de l'Egliſe pendant le tems de leurs Charges, comme Député de Monſeigneur ſon Evêque, & en vertu de la Commiſſion à lui adreſſée.

4. Lire les Rubriques du Bréviaire, Miſſel & Rituel Diocéſains, pour ſe perfectionner de plus en plus en l'acquit de ſa Charge.

5. Pourvoir aux abus & deſordres qui ſe commettent ordinairement aux tenuës des Marchez ou Foires, avec profanation des jours de Fêtes.

Finalement il faut en tout tems. 1. Garder une ponctuelle & exacte reſidence.

2. Evitez les mauvaiſes compagnies, & l'engagement aux affaires du monde.

3. Inſtruire ou faire inſtruire les Clercs de ſa Paroiſſe.

4. Faire inviolablement châque jour l'Oraiſon mentale du matin, la lecture ſpirituelle à l'heure reglée, & l'examen general du ſoir.

5. Faire ſouvent des Actes de Foy dans ſes fonctions Eccleſiaſtiques, d'eſperance dans les adverſitez; mais ſur tout & à toute rencontre de charité envers Dieu & le prochain.

6. Servir Dieu par preſence, volonté & imitation.

7. Avoir un grand zéle du ſalut des Ames, ſur tout de celles qui lui ſont commiſes.

8. Reſpecter & honorer ſon Evêque, obéiſſant à tous ſes Ordres & Reglemens comme venans de Dieu, les publiant à ſon Peuple, l'exhortant à les obſerver exactement. Enfin, il doit appliquer toutes ſes Oraiſons, Sacrifices & Lectures ſpirituelles, pour obtenir la fin à laquelle tout bon Curé doit tendre, & c'eſt la gloire de Dieu, le ſalut de ſon ame, & de celles de ſes Paroiſſiens.

Quelques-uns de mes amis m'ont conſeillé de mettre ici les devoirs & obligations d'un Curé, lui pouvant être utiles même pour ſon temporel, quoiqu'on les trouve dans le Recuëil de mes Lettres imprimées ſous le nom de Monſeigneur nôtre Archevêque, en l'année 1693. & dans les autres Lettres qui ſont contenuës dans la ſeconde impreſſion. Les Seculiers y trouveront auſſi de grands avantages & utilitez pour proſperer dans le monde & éviter des maux qui ſouvent cauſent la ruine des maiſons, ce qui eſt facile à voir dans les Avis qu'il lui doit donner ſur le Sacrement de Penitence; car les malheurs, pauvretez, miſeres, qui lui arrivent en cette vie dans les pertes de ſa ſanté, & de ſes biens, pour l'ordinaire n'ont point d'autre principe que des Confeſſions malfaites. je défere à l'avis qu'on m'a donné & je dis qu'un bon Curé doit donner les inſtructions ſuivantes à ſes Paroiſſiens.

Un bon Curé doit donner à ſes Parciſſiens les Avis ſuivans touchant le Sacrement de Penitence.

Si vous avez une maladie corporelle & que vôtre Medecin vous ordonnât des remedes que vous connoîtriez n'être pas bons pour n'avoir fait aucun effet & ne vous avoir purgé en aucune maniere, aprés en avoir pris pluſieurs fois, vous le quitteriez & vous ne vous ſerviriez plus de lui, & ſi vous faiſiez autrement, vous connoiſſez bien que ce ne ſeroit pas vouloir vôtre ſanté, mais plûtôt vouloir avancer vôtre mort: il en eſt de même ſi vôtre ame eſt atteinte d'une maladie mortelle par quelque habitude au peché mortel, ſi vous vous en êtes confeſſé pluſieurs fois, & que vous n'ayez point quité cette méchante habitude ou totalement ou au moins en partie, je vous donne avis qu'il eſt bon que vous cherchiez un autre Confeſſeur, & quitiez le vôtre aprés avoir bien prié Dieu pour en trouver un bon.

Un malade ne ſe ſoucie guére de vivre, ſi ayant la gangrene ou une playe dangereuſe, il ſe ſert toûjours d'un Medecin qui flate ſa playe & y fait mettre du cotton & de la ſoye, quand il y faudroit mettre le fer & le feu; ſi vous êtes dans le peché mortel, vôtre maladie eſt de cette nature que le fer ou le feu y eſt neceſſaire, & ainſi vôtre Confeſſeur vous doit impoſer une penitence, qui ſoit propre ſelon le Concile de Trente, & pour punir vos pechez paſſez, & pour vous aider à les éviter à l'avenir. S'il ne vous ordonne une penitence medecinale; mais ſe contente de vous ordonner quelque *Pater* & quelque *Ave*; Jugez vous même ſi vous ſortirez de cette dangereuſe maladie.

Vous connoîtrez que vôtre Medecin ſpirituel eſt fidéle à ſon miniſtere s'il vous renvoit lors que vous refuſez de faire la penitence medecinale, c'eſt-à-dire, celle qui eſt abſolument neceſſaire pour vous retirer du peché mortel dans lequel vous croupiſſez, ou de celui auquel il prevoit qu'infailliblement vous retomberez.

Ces ſortes de penitences medecinales ſont, par exemple, de vous abſtenir durant un certain tems determiné, du cabaret, ou de boire une certaine partie d'eau avec le vin, ſi vous beuvez; De n'aller plus au breland, ſi vous joüez, De baiſer la terre ou de donner telle aumône incontinant aprés être retombé dans le peché, dans le jurement ou dans quelque peché d'habitude; De ne vous trouver jamais ſeul, avec une telle perſonne; D'aller vous confeſſer au plûtôt quand vous ſerez tombé dans le peché mortel; De donner une telle aumône aux pauvres, au cas que vous n'ayez pas reſtitué en un tel tems: Si vous êtes dans une pareſſe de vôtre ſalut, une penitence medecinale ſeroit de vous aprocher ſouvent des Sacremens, d'aſſiſter aux Prônes & grandes Meſſes de vôtre Parroiſſe, de lire tous les jours à certaine heure de bons livres ſpirituels, de faire une retraite de huit jours, qui eſt un remede ſalutaire à toute ſorte de vice.

Un malade qui ne voudroit prendre une medecine qui ſeroit bonne & ſalutaire, eſt cenſé ne vouloir pas guerir de ſa maladie, ſur tout s'il n'y avoit que ce ſeul remede qui le pût guerir, ſi cela eſt vrai, comme vous le connoiſſez bien, jugez en quel état vous ſeriez, ſi vous refuſiez ces ſortes de penitences medecinales, & que vous allaſſiez vous Confeſſer à quelqu'un, qui ne vous en ordonnât point de ſemblables.

Croyez que vous êtes dans le dernier peril de vôtre ſalut, ſi vôtre Confeſſeur differant l'abſolution & vous renvoyant juſques à ce qu'il ait connu quelque avencement en vôtre conduite, vous allez à un autre Confeſſeur, ne croyez pas que, pour en trouver un qui vous la donne, aprés

qu'un autre vous l'aura refusée, vous soyez en asſurance. Et ſouvenez-vous qu'on ne ſçauroit avoir un trop bon Medecin lors qu'on eſt dans une dangereuſe maladie, & que c'eſt avoir perdu le bon ſens que de s'en tenir à un Chirurgien flateur ou ignorant, lorſqu'on en peut avoir un habile & experimenté.

Et vôtre Confeſſeur vous ſera bon & fidéle, s'il vous refuſe l'abſolution, ſupoſé que vous ſoyez dans l'ignorance des principaux miſteres de nôtre Religion, tels que ſont l'Unité d'un Dieu, la Trinité des perſonnes, l'Incarnation du Fils, l'Immortalité de l'ame, que la Gloire du Paradis eſt donnée à ceux qui meurent dans la grace de Dieu, & les peines de l'Enfer, à ceux qui meurent dans le peché mortel, enfin ſi vous êtes dans l'ignorance du Sacrement de l'Euchariſtie & de la Penitence.

Si vous êtes Pere ou Mere, Maître ou Maîtreſſe, & que vos enfans ou ſerviteurs ſoient dans l'ignorance des articles cy-deſſus, vous devez craindre que vôtre confeſſion ne ſoit un ſacrilege, ſi on vous abſout en cet état, n'ayant rien fait de vôtre côté pour les inſtruire de ces choſes.

Si vous vous trouvez engagé dans quelque ocaſion prochaine du peché, ne trouvez mauvais ſi vous n'êtes pas abſous, & ſi on differe l'abſolution juſques à ce que vous ſoyez ſorti de cette ocaſion.

Si vous avez coutume d'offenſer Dieu dans le Cabaret, ou par l'excez du boire, ou par les dépenſes exceſſives, ou par le danger des mauvaiſes compagnies, ou par les deſordres que vous cauſez en vôtre maiſon, on ne vous donnera pas l'abſolution, ſi vous ne promettez de n'y plus aller, pendant le tems qu'il vous ſera ordonné.

Si vous ſavez par vôtre propre experience que vous vous expoſez à un évident peril d'offenſer Dieu mortellement, lorſque vous frequentez les Cabarets, les Danſes, les Jeux, les Promenades & converſations nocturnes, & les autres ſemblables ocaſions, vous devez être renvoyé ſans abſolution, ſi vous n'êtes reſolu de ne vous y expoſer plus volontairement; & ſi on vous la donne, eſtimez que vous êtes comme ce malade qui a la gangrenne ou une playe mortelle, & qui veut qu'on la flatte, au lieu qu'il doit ſouhaitter qu'on ne l'épargne point; & que vous êtes du nombre de ceux-là qui aiment mieux la mort que la vie, leur perte que leur ſalut. Ainſi ne manquez de quiter ce Medecin ſpirituel, pour avoir recours à un autre qui vous ſoit plus fidéle & plus ſalutaire.

Si vous avez des Procez, ou criminels ou civils qui vous ſervent d'ocaſion prochaine d'inimitié ou de ſcandale; & ſi pour ce ſujet, vous ne vous parlez ou ne vous viſitez point, quand les devoirs communs vous y obligent, ou faites d'autres pechez qu'on dit ne pouvoir éviter durant les procedures, Saint François de Sales dit que les perſonnes qui ſont en cet état, & ne veulent point prendre la voye d'acommodement, ne maritent pas de manger le Pain des Anges, & les Conciles fulminent des anathemes contre ces ſortes de gens. Ainſi vous ne devez point être abſous que vous n'ayez terminé vos differens, ſi ces procez vous entretiennent dans des diſſenſions ſcandaleuſes & incompatibles avec la charité chrétienne par la mauvaiſe diſpoſition de vôtre eſprit; & ſouvenez-vous de ce que nous vous avons dit ſouvent de venir à nous: afin que par ce moyen vous puiſſiez mettre fin à ces differens par la voye amiable, ou par quelque Arbitre charitable.

Si vous avez une inimitié contre quelqu'un, & qu'elle ſoit publique & de mauvais exemple, vous devez être renvoyé juſqu'à ce que vous ayez reparé le ſcandale par une reconciliation manifeſte. Que s'il ne tient pas à vous de vous reconcilier avec vôtre ennemi, qui refuſe la reconciliation ou la ſatisfaction raiſonnable, il ſuffira que vous faſſiez connoître au public, que vous avez fait du moins vôtre devoir, & que vous êtes prêt de vous reconcilier quand vôtre partie le voudra: Si vous êtes parent de vôtre ennemi, vous ne ſerez point abſous, ſi vous n'êtes reſolu de frequenter ou viſiter vôtre parent, ſelon les regles ordinaires du parentage.

Vous ne ſerez point abſous d'une médiſance qui eſt peché mortel, que quand vous aurez reparé la reputation, & même tous les dommages criminels & civils qui s'en ſont enſuivis, & qui pourroient encore s'en enſuivre, s'ils peuvent être reparez preſentement: Sur tout ſi vous avez differé cette reparation aprés l'avoir déja promiſe à vôtre Confeſſeur.

Si vôtre médiſance a été publique, la reparation doit être publique; ſi vous êtes cauſe qu'on autre ait medit, vous ſerez obligé à faire reparer, ou à reparer vous-même le tort qui aura été fait.

Si vous êtes chef de famille, & que vous ayez ſouffert impunément que vos enfans ou domeſtiques ayent medit en vôtre preſence, & ne l'avez pas empêché, le pouvant faire, vous ſerez faire la reparation, ou la ferez vous-même, ſi la perſonne qui a medit & detracté ne la fait pas, lorſque le médiſant vous a voulu défendre ou vous vanger.

Si vous avez impoſé à celui dont vous parliez mal, une fauſſeté, vous-vous dedirez, même avec ſerment, s'il eſt neceſſaire: & vous procurerez que ſi ceux à qui vous l'avez dit, l'ont publiée à d'autres, ils leur faſſent auſſi ſavoir, que c'étoit une fauſſeté: mais ſi en mediſant vous avez dit vrai, vous ne laiſſerez pas de reparer l'honneur de la meilleure maniere que vous pourrez, ou que le Confeſſeur vous l'ordonnera.

Si vous avez medit d'une perſonne en ſa preſence, vous ſerez obligé de lui en demander pardon, à moins que vous ne fuſſiez au deſſus de celle que vous auriez offenſé, & en ce cas une petite amitié ſeroit cenſée une ſatisfaction ſuffiſante.

Si la perſonne à qui vous avez mal parlé d'une autre, ne s'en ſouvient plus, & qu'il y ait apparence qu'elle ne s'en reſſouviendra jamais, ou qu'elle n'ait pas crû ce que vous lui avez dit; il n'eſt pas neceſſaire de lui en rapeller la memoire, mais ſi on s'en ſouvient encore, ou qu'elle le croye, ſi elle eſt abſente, il lui faut écrire pour la deſabuſer, au cas que vôtre Confeſſeur le juge à propos.

Que ſi la choſe que vous avez dite eſt vraye & publique, ou bien ſi vous l'avez dite, ſans faire connoître la perſonne, quoique vous ayez peut-être peché contre la charité, vous n'êtes obligé à aucune reſtitution.

Que ſi vous retenez ou avez pris injuſtement le bien d'autrui, & que vous ne l'ayez pas reſtitué effectivement en tout ou en partie, ſi vous êtes en pouvoir de le faire, & ſi vous avez déja manqué à la promeſſe que vous aviez faite à vôtre Confeſſeur de le reſtituer, vous ne devez pas vous étonner, ſi on vous differe l'abſolution juſques à ce que vous ayez ſatisfait pour le tout ou en partie, ſi vous ne le pouvez entierement; que ſi on vous la donne ne croyez pas être pour cela en ſureté de conſcience.

Vous reſtituerez & le capital & les interêts, & même les dépens & dommages que vous pourriez avoir cauſé ſi vous avez derobé quelque choſe, ou quelque ſomme qui portoit interêt à celui à qui vous avez fait tort.

Si c'eſt par quelque mauvais conſeil ou par des raports injuſtes que vous ayez cauſé quelque dommage à un autre, vous devez reſtituer tout ce dommage.

Vous rendrez ce que vous avez trouvé, ſi vous connoiſſez le maître à qui appartient ce que vous avez trouvé, que ſi vous ne le connoiſſez pas, vous tacherez de vous informer qui eſt celui qui a perdu la choſe trouvée, & conſulterez vôtre Confeſſeur, pour ſavoir ce que vous en devez faire, ſi vous ne pouvez connoître celui qui l'a perduë.

Si vous avez debité de l'argent fauz pour du bon, ou du leger pour du peſant, reſtituez la valeur du dommage à celui qui le ſouffre, ou ſi vous ne le connoiſſez pas, reſtituez ſelon l'avis de vôtre Confeſſeur.

Vous ne devez pas être abſous. Si vous avez de fauz poids, ou de fauſſes meſures, qu'aprés que vous les aurez quitez, ni ſi vous avez des papiers d'autrui, qu'aprés que vous les aurez rendus, s'ils leurs ſont neceſſaires, & que vous les reteniez injuſtement.

Si par addreſſe, par fourberies, ou par autres moyens injuſtes vous avez porté dommage au prochain, & ſi pour gagner quelque procez vous avez ſupprimé quelque piece importante, ou en avez ſuposé quelque fauſſe, ou enfin ſi par d'autres inventions, par credit ou par quelque autre voye que ce ſoit, vous avez gagné une cauſe où vous n'aviez aucun droit, vous ſerez ſans doute renvoyé, & vous n'aurez pas l'abſolution, ſi vous ne reſtituez ou ſi vous ne faites reſtituer autant que vous pourrez le principal, les interêts, dépens & dommages que vous aurez cauſé.

Vous devez conſulter vôtre Confeſſeur, pour ſavoir, ſi vous avez un droit & titre legitime pour recevoir l'interêt de l'argent, ſi vous en avez prêté.

Si depuis peu vous avez commis quelque peché mortel, que vous commettez par habitude, vous ſerez renvoyé juſqu'à ce que vous ayez donnez des marques de vôtre repentir & de vôtre penitence, ſi vôtre Confeſſeur par ſa prudence n'en diſpoſoit autrement voyant en vous une contrition & une diſpoſition, qui lui donne lieu de croire, que vous ne retomberiez plus.

Si vous êtes ſujet à retomber ſouvent dans des pechez mortels, parce que vous êtes dans l'occaſion prochaine, de laquelle vous pouvez ſortir, vous ſerez renvoyé juſques à ce que vous en ſoyez dehors: que ſi vous n'en pouvez ſortir, vous ne ſerez point abſous que vous n'ayez donné des preuves d'un veritable deſir de vous en corriger par l'obéïſſance exacte à ce qu'il vous aura ordonné.

Si vous retombez ſouvent au même peché mortel par habitude, vous ſerez renvoyé comme ſi vous étiez dans l'occaſion prochaine du peché, ſi vous ne donnez des marques ſuffiſantes du deſir ſincere que vous avez de vous en corriger, & vôtre deſir ſera ſincere, ſi aprés vôtre derniere Confeſſion vous retombez moins ſouvent, ou en de moindres fautes, ſi vous vous en repentez plûtôt & ſi vous en faites une penitence plus ample.

Nous avons crû vous devoir donner ces Avis pour décharger nôtre conſcience & ne pas trahir nôtre miniſtére dans la grande liberté que nous vous avons toûjours donné & que nous vous donnons encore d'aller à Confeſſe à d'autres qu'aux Prêtres de cette Egliſe, eu égard au grand nombre de Communians de cette Paroiſſe, & afin que de vôtre part vous preniez bien garde à qui vous vous addreſſerez quand vous irez vous Confeſſer. Le bon Paſteur de nos ames en Saint Mathieu vous donne ces Avis *Cavete ab hominibus, qui veniunt ad vos, &c.* Tenez vous bien ſur vos gardes, & voyez à qui vous devez avoir à faire, car il y en aura qui viendront à vous ſous la peau d'un agneau & ſeront des loups raviſſans, il s'en trouvera toûjours parmi ceux qui exercent ce Saint Miniſtere, comme il s'en trouva dans la compagnie de Nôtre-Seigneur, toûjours quelqu'un qui trahira ſon maître, toûjours quelqu'un qui ſera intereſſé dans l'adminiſtration de ce Sacrement comme le fut le malheureux Judas dans ſon emploi & dans ſes fonctions Apoſtoliques.

Que ſi pourtant vous ne voulez pas vous ſervir pendant la quinzaine de Pâques, de la liberté que nous vous donnons, & que vous vouliez vous Confeſſer à ceux de nôtre Egliſe conformément au Saint Concile de Latran, nous vous conjurons par l'interêt que nous prenons dans vôtre ſalut, d'entrer dans les ſentimens du grand Archevêque de Milan Saint Charles Borromée, qui fit une Ordonnance, par laquelle il enjoint au peuple de ſon Dioceſe de ſe preſenter au tribunal de la penitence aux jours & ſemaines qui ſeront indiquez par leurs Curez dans le cours du ſaint Carême, & ce qui ſe pratique en divers endroits du Royaume, & même dans ce Dioceſe avec tant d'utilité, afin que nous puiſſions vous donner les ſecours que vous pouvez attendre de nous, ce qui ne ſe pourroit faire ſi tout le monde ſe reſervoit à la quinzaine de Pâques, il eſt même de l'eſprit de l'Egliſe de ſe Confeſſer dés avant le Carême, comme on le remarque dans un Capitulaire de Theodulphe Evêque d'Orleans, inſeré dans la ſuite des Conciles, par lequel il eſt ordonné, que le peuple commenceroit à ſe confeſſer dés la premiere ſemaine avant le Carême, pour que ceux qui ne frequentent que rarement les Sacremens, & qui ſont dans quelque deſordre, puiſſent ſe diſpoſer par la penitence que le Prêtre ordonnoit, à ſortir de ce malheureux état, & ſe mettre dans celui qui eſt neceſſaire pour faire la Communion Paſcale. *Unâ hebdomada ante initium quadrageſimæ Confeſſiones Sacerdotibus dandæ ſunt, pœnitentia accipienda.*

Un bon Curé étant convaincu que les Retraites publiques ſont un moyen pour perfectionner les bons & convertir les méchans, il fera faire une Retraite publique toutes les années à ſon peuple, dans les tems les plus commodes, où il ne travaille pas beaucoup, il doit commencer par les femmes & les filles.

Avis pour la Retraite. Premier Avis. *Silence.* On ne parle point du tout à la Retraite non plus que ſi on n'avoit pas l'uſage de la parole. On obſerve ce ſilence non-ſeulement dans le lieu de la Retraite, mais auſſi en allant à l'Egliſe, en venant à la Retraite, & lorſqu'on s'en retourne chez ſoy.

On garde ce ſilence pour deux raiſons. 1. Par reſpect à la preſence de Dieu, & pour ſa divine parole: Quand le Roy parle on ſe taît par reſpect, pour l'écouter: ainſi, &c.

2. En eſprit de penitence pour tâcher de reparer tant de fautes que nous avons commiſes par le mauvais uſage de la langue.

II. Avis. *Modeſtie.* Ce n'eſt point aſſez de garder le ſilence, il faut auſſi faire paroître une grande modeſtie, tant dans la Sale de la Retraite, que dans l'Egliſe, dans les ruës, & même dans la maiſon.

Cette modeſtie conſiſte à ſe tenir dans une poſture modeſte, ne point tourner la tête de côté & d'autre pour voir ce qui ſe paſſe, tenir les yeux baiſſez le plus qu'il eſt poſſible en eſprit de penitence.

On doit garder cette modeſtie. 1. Par un ſentiment de reſpect pour la Majeſté Divine, devant qui les Anges tremblent, & qui eſt dans ce lieu d'une maniere toute particuliere. Tenons-nous dans cette poſture comme des Criminels en preſence de leurs Juges. Penſons ſouvent que Dieu nous regarde; que nôtre modeſtie paroiſſe devant tous les hommes, diſoit ſaint Paul; car le Seigneur eſt proche de nous. *Philip.* 4.

2. Pour mieux comprendre ce qu'on entendra à la Retraite, & être plus ſuſceptible des impreſſions de la grace, qui n'agit ordinairement dans nos ames qu'à proportion du calme & du recueillement dans lequel on eſt: vous pouvez tenir pour certain que vous ne profiterez à la Retraite qu'autant que vous y ſerez modeſtes & recueillis en vous-mêmes.

Si donc il arrive que quelqu'un entre ou ſorte, ou que quelqu'autre occaſion de regarder ſe preſente; mortifiez-vous pour lors, ne regardez pas, & recueillez-vous de plus en plus; car il pourroit arriver que ce ſeroit dans ce moment que Dieu auroit reſolu de vous donner quelque inſpiration, ou quelque bon mouvement, & de vous toucher le cœur, & ſi vous étiez diſſipées pour lors, vous perdriez cette occaſion de vôtre ſalut.

Quel malheur ſeroit-ce pour vous, & quel regret n'auriez-vous pas d'avoir perdu pour un regard, & une curioſité inutile, une grace que vous ne trouveriez peut-être jamais. Lorſque ſainte Theele fut expoſée au feu, aux ſerpens, aux lions, & aux taureaux, on remarqua en elle une ſi grande modeſtie pendant tous ces ſuplices, que jamais elle ne leva les yeux.

3. Pour reparer tant de fautes que vous avez commiſes, ou que vous avez donné occaſion aux autres de commettre par vos regards trop libres, par vos immodeſties, diſſipations, & peut-être par vos ſcandales.

III. Avis. *Exactitude.* Il faut être exacte à aſſiſter à tous les exercices, & ne pas manquer à un ſeul, ne pas faire comme certaines perſonnes qui viennent l'apreſdînée, & non pas le matin, & qui ſe diſpenſent de la Retraite pour la moindre affaire qui leur ſurvient.

Souvenons-nous que l'affaire de nôtre ſalut à laquelle nous travaillons à la Retraite, eſt la plus importante de toutes nos affaires.

Les matieres dont on parle dans la Retraite ſont ſi importantes, & tellement enchaînées les unes avec les autres, que pour en bien profiter il faut y aſſiſter depuis le commencement juſques à la fin.

De plus, il faut être ponctuel à ſe rendre à la Retraite aux heures marquées, c'eſt à dire le matin à, &c.

IV. Avis. On aura ſoin de conſerver ſon billet, ſi on en donne, pour le montrer chaque jour à la perſonne qui ſera à la porte. On entrera dans la Retraite ſans faire de bruit.

Les premieres venuës ſe placeront dans les endroits les plus éloignés de la porte, afin que celles qui viendront aprés puiſſent trouver place en arrivant ſans incommoder perſonne.

Si tôt qu'on ſera arrivé à ſa place, on ſe mettra à genoux pour faire une petite priere, & enſuite on pourra s'aſſeoir pour écouter la lecture ou l'inſtruction, & ſi elle n'eſt pas encore commencée on demeurera en ſilence en priant Dieu, ou penſant à ſa conſcience.

Il eſt à propos de ſe mettre à genoux à terre & non pas ſur les bancs, afin de ne point donner occaſion de murmurer à celles qui ſervent derriere.

Celles qui ne pourront pas facilement ſe mettre à genoux à terre n'ayant pas pour cela aſſez d'eſpace, doivent ſe tenir aſſiſes dans leurs places pendant la méditation & les autres prieres.

Peut-être qu'il y a ici des perſonnes, qui ne pourroient pas ſans s'incommoder ſe tenir à genoux pendant un quart d'heure, ou une demi heure, ces perſonnes ne doivent pas faire difficulté de ſe tenir aſſiſes, & de prendre leurs commodités, quoique toutes les autres ſoient à genoux.

Quand on ſe mettra à genoux pour la meditation ou autres prieres, on le fera ſans aucun bruit, & ſans regarder de côté & d'autre, comme pour ſe délaſſer de la modeſtie qu'on a gardée, & de l'attention qu'on a euë. Lors qu'on va à l'Egliſe, on ſort avec modeſtie banc à banc pour éviter la confuſion.

On prie celles qui entreront les premieres dans l'Egliſe de ne point ſe placer ſur les bancs, mais de les laiſſer pour celles qui ſervent incommodées, ou qui ne pourroient pas ſe tenir à genoux pendant toute la Meſſe.

Si on trouve quelque choſe dans la Retraite, comme livres, chapelets, gans ou mouchoirs, il n'y aura qu'à le donner à quelqu'une des Sœurs qui ſont à la Retraite; & celles qui auront perdu quelque choſe n'auront qu'à le demander en ſortant.

Il faut donner ſi bon ordre à vôtre famille & à vos affaires domeſtiques, le matin avant que de ſortir de chez vous, qu'on ne ſoit point obligé

de vous venir chercher à la Retraite, & que vôtre abſence ne cauſe aucun deſordre.

V. Avis. Il arrive quelquefois que faute d'avoir bien entendu, & compris ce qu'on a oüi à la Retraite, on prend de travers certaines choſes, & on va enſuite raconter des choſes qui ne ſont pas.

Si vous avez quelque peine ſur ce que vous entendez, il n'y a qu'à en demander l'éclairciſſement, ou à quelqu'une des Sœurs, qui vous expliqueront ce que vous n'auriez pas compris.

VI. Avis. Il y a quelquefois certaines ames timorées qui ſe troublent facilement, & qui s'imaginent être perduës lorſqu'elles entendent parler un peu fortement des grandes veritez, & qu'on tâche d'ébranler certains cœurs endurcis, & de les épouvanter par la crainte des jugemens de Dieu, ces ames timorées qui ne ſont point dans le deſordre, ne doivent pas prendre pour elles ce qu'on dit de terrible & de preſſant; s'il arrive qu'elles en ſoient éfrayées juſqu'à l'excez, elles n'ont qu'à s'adreſſer à un bon Confeſſeur, qui les remettra & les raſſurera facilement.

VII. Avis. Il y a quelquefois des perſonnes ſi peu raiſonnables, & qui ont l'eſprit ſi mal reglé qu'elles tournent en riſée ce qu'on dit ou ce qu'on fait à la Retraite, qui s'en rient & s'en divertiſſent dans les compagnies, & qui raillent des choſes les plus ſerieuſes & les plus ſaintes, c'eſt une tres-mauvaiſe marque, & une telle conduite eſt un ſigne d'une ame en quelque maniére abandonnée de Dieu. Ces perſonnes doivent ſe ſouvenir de ce que N. S. dit un jour à ſes Diſciples, *quiconque vous mépriſe me mépriſe.*

VIII. Avis. On ſçait qu'il n'eſt pas poſſible de contenter toutes les perſonnes qui ſont ici, & il pourra ſe faire que pendant que pluſieurs ſeront contentes, il y en aura quelqu'une qui ne le ſera pas, & à qui la Retraite ne ſervira de rien. Il ne faut pas s'en étonner; car quand on parleroit comme un Ange, on ne pourroit pas contenter également tout le monde.

Le Fils de Dieu même n'a pas contenté ni converti tous ceux qui avoient le bonheur de l'écouter, & il y en avoit, dit ſaint Auguſtin, qui croyoient & ſe convertiſſoient, & d'autres qui demeuroient dans l'incredulité & leur endurciſſement. C'étoit ſans doute leur faute. La même choſe pourra arriver dans cette Retraite, mais malheur à ceux qui ne profiteront d'une ſi grande grace.

IX. Avis. Le demon ne manquera pas de faire tous ſes éforts pour vous détourner de la Retraite, vous en donner du dégoût & vous empêcher d'en profiter, c'eſt pourquoi précautionnez-vous contre ſes tentations, ne l'écoutez pas, demandez ſouvent à Dieu la grace de profiter d'une ſi belle occaſion pour vôtre ſalut, & quand vous aurez un peu de peine, un peu chaud, penſez qu'il fait bien plus chaud en Purgatoire, & qu'on ſouffre bien plus en Enfer, que vous avez merité tant de fois.

X. Avis. C'eſt la coutume quand on fait la Retraite de choiſir quelque Saint pour protecteur auprés de Dieu, nous choiſirons la ſainte Vierge pour protectrice, nous n'en pouvons pas avoir une plus grande & plus charitable; c'eſt pourquoi nous aurons ſoin de recourir à elle dans tous nos beſoins pendant cette Retraite.

XI. Avis. Comme une Retraite dans laquelle on ne fait pas de bonnes reſolutions ne ſert preſque de rien, il faut avoir ſoin d'en faire tous les jours quelques unes qui ſoient convenables à nos beſoins, & pour ne les pas oublier, il faut les mettre en écrit tous les ſoirs avant que de ſe coucher, afin de les réïterer de tems en tems, comme nous vous dirons à la fin de la Retraite.

Il eſt bon auſſi quelquefois d'écrire les choſes qui nous ont le plus touché dans la Retraite, afin de s'en reſſouvenir de fois à autre.

XII. Avis. Enfin pour bien commencer vôtre Retraite gravés bien avant dans vôtre eſprit ces trois verités fondamentales.

1. Que c'eſt Dieu qui vous a conduit dans cette Retraite, qu'il y eſt avec vous, & auprés de vous d'une maniere toute ſpeciale.

2. Que vous devez écouter ce qu'on vous dira avec autant de reſpect & de ſoumiſſion que ſi Jesus-Christ vous parloit lui-même viſiblement, puiſque c'eſt lui qui vous parle par la bouche de ceux que vous y entendrez, ſelon ces paroles de Nôtre-Seigneur, *qui vos audit, me audit*, qui vous écoute m'écoute.

3. Qu'il s'agit ici de vôtre ſalut & de vôtre éternité.

Concluſion. La grace qu'on vous demande à preſent, c'eſt de prendre de bonne part les avis qu'on vient de vous donner, & de vous y ſoumettre de bon cœur pour l'amour de Dieu, & dans un eſprit de penitence pour ſatisfaire à ſa Juſtice.

S'il y en avoit quelques unes qui ne vouluſſent pas ſe captiver à garder ce ſilence, cette modeſtie & les autres Avis qu'on vient de vous donner, il vaudroit mieux qu'elles ſe retiraſſent de la Retraite, que d'empêcher par le ſcandale qu'elles y cauſeroient, les autres d'en profiter.

On ſçait bien qu'il n'eſt pas poſſible de contenter tout le monde, on fera cependant tout ce qu'on pourra pour ne pas mécontenter perſonne.

Et s'il arrivoit que quelqu'une ſe choquât de ce qu'on a dit, on eſt bien-aiſe de vous faire cette déclaration avant que de commencer, & vous dire, qu'on n'a deſſein que de procurer la gloire de Dieu, de travailler au ſalut de vos ames, & de nous ſauver nous-même, en faiſant ce que Dieu demande de nous.

Quelles ſont les Perſonnes qui ne profitent pas de la Retraite. Il n'y eût jamais de moyen plus propre pour convertir les pecheurs, que la parole & les miracles de Jesus-Christ, cependant, dit ſaint Auguſtin, ceux qui ont entendu cette divine parole n'y ont point tous crû, & tous ceux qui ont été les témoins de ces miracles, ne ſe ſont point pour cela convertis, il y en a eu même pluſieurs, qui au lieu de croire & de ſuivre ce divin Sauveur, ſe ſont ſcandaliſez de ſes diſcours, & de ſes miracles. *Joan.* 7. Il eſt dit que les Miniſtres des Pontifes & des Phariſiens ſurent charmés des diſcours de Jesus-Christ, & dirent, *jamais homme n'a ſi bien parlé que celui-là*, & cependant il ne crurent pas en lui, & bien loin de cela quelques uns d'entr'eux vouloient ſe ſaiſir de Jesus-Christ, pour le livrer à ſes ennemis; ainſi il arrive dans la Retraite qu'il y en a qui y ſont fort contens, qui admirent ce qu'ils y entendent, & cependant ils ne ſe convertiſſent pas.

Ainſi il ne faut pas s'étonner ſi on vous dit à preſent que la Retraite qui eſt un moyen admirable pour convertir les ames les plus endurcies,

ſera à pluſieurs inutile, & peut-être les rendra plus criminelles à cauſe du mauvais uſage qu'ils en feront.

Il eſt certain qu'il n'y a perſonne ici à qui Dieu ne preſente ſa grace, & qui ne puiſſe profiter de la Retraite; cependant combien y en a-t'il qui n'en deviendront pas meilleurs, & qui peut-être acheveront de s'endurcir dans ces ſaints exercices de pieté.

Voicy ceux ſur qui tombera ce malheur, & qui ne profiteront pas de la Retraite. Les premiers, ceux qui n'y viennent pas avec une intention pure, & qui ne rectifient pas leur intention au moins pendant la Retraite.

2. Ceux qui ne regardent pas la Retraite comme une grace extraordinaire que Dieu leur fait, qui mépriſent les avis qu'on leur donne, qui ne ſont point recueillis pendant la Retraite.

3. Ceux qui ne ſont point exacts à tous les exercices, & qui s'en abſentent pour la moindre choſe qui leur ſurvient.

4. Ceux qui aprés s'être comportez comme il faut pendant la journée en Retraite, ſe diſſipent à midi & au ſoir chez eux, ils perdent en un moment tout ce que Dieu a tâché d'operer dans leur ames par ſa grace & ſa divine parole.

5. Ceux qui raillent de la Retraite, & de ce qu'on y dit, & de la maniere dont on s'y comporte.

6. Ceux qui ne ſont pendant la Retraite ce qu'on demande d'eux; par exemple qui ne ſe reconcilient pas, qui ne reparent pas les injures qu'ils ont faites, le pouvant faire, n'ayant nulle bonne raiſon de differer, & qui attendent à faire cela aprés la Retraite.

7. Celles qui quitent certains ajuſtemens immodeſtes, qui ſe privent de certaines compagnies dangereuſes, ſeulement pendant la Retraite, avec intention de reprendre aprés la Retraite ce qu'elles ont quité, & ainſi font de la Retraite une grimace, afin de ne point ſe faire remarquer, & de faire comme les autres.

8. Ceux qui dans la Retraite ſe contentent de bien écouter, & reçoivent bien tout ce qu'on y dit, mais qui ne font pas des bonnes reſolutions.

9. Ceux qui ſe contentent de faire de bonnes reſolutions en general, & n'en font pas en particulier ſur leurs défauts, & ſur leurs mauvaiſes habitudes.

10. Ceux qui font de bonnes reſolutions en particulier, mais qui oublient bien-tôt ce qu'ils ont promis à Dieu, & pouvant écrire leur reſolutions pour s'en reſſouvenir, ne veulent pas s'en donner la peine.

11. Ceux qui ſont de bonnes reſolutions, qui les écrivent, & qui font les plus beaux projets du monde pour l'avenir; mais qui ne commencent pas dés le tems de la Retraite à pratiquer ce qu'ils ont promis à Dieu.

Ordre de la journée, pour la Retraite des Femmes, ou pour les Pauvres. A ſix heures trois quarts lecture ſpirituelle juſqu'à ce que tout le monde ſoit aſſemblé.

A ſept heures un quart on chantera le *Veni Creator*, & on fera la Priere du matin.

A ſept heures & demie l'entretien pour ſujet d'oraiſon.

A huit heures la méditation, & le *De profundis* à la fin.

A huit heures & demie aller à la Meſſe; au retour de laquelle on fera une petite lecture de l'Imitation, ou de quelqu'autre Livre.

Enſuite on lira quelque choſe de l'Ecriture ſainte à genoux avec un peu de reflexion à chaque verſet.

Aprés cette lecture on recitera les Litanies du ſaint Nom de Jesus.

A dix heures un quart, un entretien pour la ſeconde oraiſon, & enſuite la méditation, juſqu'à onze heures, ou bien une conſideration.

A onze heures un petit examen, l'*Angelus*, & le *De profundis*, aprés quoi on ſort en ſilence pour aller dîner.

Aprés le dîné. A une heure & demie, lecture en attendant que tout le monde ſoit entré.

A deux heures on chantera l'*Ave maris ſtella*, & on fera une conſideration.

A trois heures le Chapelet.

A trois heures & demie une petite explication des conditions neceſſaires pour une bonne penitence.

A quatre heures le grand examen pour la Confeſſion generale.

On chantera trois ſtrophes du *Veni Creator*, on fera la lecture de l'examen des pechés environ une demie heure, & enſuite on lira quelque motif de contrition, & on dira quelque choſe de touchant pour exciter à la contrition, aprés quoi on ſe tiendra à genoux un peu de tems en ſilence pour demander pardon à Dieu, & à la fin on chantera le *Miſerere* en eſprit de penitence.

A cinq heures un entretien d'une demie heure, & enſuite un quart d'heure de méditation.

A cinq heures trois quarts on chantera les Litanies de la tres-ſainte Vierge.

A ſix heures on ira à l'Egliſe recevoir la benediction du tres-ſaint Sacrement, aprés laquelle on fera la priere du ſoir, & l'examen des actions de la journée; on fera auſſi un petit examen ſur les graces qu'on a reçûës dans la journée, pour voir ſi on a été fidéle à y correſpondre, & pour rapeller dans ſa memoire les bonnes reſolutions qu'on a faites, pour les offrir à Nôtre Seignaur, & le prier d'y donner ſa ſainte benediction, aprés quoi chacun ſe retirera en ſilence.

A la Retraite des pauvres on fera le Catechiſme au moins deux fois le jour, le matin & l'aprés-dînée, au lieu de la lecture ſpirituelle qui eſt marquée pour le commencement des exercices.

Le premier jour de la retraite on expoſera le tres-ſaint Sacrement à la Meſſe pour obtenir de Nôtre Seigneur les graces neceſſaires pour bien faire ſa retraite.

Tous les jours pendant la Meſſe une perſonne recitera les prieres de la Meſſe, & à la fin on dira le *De profundis*, pour les ames du Purgatoire.

Le premier jour on chantera le *Veni Creator*, au commencement de la Meſſe.

A l'Elevation on chantera, *O ſalutaris hoſtia*, ou quelque Motet en l'honneur du tres-ſaint Sacrement.

Tous les ſoirs, on donnera la benediction du tres-ſaint Sacrement, on y chantera le *Pange lingua*, avec l'Oraiſon du Saint Sacrement, une Antienne à la ſainte Vierge, ſelon le tems de l'année, l'Antienne *Domine non ſecundum*; ou on ſe contentera de dire l'Oraiſon *Pro remiſſione peccatorum*, celle pour le Roi, & celle pour les malades, ſi on en a recommandé aux prieres de la retraite.

La Retraite durera ordinairement cinq ou six jours. Le second jour en presence du tres-saint Sacrement si on donne la benediction, le Directeur de la retraite exhortera fortement, & d'une maniere tres-pressante à la reconciliation ceux qui auroient des ennemis : il sera bon aussi d'exhorter pour lors les enfans à demander pardon à leurs parens, & les femmes à leurs maris, en cas qu'elles les ayent offensez considerablement.

Le penultiéme jour de la Retraite on fera la renovation des promesses du Baptême sur le soir en presence du saint Sacrement, ou bien on chantera le *Miserere*.

Le dernier jour aprés avoir chanté les prieres accoûtumées, le Directeur de la Retraite fera en presence du tres-saint Sacrement, une petite exhortation pour exhorter à la perseverance.

Aprés quoi on chantera le *Te Deum*, & l'Oraison *Pro gratiis agendis*; & on donnera la benediction du tres-saint Sacrement.

Dans le Recueil de mes Lettres on y trouve dans la sixiéme, ces Avis ci joints, en faveur de ceux qui doivent recevoir le Sacrement de Mariage. De bons Curez, lorsqu'on se presente pour faire publier les Bans de Mariage, remettent une feuille imprimée ou écrite entre les mains du Fiancé ou de la Fiancée, afin qu'ils voyent les dispositions qu'ils doivent avoir pour recevoir dignement ce Sacrement, aprés avoir écrit le lieu, la ruë, & la maison où l'un & l'autre demeurent, si on ne les connoît pas; on reconnoît par là la verité de ce dont un Curé doit être informé & assuré. Voici les Avis.

1. Il est tres-important, à Dieu, à l'Eglise & aux Personnes qui se marient, que l'on se dispose bien à recevoir le saint Sacrement de Mariage. A Dieu parce qu'autrement on le déshonore en profanant son Sacrement; à l'Eglise parce que son desir étant dans la celebration des Mariages, de remplir les places du Paradis, faute des dispositions requises, on ne remplit que l'Enfer de damnez. Il est aussi important aux Personnes qui se marient; car commettant la plûpart d'énormes sacrileges en la reception de ce Sacrement, ils attirent sur eux, & sur leur famille, la malediction, au lieu de la benediction.

2. Tous ceux qui voudront se marier sont priés de considerer que c'est leur bien, & leur interêt que l'on recherche avec la gloire de Dieu. Quand on prend tant de precaution pour empêcher les mauvais Mariages, c'est que la malice de plusieurs qui ont bien l'éfronterie de faire de faux sermens, d'offrir des fausses attestations, & de faux témoins, de supposer de faux parens, & de se dire quelque faussement de nôtre Paroisse, nous oblige d'être sur nos gardes à ce qu'ils ne nous trompent pas à leur propre perte, & dommage. Ceux qui auront bonne intention ne seront pas fâchés que nous soyons exacts; parce qu'ils desireront qu'il n'y ait rien à redire à leurs Mariages. Ceux qui murmureront, feront du bruit, & seront si pressez, nous donneront sujet de craindre, de nous méfier, & d'être plus sur nos gardes, & ces menaces que plusieurs nous font de se marier ailleurs ne nous étonneront pas, mais ceux qui auront cette pensée, seront avertis qu'il est certain, & de Foy que ceux qui se marient hors de leur Paroisse sans une legitime permission, font un horrible sacrilege, & que leur mariage est nul.

I. Disposition. 3. Etre apelé de Dieu au Mariage, & pour une telle personne: Or pour connoître qu'on est apelé de Dieu; il faut premierement beaucoup prier, & demander à Dieu qu'il fasse connoître sa volonté. Secondement, consulter ses Parens, les plus prudens de ses Proches, & de ses amis, & sur tout les Personnes de pieté de qui on est connu de longue main, comme le Curé, le Confesseur ordinaire, & autres.

II. Disposition. 4. Avoir une intention pure, & n'en avoir point de mauvaise. Les intentions mauvaises sont premierement contenter sa passion, chercher le plaisir comme une bête, ce qui a été puni dans l'Ancien Testament de mort subite par le demon, qui tua pour cette cause les sept premiers maris de la jeune Sara; Combien plus se fera-t'il en ce tems-ci que le Mariage qui n'étoit pour lors qu'un contract, est maintenant un Sacrement. Saint Augustin dit, que c'est faire un grand abus d'une chose si salute, & Dieu même dit au Livre de la Genese, qu'il retirera son Esprit, & qu'il ne demeurera plus avec les hommes; parce qu'ils avoient épousé des filles, par le seul motif qu'elles étoient belles. La seconde intention mauvaise, est celle de l'interêt, & de l'ambition, lorsque l'on n'y considere le bien, ou l'alliance, que pour se vouloir trop avancer dans le monde, avec peril de la conscience. L'intention pure consiste à se vouloir marier pour y glorifier Dieu, pour y faire son salut par les aides & moyens que Dieu a donnés à cét état, & y procurer le salut de sa Partie, & des autres de sa famille.

III. Disposition. 5. Durant la recherche, même aprés les fiançailles, se donner bien de garde de prendre, ou laisser prendre aucune liberté mauvaise, ou peu honête dans la conversation avant qu'être marié, n'étant rien permis jusqu'au Mariage, que ce qui l'étoit avant les fiançailles. Les moyens d'éviter plusieurs pechez qui ont accoûtumé de se commettre, & qui allument la colere de Dieu contre ceux qui veulent se marier, sont premierement de ne se voir & de ne se parler jamais qu'en presence d'honnêtes témoins, parens, ou autres. Secondement les Conciles défendent que les fiancez demeurent en même maison, & en plusieurs Dioceses il est défendu sous peine d'excommunication.

IV. Disposition. 6. Ils feront utilement de se Confesser, & Communier à leur Paroisse deux ou trois jours avant leur mariage: il seroit bien à propos de faire une Confession generale, afin de ne point porter les pechez de la vie passée dans un état si saint qu'ils vont embrasser, & afin d'y commencer une vie nouvelle, toute sainte, & entiérement. Ils doivent bien se garder pendant ces trois jours d'offenser Dieu, & s'ils n'ont la volonté, ni le courage, d'observer trois jours aprés leur mariage, la continence que l'Ange enseigne au jeune Tobie, que tous les Peres de l'Ancien Testament, selon Saint Augustin, que Saint Loüis, & quantité d'autres du Nouveau ont observée, qu'au moins en trois jours qui précedent ils vivent dans une grande retenuë, modestie, & abstinence, qu'ils vaquent à la priere, & qu'ils prenuent dans leurs entre-

tiens de bons deſſeins pour le reſte de leur vie qu'ils ont à paſſer enſemble.

V. Dispostiton. 7. Eviter, & bannir toutes vanitez, ſuperfluitez, & diſſolutions, tant aux fiançailles, qu'aux nôces, & y garder la modeſtie qui eſt bien-ſéante à des Chrêtiens, & à ce deſſein qu'ils n'y invitent perſonne qui aime ces deſordres, mais ſeulement celles qui étant de bonnes mœurs, & de vie vertueuſe, honnête, & agréable à Dieu, attireront par leurs Prieres, Benediction ſur leur Mariage. Nôtre-Seigneur & la Sainte Vierge qui ne refuſent point de ſe dire de nos parens y doivent être invitez les premiers, & quelques pauvres à qui on fera l'aumône, y doivent tenir leurs places.

VI. Dsposition. 8. Faire publier les bans à deſſein que tous les Paroiſſiens avertis qne vous vous marierez bien-tôt prient pour vous. Avant la publication du ſecond ban, les deux accordez viendront voir Monſieur le Curé, ou ſon Vicaire, pour recevoir les avis & inſtructions neceſſaires, autrement on ne publiera point les autres bans. Les bans qui ſe doivent annoncer, ſelon le Concile de Trente, trois Dimanches, ou Fêtes conſécutifs étant publiez, il faudra venir prendre de Monſieur le Curé, ou de Monſieur le Vicaire, le jour & l'heure des fiançailles, & du Mariage. On ne fiancera point le ſoir en Eté aprés huit heures, & en Hiver aprés ſix, & on ne mariera perſonne aprés midi ſonné, & ainſi il faudra être de bonne heure à l'Egliſe le jour du Mariage, pour être reconciliez, & diſpoſez à être mariez avant midi, autrement on ſera remis au lendemain.

VII. Disposition. 9. Le ſerment qui ſe fait aux fiançailles, ſe fait à Dieu, & à l'Egliſe, & non aux hommes, & il faut être diſpoſé à le faire avec grande religion, & à dire enſuite verité : autrement on doit craindre la punition de la mort ſubite, que ſouffrirent Ananias, & Saphira pour avoir menti en la preſence de Saint Pierre, au Saint Eſprit. S'il y a quelque atteſtation, & certificat, ou permiſſion de Parens à montrer, il ne faut point attendre pour lors, mais il les faut faire voir avant la publication du ſecond ban, afin qu'on ait le loiſir de les verifier; ſi on les apporte ſi tard, on remettra les fiançailles, & le Mariage juſqu'à ce que Monſieur le Curé, ou Monſieur le Vicaire les ayent verifiez.

VIII. Disposition. 10. Perſonne ne ſera admis au Mariage qu'il ne ſçache les choſes ſuivantes.

1. Il y a un Dieu en trois Perſonnes, le Pere, le Fils, & le S. Eſprit.

2. Le Fils qui eſt la ſeconde Perſonne de la Sainte Trinité s'eſt fait homme au ventre de la Glorieuſe Vierge, afin de nous racheter; ce qu'il a fait en mourant pour nous ſur la Croix.

3. Et aprés ſa mort il eſt reſſuſcité, & monté au Ciel, & fera auſſi reſſuſciter nôtre corps le jour qu'il viendra nous juger, & le fera réünir à nôtre ame qui ne meurt jamais.

4. Il y a ſept Sacremens; ſçavoir Baptême, Confirmation, Penitence, Euchariſtie, Extrême-Onction, Ordre, & Mariage : & les Commandemens de Dieu, & de l'Egliſe. *Un ſeul Dieu tu adoreras, &c.*

Un bon Curé explique, s'il a le loiſir, le ſens de ces Ceremonies, lorſque le Fiancé & la Fiancée ſont à genoux devant l'Autel pour recevoir ce Sacrement; & ainſi il peut dire au futur Epoux. Comme il n'y a rien que de Saint dans l'Egliſe, auſſi devez-vous, ames Chrêtiennes, regarder ſaintement ce qui ſe fait. Les Ceremonies qu'elle pratique dans la celebration de vôtre Mariage, ſont d'elles-mêmes auguſtes par leur ancienneté, puiſque quelques-unes ont été en uſage avant même que la Foi eût aprís à les ſanctifier. Ainſi ce n'eſt pas d'aujourd'hui que l'Anneau, les pieces de monnoye, le voile, la ceremonie de ſe donner la main, d'avoir des cierges allumez, de porter des couronnes ſur la tête, & tout cet appareil de fête ſont en uſage; les anciens les ont connus avant l'Egliſe; mais l'Egliſe y attache une grace & une benediction, que les anciens n'ont pas auſſi connuë. Lors donc que l'Epoux met l'anneau dans la main de l'Epouſe, ce n'eſt pas ſeulement pour lui être un gage de l'amour & de la fidelité qu'ils doivent avoir reciproquement l'un pour l'autre; mais afin que cet anneau, que vous recevez des mains de l'Egliſe qui l'a beni, vous ſoit un memorial qui vous faſſe ſouvenir de vous entr'aimer en ce monde charitablement & ſelon l'eſprit de Jesus-Christ, afin de vous pouvoir aimer d'une charité conſommée dans l'éternité bienheureuſe. Les piéces de monnoye que l'Epoux donne à ſon Epouſe ſont la marque & comme les arrhes du doüaire qu'il donne à la femme qu'il épouſe; mais l'Egliſe vous aprend que ce nombre de treize pieces, qui repreſente Jesus Christ & ſes douze Apôtres, vous oblige de vous aſſocier à leur Compagnie; afin qu'heritiers de leur eſprit ſur la terre, vous le deveniez encore de l'heritage dont ils ſont déja en poſſeſſion dans le Ciel. Le Mari met la main ſur celle de ſon épouſe, pour marque d'une eſpece de ſerment qu'ils font l'un & l'autre; le Mari d'aimer ſa femme, & la femme de reſpecter ſon Mari, & que c'eſt de cet amour d'un côté, & de reſpect de l'autre, d'où dépend la bonne intelligence des familles, comme dit ſaint Paul aux Epheſiens; mais l'Egliſe ajoûte encore à cela l'obligation que vous contractez de vous être un ſecours mutuel l'un & l'autre, pour vous entr'aider à arriver aux termes ou vous puiſſiez vivre dans une union de gloire, aprés avoir inviolablement conſervé l'union de la grace attachée à ce Sacrement. Le Prêtre joint ſa parole pour vous ſoubaiter une heureuſe poſterité; mais l'Egliſe ne fait de ſemblables vœux que dans l'eſperance qu'elle a que moins touchez des ſentimens de la volupté, que des ſentimens de Foi & de Religion que vous avez, vous éleverez les enfans qu'elle vous ſouhaite comme autant d'organes pour glorifier Dieu par la voix de ceux à qui vous aurez donné la vie.

Ce voile que l'Epoux étendoit autrefois ſur la tête de l'Epouſe pour marquer l'autorité de l'un, & l'aſſujettiſſement de l'autre, & qui couvre aujourd'hui la tête de tous les deux, vous ſignifie que quelque ſubordination qu'il doive y avoir entre vous pour vivre ſelon Dieu, la grace qui vous couvre également, vous rend égaux devant lui; & que le joug du mariage doit être tellement partagé que vous receviez l'un & l'autre les chagrins qui y ſont attachez, comme un moyen de penitence pour les pechez communs à vôtre état : Les cierges enfin que vous tenez au lieu de flambeaux allumez, que les Païens faiſoient porter

devant

devant les mariez, pour marque que leur vie passeroit & s'éteindroit comme eux pour ne se plus voir jamais ; selon l'esprit de l'Eglise vous sont par leor cire un symbole de l'innocence dans laquelle vous devez vivre ; & par leur flamme un symbole de charité dans laquelle vous devez mouair. Helas ! cheres Ames, que ce mot de la mort nous paroît en ce joor peu de saisun, cependant tout cet aparcil, toutes ers ceremonies, toutes ces prieres qoi les accompagnent ; les loix selon lesquelles vous avez contracté, toutes choses, enfin oe vous parleut que de mort, & ne vous laissent d'idée que de cette fâcheuse separation ; c'est une terrible sentence d'avoir ainsi si peu à vivre ensemble : il vous la faut neanmoins suhir, plaise à Jesus-Christ que le souvenir en soit si profondement gravé dans vos cœurs, qu'au milieu de la joye dont l'Eglise vous permet d'accompagner cette ceremonie, vous vous souveniez en vrais Chrétiens, qu'aprés toot il faudra un jour aller rendre compte à Dieu de l'état dans lequel vous aurez vécu.

D

DAIN. Le Dain ressemble au Cerf en son espece, excepté qu'il a le poil plus blanc, & que sa tête n'est pas de même ; cet animal a un corsage plus petit que le Cerf, mais plus gros que celui du Chevreau ; il naît ordinairement au mois de May.

Le naturel du Dain est d'aller plûtôt au rut que le Cerf ; & il en donne aussi des connoissances toutes differentes ; car pour le juger, il n'est pas besoin de suite ni de limier ; car le pied suffit, & les fumées qu'ils jettent, paroissent le plus souvent en rorches.

Quand un Dain se sent poursuivi des chiens, il ne fait pas si longue suite que le Cerf, recherchant toûjours leur pais, & fuyant toûjours les voyes autant qu'il peut, & sur-tout en prenant le change le long des eaux, où il se laisse prendre.

Quand on veut quêter un Dain, on va volontiers le chercher dans les païs secs, où il se met en hardes avec les autres, à la reserve do mois de May jusqo'a la fin d'Aoust, pendant lesquels mois il se retire dans des buissons, pour se garantir de l'importunité des moucherons qui le piquent en ce tems.

Il faur quêter le Dain comme le Cerf ; & à la reserve du limier & de la suite, on doit faire toute la même chose à l'égard du Dain.

On remarque seulemeur que poor y réüssir, il suffit de prendre cinq ou six chiens des plus sages, pour lui dooner en chasse ; & si l'on rencontre par hazard l'endroit où le Dain aura fait son viandis le matin ; ou bien de relevée, ou celui de nuit, on laissera pour lors faire ses chiens, observant seulement qu'ils prennent le droit du pied ; car autrement ce seroit en vain qu'on chercheroit cet animal.

On mange le Dain rôti, en le piquant de menu lard, & si-tôt qu'il est cuit, on le sert accompagné d'une sausse composée d'oignons passez à la poile, de vinaigre, & d'un peu de boüillon assaisonné de sel & de poivre blanc.

DARTRES. *Pour les Dartres vives & gales. Tome I. Partie seconde.*

I. Prenez camphre demi dragme, girofle deoil once, gingembre demi once, grains de paradis une douzaine, gomme adragant un peu, soufre vif ce que vous voudrez, oing de porc mâle ce qu'il faut, broyez bien les susdites choses & les reduisez en poudre, puis avec l'oing de porc en faites un espece d'onguent, duquel vous froterez la Dartre ; vous en ferez de même pour la Gale.

II. Prenez jus de racine de *lapatum acutum* six onces, huile de chenevé une livre, savon ratissé bien menu quatre onces, de suye de la bouche d'uo four bien pulverisee demi once ; faites cuire toot cela dans un vaisseau sur le feu, & remuëz toûjours jusqu'à ce qu'il suit reduit en ooguent ; frotez-en les Dartres, & les lavez avec de l'urine.

III. Prenez cire blanche vierge pour deux sols, huile d'amandes douces une once, therebentine de Venise reduite en onguent par lotion en eau rose.

Faites fondre dans un vaisseau convenable vôtre cire sur un réchaud de feu ; lors qu'elle sera fonduë, mettez-y le reste de vos ingrediens, ôtez-le de dessos le feu, & le battez bien ensemble jusqu'à ce qu'il soit en consistance d'ooguent, conservez cela, & vous en servez au besoin : il en faut froter les Dartres.

IV. Faites boüillir de l'huile de noiz au Printems, & ayez cinq ou six crapauz tous vifs & les y jettez dedans ; lors qu'ils auront boüilli quelque tems, vous les retirerez de cette huile & les jetterez ; conservez cette huile dans une phiole de verre, & en frotez les Dartres, qui secheront en moins de rien.

Pour les Dartres enflâmées, pour les guerir.

I. Prenez litarge d'or une once, ceruse une once, huile d'olive demi quarteron, vinaigre druz cueillerées.

Mettez le toot dans un por de terre vernissé, & le faites cuire sur un feu lent ; lors qu'il sera reduit en forme d'ongent ; retirez-le du feu, & le conservez pour le besoin : quand vous voudrez vous en servir, voos en appliquerez sur le mal, & l'en froterez le plus chaudement que vous pourrez.

II. Prenez du cresson de fontaine ou de riviere, pilez-le avec du sel commun, & l'appliquez sur les Dartres.

III. Prenez de la poudre d'algeroc, mêlez-la avec de la pomade de fleurs d'orange ou de jasmin, ou de l'onguent rosat, & les en frotez.

IV. Prenez un bout de bois de coudrier, allumez-le par le bout, & le mettez tout allumé contre une assiette d'étain, que vous inclinerez un peu ; il en découlera une huile rougeâtre, de laquelle vous froterez les Dartres.

Dartres farineuses. I. Mettez dans un plat d'étain du beurre frais la grosseur d'un œuf, & autant de poiz noire, incorporez bien cela ensemble, conservez-la dans un pot de terre, & en appliquez tous les soirs sur vos Dartres.

II. Prenez un verre de bon vinaigre, faites-y tremper dedans un œuf frais dans sa coque, il se formera de l'écume au-dessus de ce vinaigre, de laquelle vous frotez les Dartres.

Debilité du corps humain. *Voyez* Langueurs.

DECEMBRE. *Ouvrages à faire au mois de*

Decembre. Si c'eſt à propos qu'on a dit au commencement de chaque mois, qu'il falloit ſoigneuſement faire ce qu'on n'avoit pû achever dans le mois precedent, c'eſt particulierement à l'entrée de celui-ci qu'il le faut dire par raport au mois qui vient de paſſer. Dés que Decembre eſt venu, il n'y a plus de tems à perdre, la terre des jardins eſt entierement dépoüillée de ſes agrémens ordinaires : la gelée qui ne manque goeres de ſe ſignaler dans ce mois-ci, n'épargne perſonne, elle détruit tout ce qui eſt d'une nature aſſez délicate, pour n'être pas à l'épreuve de ſes rigueurs ; & partant, en cas que la ſaiſon le puiſſe permettre, il faut achever de ſerrer, & de couvrir ce qui n'a pû l'être dans le mois de Novembre ; ſçavoir, chicorées, cardons, celeri, artichaux, racines, choux-fleurs, porrées, porreaux, figuiers, &c. & ſur toute choſe il faut s'étudier à conſerver ce que l'on peut avoir commencé de nouveautez, ſçavoir, pois, feves, laituës pommées, petites ſalades, pour n'avoir pas le déplaiſir de voir perir en une facheuſe nuit, ce qu'on avoit avancé en deux ou trois mois.

On peut encore dés le commencement du mois, ſemer les premiers Pois, ſur quelques ados, ou à quelque bon abri, particulierement du Midi, pour en avoir au mois de May ; un ados eſt de la terre élevée en talus le long de quelque mur.

On porte les fumiers pourris dans tous les endroits qu'on veut fumer, & on les répand, afin que l'eau des pluyes & des neiges venant à les traverſer, porte leur ſel un peu au deſſus de la ſuperficie de la terre, ou ſe doivent faire les ſemences.

On met en terre les Amandes pour germer dans quelque manequin : elles doivent être germées dans le mois de Mars ; pour les mettre alors en place ; il eſt bon que la groſſe gelée n'y donne pas, & pour cela il faut mettre ces manequins dans la ſerre, ou bien en pleine terre, & les couvrir de grand fumier ; la maniere de mettre germer ces Amandes, eſt de mettre au fond du manequin un lit de ſable, ou de terre, ou du terreau d'environ deux à trois pouces d'épais, & de ranger là-deſſus les Amandes plates, toutes les pointes en dedans ; enſorte que ce premier lit de terre, ſoit couvert d'un lit de ces Amandes, en ſuite ſur ce lit d'Amandes on met un ſecond lit de terreau, ou de ſable de deux pouces d'épais, & puis un ſecond lit d'Amandes rangées de la même façon des premieres, & puis un troiſiéme, un quatriéme, &c. tant que le manequin en peut contenir.

Il n'eſt pas encore mal de mettre ces Amandes par un ſeul lit en pleine terre, & de les couvrir d'environ trois pouces de terre ; quand elles commencent de lever à la fin d'Avril, on les enleve en mote ; on leur rompt le germe, & on les plante en place par rangs éloignez d'un pied & demi, & on met à demi pied l'une de l'autre les Amandes dans cette rangée.

Ou travaille à faire le trillage pour les Eſpalliers.

On peut tailler les Arbres, pendant qu'il n'y a point de greſil ſus les branches, & que les forſes gelées ne regnent pas ; car elles endurciſſent le bois, & la ſerpette n'y ſçauroit aiſément paſſer, bien entendu qu'il ne faut jamais tailler les Eſpaliers ſans les avoir dépaliſſez ; autrement on y a trop de peine, & on ne fait pas ſi bien ſon ouvrage.

Un des principaux ouvrages de ce mois eſt, que vers ſon commencement, il faut faire une couche de long fumier neuf, large de quatre pieds à l'ordinaire, & haute de trois ; & quand ſa grande chaleur eſt paſſée, il y faut ſemer ſous cloche de bonne Laituë Crêp-Blonde, & dés qu'elle eſt un peu forte, ce qui arrive au bout d'environ un mois ; il faut éclaircir les plus belles & les replanter en pipiniere ſur une autre couche, & ſous d'autres clochez à vingt ou vingt cinq ſous chaque cloche : quand elle s'y eſt raiſonnablement fortifiée ; on enleve les plus fortes avec une petite mote, pour les replanter juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait pommées : ce qui arrive d'ordinaire vers la fin de Mars, & on prend ſoin de les bien défendre du froid, tant par les couvertures de litiere, que par les réchauffemens.

DECEMBRE. *Profit à faire en ce mois.* Les d'Indes, les Oiſons, les Canards, les Poules ; toute cette Volaille ira plus ſouvent au marché dans ce mois, que le précedent.

Les Chapons commencent à être débitez, & ſe vendent pour lors un aſſez bon prix.

Le Beſtial gras, & les Veaux tout de même : eſt heureux qui en a à vendre dans ce mois.

Les œufs ſont rares en ce tems, le beurre de même, & les fromages ne ſont pas communs, & toutes ces denrées par conſequent tres-bonnes à vendre.

On en dira de même des Fruits dont on fait un gros argent ; tels ſont l'Eſchaſſelle, l'Epine d'Hiver, la Poire de Satin, le Colmar, la Merveille d'hiver, le Meſſire-Jean d'hiver, l'Archiduc, le Gâletier, le Franc-real, l'Amadote, le Parmin, le Portail, les Germain, & autres.

Et ſi l'on n'a point vendu ſon Vin aux Marchands dans ce mois, qu'on ne refuſe point de le faire, ſi-tôt que l'occaſion s'en preſentera.

DECEMBRE. *Ce que doit faire un bon Laboureur dans ce mois.* Viſiter ſes Champs, pour les remettre en bon état au cas que les pluyes les ayent gâtez, fumez les prez, s'il eſt neceſſaire.

Couper du bois pour ſe chauffer ; c'eſt une partie du travail qu'on doit prendre pendant le mois de Decembre.

Et comme ce mois arrive, dans une ſaiſon où l'on ne ſçauroit preſque rien faire dehors, on attend juſques-là ordinairement pour battre le bled à la grange.

Un bon oeconome de Laboureur ne peut jamais dire qu'il n'a rien à faire ; car même quand il pleut, il peut, s'il eſt adroit, faire mille petites inventions de bois ſervant au labourage, comme des râteaux, des manches propres à ſes outils.

Il ne manquera point de racommoder ſes charrettes, & ſes charruës, & tous les autres inſtrumens qui lui conviennent pour ſon emploi, afin de les trouver en état, lorſqu'il en aura beſoin pour travailler, & ne ſe laiſſera jamais dégarni de tout ce qui lui ſera neceſſaire pour ſon labourage.

Poire qui ſe mange en ce mois de Decembre. Poire de ſaint Auguſtin, ſe mange à la fin de Decembre, Poire de Topinambour, ou ſin muſqué de même. Poire de Sucrin noir, bonne en Decembre & en Janvier. Poire Tranquillon Vitray muſe en même tems.

DECOCTION. Les decoctions ſont des

Elixations de medicamens faits dans quelque liqueur ; elles se font quelquefois pour attendrir & pour cuire les medicamens, & quelquefois aussi pour leur ôter ou pour corriger quelque mauvaise qualité ; mais leur plus grand usage est pour communiquer leur vertu à quelque liqueur, & pour assembler dans cette même liqueur les qualitez de divers medicamens.

Les infusions different des decoctions en degré de chaleur, & en longueur de cuite ; les premieres se font quelquefois sans feu ; & lors qu'elles en ont besoin, il doit être si moderé, qu'elles ne sont faites souvent qu'aprés un tems assez long, tantôt de plusieurs heures, & tantôt de plusieurs jours ; au lieu que les Decoctions sont faites quelquefois dans un quart d'heure, dans une demi heure, ou dans une heure, & que la plûpart des plus longues n'excedent pas cinq ou six heures ; on joint cea deux preparations, à cause de la grande affinité qu'elles ont l'une avec l'autre, & que le plus souvent les Decoctions ne sont precedées des infusions, que de la matiere qu'on veut cuire ; mais si les matieres sont de substance un peu compacte, on peut bien y employer depuis huit jusqu'à neuf ou dix fois autant pesant de liqueur.

Les Decoctions sont differentes suivant la diversité des mixtes qu'on veut cuire, car ceux qui sont de substance compacte & difficile à penetrer, demandent une bien plus longue cuite ; que ceux qui sont de substance moïenne ; ceux-ci la demandent aussi plus longue, que ceux qui sont de substance tenuë ; La même divertité de substance demande encore plus ou moins de liqueur ; car il en faut bien plus pour les Medicamens qui ont besoin d'une longue cuite, que pour ceux qui la demandent moindre, parce qu'une longue Decoction consume beaucoup d'humidité. La proportion ordinaire doit-être de six fois autant pesant de liqueur : Et si elles sont d'une substance tout à fait compacte, on peut aller jusqu'à douze, & même jusqu'à seize fois autant pesant de liqueur ; on a déja fait observer que les Medicamens de substance compacte peuvent souffrir la Decoction plus forte & plus longue que ceux de substance moïenne, qui même ne la peuvent pas souffrir violente & que de ceux de substance tenuë, qui ne le peuvent pas souffrir beaucoup ; il y en a même qui ne sont pas mis dans la Decoction, que lors qu'on la veut riter du feu ; il y en a aussi d'autres qui n'ont besoin que d'une simple infusion pour communiquer leur vertu à la liqueur ; ainsi il est absolument necessaire que le Pharmacien connoisse la diverse substance des Medicamens, pour juger par là, comment il doit faire leur Decoction, ou leur infusion, parce que le plus souvent les Ordonnances ne prescrivent ni la qualité de la liqueur, ni l'ordre de la Decoction des Medicamens, ni les degrés du feu, ni la longueur du tems necessaire à leur cuite, & que le tout est remis à la prudence de l'Artiste.

Pour proceder par ordre, lorsqu'il faudra faire une Decoction de plusieurs Medicamens, on commencera par les plus solides tels que sont les bois ; aprés on mettra les racines & les écorces ; ensuite les fruits, les herbes, les bayes & les semences, & enfin les fleurs ; on rapperta, on écrasera, ou on incisera bien menu les bois, les racines, les écorces ; on fendra les fruits, on incisera les herbes, on brisera les bayes & les semences, & on mettra les fleurs telles qu'elles sont ; cette regle neanmoins n'est pas si generale qu'elle n'ait ses exceptions, car un bois de substance rare & spongieuse demandera moins de cuite qu'une racine bien compacte ; l'Orge entier souffre autant de cuite que le bois ; D'ailleurs les bois & les racines aromatiques ne peuvent pas souffrir une longue coction, sans que leurs meilleures parties se dissipent ; les écorces, les fruits & les semences aromatiques ne demandent qu'une simple infusion ; la racine de Reglisse se met aprés les herbes, les Capillaires en même-tems que la Reglisse, ou immediatemẽt aprés ; les semences froides en même tems, que les fleurs, la fleur de Nenufar souffre presque autant de cuite que les herbes. On doit observer un ordre semblable dans les Decoctions des animaux ; car les cornes & les os demandent une bien plus longue cuite que les chairs ; le Bœuf que le Mouton ; le Mouton que le Veau & le Chapon & l'un & l'autre plus que le Poulet.

Ces generalitez seront beaucoup mieux demontrées dans la suite de ce livre ; & quoique les divers exemples de Décoction qui s'y rencontreront, pourroient suffire ; On ne laissera pas d'en donner quelques descriptions, qui serviront pour certaines Decoctions, qu'on a accoûtumé d'ordonner sans designer les Medicamens, dont elles doivent être composées.

DECOCTION *cordiale. Pour faire cette Decoction, il faut prendre premierement de l'Orge entier, des racines de Scorsonere, de Bourrache, de Buglose, de chacune une once. 2. des feuilles de Scorsonere, de Bourrache, du Buglose, d'Endive, de Chicorée, d'Alleluya, de chacune une poignée. 3. Demi poignée de Capillaire de Montpellier. 4. Deux gros de Reglisse rapée. 5. Des quatre semences froides mondées, de chacune demi gros. 6. Des trois fleurs cordiales, de chacune demi pincée. De toutes ces parties, faites la Decoction dans six livres ou trois bonnes pintes d'eau de fontaine mesure de Paris, que vous ferez bouillir sur un feu clair jusques à ce qu'elle soit diminuée du tiers, suivant la maniere cidessus expliquée.*

On lavera bien l'Orge, & on le fera boüillir un bon quart d'heure dans l'eau, puis on y ajoûtera les racines qu'on aura bien lavées, netoyées de leur cœur & de leur écorce superficielle, & bien incisées ; on les fera boüillir encore avec l'Orge pendant un bon quart d'heure, on y mettra ensuite les feüilles de Scorsonere, de Bourrache, de Buglose, d'Endive & de Chicorée bien lavées & incisées & aprés les avoir fait boüillir un petit quart d'heure parmi tout le reste, on y ajoûtera la Reglisse raclée & bien écrasée, l'Alleluya & le Capillaire legerement incisez ; on leur fera prendre quelque petit boüillon, puis on y ajoûtera les semences froides bien écrasées & les fleurs cordiales, & les ayant bien plongées dans la Decoction, on ôtera la bassine de dessus le feu & on passera la liqueur par une chausse, ou par un drap, lors qu'elle sera à demi refroidie.

DECOCTION *Pectorale, ou stomachale. Pour faire cette Decoction pectorale, il faut prendre premierement demie once d'Orge mondé. 2. Des Jujubes & des Sebestes, de chacune une douzaine. 3 Six gros, ou dragmes de raisins mondez de leurs pepins. 4. De bonnes figues bien nourries, & des Dates sans leur noyau, de chacune demi douzaine. 5. Des feuilles de scabieuse & de pulmonaire, de chacune une poignée. 6. De l'hyssope, du polytrich, & des*

fleurs de tuſſilage (vulgairement dit pas-d'âne) de chacune une pincée 7. Deux gros de regliſſe ; faites la Decoction du tout dans quatre livres d'eau de fontaine, reduite en bouillant ſur un feu clair aux deux tiers ſuivant la maniere cy-aprés.

On fera bouillir un'oon quart d'heure l'orge mondé dans l'eau, puis on y ajoûtera les dattes ſans noyau, les raiſins ſans pepins, les figues, les jujubes, & les ſebeſtes inciſées ; on tera bouillir ces fruits avec l'orge pendant un nouveau quart d'heure, puis on y ajoûtera la ſcabieuſe, la pulmonaire, & l'hyſope inciſées ; on les y fera bouillir encore un nouveau qoart d'heure, aprés quoi on y ajoûtera la regliſſe raclée & bien écraſée, le polytric, & le tuſſilage, & aprés leur avoir donné un petit bouillon, on ôtera la décoction du feu, & on la coulera, lors qu'elle ſera à demi refroidie.

DECOCTION *hepatique aperitive.* Pour faire cette Décoction, il faut premierement des cinq racines aperitives, de fraiſier, de la bugloſe, de chacune ſix gros ou dragmes : des feuilles d'endives, de chicorée, de houblon, d'aigremoine, de pimpinelle, de cerfeuil, & de dent de lion ou piſſenlit, de chacune une poignée. 2. Du capillaire de Montpellier & du polyrrich, de chacun demi poignée. 3. Des ſemences d'ache & de gremil, de chacune deux gros. 4. Des quatre grandes ſemences froides mondées, de chacune un gros. 5. Deux gros de regliſſe. 6. De fleur de bugloſe, de bourrache, de genêt, de chacune une pincée ; faites de toutes ces doſes ſuivant la methode ci-deſſus, la Décoction dans huit livres d'eau de fontaine, ou quatre bonnes pintes, reduites à force de bouillir ſur un feu clair, aux deux tiers, quantité requiſe pour cette Décoction.

On lavera bien les racines, on les nettoyera de leur cœur & de leur petite écorce, & les ayant écraſées ou inciſées, on les fera bouillir demi heure dans l'eau, puis on y ajoûtera le houblon, l'endive, la chicorée, l'aigremoine, le piſſenlit, la pimpinelle & le cerfeuil inciſez, que l'on fera bouillir encore environ un quart d'heure parmi les racines, puis on y ajoûtera les ſemences d'ache & de *milium ſolis*, gremil, ou herbe aux perles pilées, & les ayant fait tant ſoit peu bouillir, on y ajoûtera la regliſſe ratiſſée & briſée, & au moment aprés on plongera la décoction, les ſemences froides écraſées & les fleurs, on tirera en même tems le vaiſſeau du feu ; on coulera la Décoction, lors qu'elle ſera à demi froide, pour s'en ſervir avant qu'elle ſe corrompe.

DECOCTION *cephalique.* Pour faire cette Décoction cephalique, il faut prendre premierement des racines de la grande valeriane, d'iris de florence, de pivoine mâle, ou veritable acorus, & du guy de chêne, de chacune demi once. 2. Des feuilles de betoine, de ſauge, de marjolaine, de calament de montagne, de germandrée, de chacun une poignée. 3. Des ſemences de ruë, de pivoine mâle & des bayes de genevre, de chacune deux gros. 4. Des fleurs de rômarin, de ſtecas, de lavande, de ſoucy, de lis des valées ou muguet, de chacune une pincée. 5. Une once de tartre crud ; de tous ces ingrediens, faites ſelon la maniere ci-deſſus la Décoction en ſix livres d'eau de fontaine, diminuée d'une quatriéme partie ſur le feu clair.

Le tartre crû eſt ordonné dans cette décoction autant pour communiquer à l'eau la vertu des medicamens qui ſont ici ordonnez, que pour retenir en quelque ſorte leurs parties volatiles, & empêcher leur diſſipation pendant la cuire ; il faut bien écraſer les racines de pivoine, de valeriane, d'iris & d'acorus, de même que le guy de chêne & le tartre crud, vous les mettrez dans un por de terre verni, avec l'eau ordonnée, & ayant couvert le por, faites boüillir la décoction à petit feu pendant un petit quart d'heure, puis on y ajoûtera les herbes inciſées, ayant couvert le por, & les ayant fait boüillir encore un quart d'heure, on y joindra les bayes de genevre, & les ſemences, on tecouvrira le por, ayant donné un tour quatre ou cinq boüillons, on ajoûtera & on plongera les fleurs dans la décoction, on couvrira le pot & on le tirera du feu ; & lors que cette décoction ſera à demi refroidie, on la coulera en exprimant legerement le marc, & on la gardera pour s'en ſervir au beſoin.

DECOCTION *pour guerir la ſciatique.* Prenez une once de ſalſepareille, demi once de bonne ſquine, l'une & l'autre decoupée menu, un quart d'once de ſaſſafras, & autant de ſantal rouge, rapé avec une lime de Serrurier ; vous ferez tremper le tout pendant 24. heures dans dix livres d'eau de fontaine dans un por de terre verniſſé, & bien couvert ſur les cendres chaudes, puis le ferez bouillir & diminuer du tiers, & ſur la fin vous y mettrez un peu de regliſſe concaſſée ; vous le coulerez & mettrez dans des bouteilles, & en boirez au lieu de vin : vous ne mangerez point de ſalure, ni choux, ni pourreaux, ni oignons, ni autres méchantes viandes, peu de porage, force rôti, & peu de bouilli : vous ne ſortirez point le ſoir au ſerein, ni le jour au ſoleil : il faut uſer de cette décoction douze jours de ſuite.

Pendant ces douze jours, de trois en trois jours vous ferez tremper à froid toute la nuit dans un verre de cette Décoction un quart d'once de ſené du Levant bien choiſi, & une dragme d'hermodactes concaſſée, & la paſſerez ; le lendemain vous la prendrez à jeûn, tenant la chambre ce jour-là, comme d'une medecine, il faut vous abſtenir de tout excés.

DECOCTION *contre la difficulté de cracher, & contre la toux.* Prenez une demi pincée d'hyſope, quatre feuilles de pas-d'âne, une feuille de choux rouge, beurre frais de la groſſeur d'une noix, faites cuire tout cela dans une chopine d'eau dans un pot de terre bien net, juſqu'à ce que la moitié ſoit conſumée ; coulez-le & gardez-le dans une bouteille

Le malade prendra un petit verre de cette liqueur deux heures avant que manger, comme auſſi le ſoir avant ſon coucher, & le matin à ſon réveil, y ajoûtant un peu de ſucre.

De la même décoction ſans beurre, on en pourra faire un ſyrop, en y ajoûtant demi livre de ſucre, & deux onces de miel pour une chopine de Décoction.

DECOCTION *de myrobolans pour la diſſenterie.* Prenez de l'écorce de myrobolans chebules une once, des mirobolans citrins une demie once, des raiſins de corinthe deux onces ; faites cuire le tout dans deux livres d'eau, c'eſt-à-dire deux chopines ; à la conſomption de la troiſiéme partie : diſſolvez dans la collature une once de ſucre.

Clarifiez le tout, & l'aromatiſez de deux drag-

mes de Canelle pour en faire quatre doſes pour prendre ſoir & matin pendant trois jours.

Il faut remarquer que cette Decoction ne ſe doit donner qu'aprés avoir reçû des lavemens, & quelques infuſions de rhubarbe.

La teinture de roſes rouges priſe deux ou trois fois le jour, un bon verre à chaque priſe eſt ſouveraine contre la diſſenterie ; elle ſert auſſi au flux hepatique, & aux defluxions, qui tombent ſur le poumon ou ſur le goſier.

DECOCTION *ſudorifique attribuée à Saint Ambroiſe contre les fiévres intermittantes, les tierces, bâtardes & fievres malignes.* Prenez une livre de millet nettoyée de ſa premiere écorce, que vous ferez cuire dans une ſuffiſante quantité d'eau de fumeterre, ou de fontaine, juſque à ce qu'il creve ; prenez quatre onces de cette Decoction coulée & deux onces de vin blanc, & donnez cela tout chaud au malade ; qui attendra la ſueur au lit. Cette Decoction provoque la ſueur, appaiſe la ſoif, pouſſe le venin des fiévres malignes dehors.

D E F.

DEFLUXIONS. *Contre les defluxions ſur les épaules & ſur les bras, & autres parties du corps, qui ſont ſans enflure.* Prenez fleurs de geneſt, ce que vous voudrez, huile d'olive à proportion ; ayez une fiole de verre, rempliſſez-la de fleurs de geneſt dans le tems qu'il eſt en fleur, bouchez-la bien & la laiſſez pendant ſept ou huit jours au Soleil, ce tems-là paſſé, rempliſſez-la d'huile d'olive, bouchez-la bien & l'enterrez dans du fumier de cheval pendant un an, viſitez le tous les mois & la changez de nouveau fumier, la rempliſſant toutes les fois d'huile en cas qu'il en manque : au bout de l'an vous la retirerez du fumier, & la conſerverez pour vous en ſervir au beſoin, vous en frotant chaudement les parties affligées, elle eſt miraculeuſe.

DEFLUXIONS *froides, foulures, diſlocations, enflures & contuſions.* Prenez de l'eau de neige, frotez-en la partie affligée, & s'il y a diſlocation, faites un cataplame de farine & de blanc d'œufs & l'appliquez deſſus.

2. Prenez limaces rouges, broyez-les, & les appliquez ſur le mal ; elles ont une vertu ſpecifique pour cette ſorte de maux.

DEFLUXIONS *froides.* Prenez huile de lis, une once, huile de Renard une once, huile de coſtus une once, huile de caſtoreum une once, cire jaune deux onces, raiſins de pain quatre onces, eau de vie rectifiée deux cueillerées ; mettez le tout dans un pot convenable, faites-la cuire à petit feu, juſques à la conſiſtance d'onguent, conſervez-le & vous en ſervez au beſoin, qui ſera d'en mettre une emplâtre ſur la fluxion & en changer ſouvent.

Défaillance. Voyez *Syncope.*

Dégoût dans les hommes, chevaux, bœufs, cochons, &c. *Voyez* le mot de chaque choſe.

D E L.

DELIRE. C'eſt une action dépravée tant à l'égard de l'imagination, & de la penſée que de la memoire ; la cauſe externe vient quelquefois d'avoir mangé beaucoup d'ail, d'oignons & de féves, qui ont une qualité particuliere de bleſſer tels organes ; ainſi que la juſquiame, la coriandre verte, l'âche des montagnes, le ſolanum, la mandragore, & le ſaffran : il arrive auſſi par une peur, & par une frayeur ſubite, ou par une ſuppreſſion des mois, ou par une bile contenuë dans l'eſtomac, ou par la vapeur du charbon, ou par l'ivrogneric, ou par la propre diminution du cerveau, qui eſt ordinaire à quelques Vieillards, ou à ceux qui ont perdu beaucoup de ſang.

L'on connoît ceux qui ſont en Delire, d'autant qu'ils ne ſçavent ce qu'ils diſent, ni ce qu'ils font ; ceux qui ſont d'un temperament chaud & ſec, & qui ont le cerveau humide, y ſont beaucoup ſujets.

Le Delire qui vient d'une grande ſechereſſe eſt tres-difficile à guerir, & lors qu'il eſt joint à la folie, il eſt incurable.

Il y a plus à eſperer à ceux qui ont l'humeur gaye, qu'à ceux qui ſont ſerieux.

L'urine blanche, & tranſparante eſt un ſigne mortel, celle qui eſt chargée, preſage la ſanté.

Du Delire. Lorſque le Delire cede au ſommeil, il eſt ſans peril ; mais quand il vient aprés une perte de ſang, & qu'il y a convulſion, le danger eſt grand.

Quoique la cauſe ſoit interne, on employera les remedes ſuivans.

Prenez un gros de rhubarbe, de maſtic, un grain de ſcamonée, cinq grains de ſené, du polipode, & de l'épithime, de chacun deux dragmes ; mettez tout en poudre bien ſubtile, & donnez-en une dragme deux fois la ſemaine devant le repas tout ſimplement ; ou mêlez avec un peu de ſirop, ou quelque confiture que ce ſoit, ou de bouillon. L'on pourra ſe ſervir encore de cette recepte.

Prenez de l'épithime demi once, de la pierre d'azur preparée, de l'agaric, de chacun deux dragmes, de la ſcamonée une dragme, de clous de girofle une vingtaine, reduiſez le tout en poudre bien ſubtile, & en donnez deux dragmes mêlées dans ce que l'on voudra une fois la ſemaine.

L'uſage ordinaire des myrabolans confits convient à toutes les maladies d'eſprit.

Toutefois on ne ſe ſervira point de ces remedes, ſi le Delire eſt un ſymptome des fiévres continuës.

D E M.

DEMOISELLE *ſuivante.* Une Demoiſelle ſuivante n'eſt auprés d'une Dame que pour lui faire honneur, & l'accompagner à la Meſſe, aux Viſites, & par tout où elle va, Il faut qu'elle la ſçache bien coëffer, & l'ajuſter ſuivant la mode, & à l'air de ſon viſage ; qu'elle ſoit complaiſante & de bonne humeur, & qu'elle évite toûjours de lui cauſer le moindre chagrin par aucune de ſes manieres d'agir, qu'elle ſoit toûjours bien propre & bien miſe, & d'une converſation agreable pour recevoir & entretenir les autres Demoiſelles, qui viennent avec leurs Dames rendre viſite à la ſienne, il faut auſſi qu'elle ſçache raccommoder les dentelles, & travailler en tapiſſerie, pour s'occuper quand elle n'a rien à faire, & empêcher l'oiſiveté ; car la faineantiſe eſt l'acheminement à tous les défauts imaginables ; & c'eſt ce qu'une fille bien ſage doit ſur toutes autres choſes éviter. Comme ordinairement elle a l'oreille de la Dame, & que d'elle dépend ſou-

vent le repos & la tranquilité des autres Domestiques ; il faut qu'elle le sçache ménager à leur égard, qu'elle ne flate & ne dise rien contre eux, qui leur puisse prejudicier, lors qu'il ne s'agit que de bagatelle, & que l'interêt de la Dame n'y est mêlé que mediocrement; & s'il arrive, qu'ils ayent quelques differends entre eux, où qu'ils soient disgraciez, & qu'ils s'adressent à elle pour avoir leur grace, ou pour vuider & éteindre leurs differends, il faut qu'elle s'y employe charitablement, & leur fasse rendre justice aux uns & aux autres, & ne souffre point que celui qui a tort, l'emporte sur celui qui a raison.

D E N.

DENTS. Les Dents servent non-seulement à bien exprimer ce que l'on veut dire ; mais encore d'ornement ; elles sont aussi destinées pour mâcher les viandes, qui delà descendent dans l'estomac ; au surplus elles sont sujettes aux douleurs, aux ulceres, & inflammations de gencives, & de mâchoires, à se gâter, à se décharner, & à branler.

Pour conserver les Dents. Il ne faut boire ni trop chaud ni trop froid, manger peu de laitage, de sucrerie, de graisse, de raves, de porreaux & du vinaigre ; les rincer au matin avec de la Decoction de racines de althymale, ou avec du vin, dans lequel on aura fait boüillir des feüilles de roses de Pruvins, ou des feüilles de mirthe, ou de la sauge, ou d'écorce de Citron, ou l'on se frotera les Dents avec de la cendre de tabac, ou d'alun brûlé mêlé avec un peu de miel, ou avec du corail, ou d'os desseché, ou de pierre-ponce bien pulverisée, ou avec du sel gemme, ou du sel commun.

Recepte contre la douleur des Dents. Prenez du bois appellé Frêne, ôtez-en la premiere écorce ; aprés brulez la seconde, & de la cendre de cette seconde écorce mêlée avec de l'eau de vie, formez-en comme une emplâtre, que vous appliquerez sur la temple du côté malade.

Pour la douleur des Dents. Il n'y a point de douleur plus sensible à l'homme, que la douleur des Dents, laquelle vient de cause froide ou chaude ; on connoît qu'elle provient de cause chaude, lors qu'on a les gencives fort rouges & chaudes, & qu'on n'y peut souffrir quoique ce soit de froid.

Douleur de dents provient de cause chaude. 1. Mettez dans la bouche de l'eau de Camfre, ou bien mettez de cette eau de Camfre dans un peu de vinaigre & le faites boüillir ; cela fait, vous en mettrez dans la bouche & l'y tiendrez quelque-tems, réïterez de tems en tems ce remede : il faut le tenir du côté de la douleur.

2. Prenez racine de jusquiame, faites-la boüillir dans du vinaigre, & y en mettez dans la bouche comme ci-dessus.

3. Prenez de la betoine, ou de la thuë, faites la cuire dans un poëlon avec du vin vieux, ou du vinaigre, & lavez la bouche & la dent de cette decoction de tems en tems.

4. Prenez racines ou feüilles de mille-feüille, ou chelidoine, mâchez-la entre vos dents, & la tenez le plus long-tems que vous pourrez sur la dent qui vous fait mal ; laver la dent avec du suc d'oignon emporte la douleur.

5. Prenez des Aulx, écrasez-les tant soit peu, faites-les boüillir dans un peu de vin, & lavez la dent & la bouche de ce vin ; si la dent est creuse vous mettrez dedans une gousse d'ail ou la moitié.

Pour nettoyer & incarner les Dents. Prenez sang de dragon, & canelle trois onces, alun calciné deux onces ; faites de tout poudre subtile, & vous en frotez les Dents un jour, l'autre non.

Pour resserrer les gencives, & Dents qui branlent. Prenez vers de terre calcinez, dont on se frotera les Dents ; ou bien un foye de veau seché au four & mis en poudre, ajoûtant autant de miel & faisant cuire le tout en consistance d'opiate.

Remede pour la douleur de Dents provenant de cause froide.

I. Il seroit necessaire que le malade prit des pilules cochées pour purger la tête, afin d'être plûtôt gueri & plus seurement : prendre ensuite de pyrethre, menthe & rhuë par égale portion, & la faire boüillir dans un poëlon avec du vin, mettre de ce dans la bouche le plus chaudement qu'il pourra, l'y tenir quelque tems, en le changeant de tems à autre ; & quoi qu'on ne prenne point de pilules, ce remede est trés-souverain.

II. Prenez de la sauge une poignée, pyrethre une poignée, vinaigre à proportion ; faites boüillir dans un poëlon avec le vinaigre lesdites herbes, prenez de cette décoction, & en mettez dans vôtre bouche le plus chaudement que vous pourrez, & en changez de tems en tems.

III. Si la souree de ce mal vient des humeurs froides de la tête, chauffez-la un peu devant le feu, & la frotez avec la main ou un linge.

IV. Ayez de l'huile de genevre, faites-la chauffer, frotez-en la Dent & la gencive qui vous font mal, le plus chaudement que vous pourrez, & en tenez quelque tems dans la bouche.

V. Prenez du mourron, feuilles ou racines de soucy, ou de quinte-feuille, il n'importe desquelles des trois, pilez-les dans un mortier, prenez de ce sue, & en mettez dans l'oreille du côté que la Dent ne vous fait pas mal.

Pour la douleur des Dents lorsqu'elles sont creuses.

I. Prenez du lait de figuier, trempez-y un peu de laine, & la mettez dans la Dent creuse ; la racine d'angelique, ou bien de l'opopanax y est aussi trés-bonne, il en faut mettre dans la Dent creuse.

Pour empêcher que les Dents ne tombent. Ayez des racines de nicotiane, pilez-les bien dans un mortier, & du sue qui en proviendra vous y tremperez un linge & en froterez la Dent & la gencive, vous pouvez même mettre de la feuille de nicotiane dans le creux de la Dent, aprés l'avoir un peu broyée entre les mains.

Pour faire tomber les Dents. I. Ayez un lezard verd, mettez-le dans un pot, & le faites secher dans un four, reduisez-le en poudre, frotez de cette poudre la gencive de la dent, que vous voulez faire tomber, & vous la tirerez sans peine avec vos doigts.

II. Prenez huile d'olive, huile omphacin, autant de l'un que de l'autre, faites cuire dans un poëlon ces huiles, jusqu'à ce qu'elles deviennent comme du miel, & en frotez la Dent que vous voulez faire tomber.

Pour faire tenir les Dents qui tremblent. Il faut prendre des feuilles vertes de prunier, ou de romarin, & les faire cuire avec du gros vin ou du vinaigre, gargarisez bien chaudement la bouche de ce vin, & réïterez souvent.

Pour blanchir les Dents. Faites tremper un morceau de drap dans du vinaigre squilitic, frotez-

en les Dents & les gencives ; car outre qu'il les blanchit, il resserre, conforte la racine, & donne bonne odeur à la bouche ; les feuilles de sauge trempées en vinaigre pendant 24. heures, puis en froter les Dents, y sont trés-bonnes.

Pour les Dents agacées. Mâchez du fromage de chevre, ou du pourpier ou oseille.

Pour faire venir les Dents à un enfant sans douleur. I. Prenez la tête d'un lievre bouilli ou roti, il n'importe, ôtez-en la cervelle, mêlez-la avec un peu de miel & de beurre, & en oignez souvent les gencives de l'enfant.

II. Prenez un coq, coupez avec des ciseaux un peu de sa orête, & du sang qui en sortira, frotez-en les gencives de l'enfant une fuis ou deux ; c'est un remede éprouvé.

Pour affermir les Dents & pour conserver les gencives. Prenez alun une dragme, boliarmini oriental deux dragmes, mirrhe demi dragme, vin clairet une chopine ; mettez le tout en poudre subtile, & mettez cette poudre avec la chopine de vin dans une bouteille de verre, remuez-la quelque tems, & lavez tous les jours les Dents & les gencives de ce vin.

II. Prenez de l'encens, mettez-en dans le feu, & recevez cette fumée avec un entonnoir, auquel vous mettrez le bout sur la Dent.

Pour le mal de Dents. I. Prenez du mastic, mâchez-le entre vos dents jusqu'a ce qu'il soit comme de la cire, mettez-le sur la Dent qui vous fait mal, & l'y laissez jusqu'à ce qu'il soit consumé.

Prenez la pate gauche de derriere d'un crapau seché au soleil, mettez-la entre deux linges fins, & l'apliquez sur la joüe à l'endroit de la Dent qui vous fait mal, & la douleur cessera.

Les Dents sont ressentit d'extrémes tourmens, qui sont par fois les avant-coureurs de quelques autres douleurs : elles sont causées ou par la replerion de tout le corps, ou seulement par les vapeurs du ventricule, ou par un air froid, ou par un coup ou une blessure, ou pour avoir bû à la glace ou trop chaudement, ou par la propre corruption de la dent, dans laquelle il peut s'y être engendré un ver.

C'est un bon signe lors que les gencives ou les joüés s'enflent, & si l'humeur qui cause la douleur, est chaude, elle sera plûtôt guerie, qu'étant froide.

On ne doit pas se faire arracher une dent, lors qu'il y a de la douleur à la gencive, & qu'elle est enflée.

La douleur de Dent qui ne donne point de rélâche, qui est violente, cause la syncope, & quelquefois l'épilepsie, comme il arrive souvent aux enfans lors qu'elles veulent percer ; pour lors il faudra leur pendre au col cette pierre qui se trouve dans la tête de quelques limaçons de cave, ou la dent d'un lion, ou celle d'un poulin qui aura un an, ou un œil de cancre ; sinon on frotera les gencives, on avec de la moëlle de cerf, ou avec du beurre frais, ou de la graisse de poule mêlée d'un peu de miel, ou avec du lait de chienne ; sinon brûlez des dents de chiens, & en frotez les gencives avec la cendre, elle leur fera sortir les dents sans aucune douleur.

Si aux grandes personnes la douleur vient du froid, ils laveront leur bouche avec du vin ou du vinaigre, dans lequel on aura fait bouillir du mastic, de la sauge, de l'hysope, du gingembre, & du pyrethre, ou les froteront avec du theriaque, ou de Porvietan, sinon dans un verre de vinaigre ils mettront deux pincées de poivre en poudre, & s'en gargariseront étant un peu tiedes.

Sinon, que l'on fasse découler dans l'oreille un peu de suc d'ail, ou de moutron, ou de cresson alenois, ou bien que l'on pile une gousse d'ail avec un peu de safran, & que l'on aplique au milieu du doigt annulaire ; enveloppé d'un linge ; au bout de sept ou huit heures, il s'y fera une vessie, qui en même tems emportera la douleur de Dent.

Ils pourront encore fumer de la sauge, ou du du tabac, ou de la graine de jusquiame ; mais il ne faut pas qu'ils prennent trop de la fumée de cette derniere, crainte qu'elle n'excite une douleur de tête.

Que si la douleur est causée de chaleur, il faudra absolument saigner & rafraichir les entrailles, soit avec des lavemens, ou avec du petit lait & de la casse, se gargariser avec le jus, de plantain, ou de pourpier, ou de laituë, ajoûtant tant soit peu de vinaigre, ou bien avec une décoction de lin, ou de fenugrec, d'hyssope, de racine d'althea, & de mauves ; sinon, mettez de la poudre d'urigan sur les gencives, & la douleur s'apaisera d'abord ; le suc de porreau, mêlé d'un peu d'huile rosat, en fait autant ; un peu d'opium & de castor, ou du suc des feüilles de jusquiame, en frotant la gencive, calment aussi la douleur.

Que si la Dent est creuse, mettez-y dedans une petite boule d'aloës, ou de mirrhe, ou du borax, ou du suc de petite centaurée, ou de la graine de jusquiame, ou bien recevez-en la fumée par un entonnoir ; mais pour moins d'embarras, que l'on porte sur soi la dent d'un mort, ou que l'on pende au col des racines d'âche, ou que l'on touche la dent avec une éguille qui aura percé une chenille, ou que l'on porte la tête d'un pivert pendu au col ; si on a soin de se nettoyer tous les matins les oreilles, on ne sera point sujet aux douleurs de Dents.

Pour le même. Prenez bois de romarin & le mettez en charbon, que vous jetterez, étant embrasé, dans du vinaigre rosat, l'y laissant tremper vingt-quatre heures au serein, puis le secher au soleil & le mettre en poudre, dont vous froterez les dents.

Pour blanchir les Dents. Prenez eau rose, syrop rosat, miel blanc, eau de plantain, de chacun demi once, esprit de vitriol quatre onces ; mêler le tout bien ensemble, & s'en froter les Dents avec un linge, & se laver avec eau rose & de plantain, égales parts.

DENT. *Douleur de Dent miraculeusement apaisée.* Il y a peu qu'une grande douleur me tourmentoit les deux dernieres dents de dessus la machoire sueestre, & par un certain consentement affligeoit toutes les autres Dents de dessus de ce côté, & toute la machoire ; de maniere que l'œil, l'oreille, & une partie du nez s'en sentoit, & ne s'en alloit par aucun remede ; mais relâchant quelque peu, retournoit bien-tôt ; je tirois les dents avec la main droite, & ne gagnois rien : Enfin d'avanture, j'ai trouvé qu'ayant pris de la main gauche legerement la dent qui faisoit le plus grand mal, de maniere que je tenois du pouce la partie exterieure, & du suivant l'interieure ; la douleur non-seulement de cette dent, mais aussi de tout le côté, s'apaisoit ; & ce qui est plus admirable, tant plus legerement je les

touchois, & tant plus vîte & plus parfaitement la douleur s'appaisoit, ce qui se faisoit soudain; & toutesfois & quantes que la douleor retournoit, je l'ai experimenté, je crois plus de vingt fois, jusques à ce que la douleur s'est passée, de soi-même, & j'ai été totalement delivré.

Autre. Il sert souvent à la douleur des dents, si on les touche avec l'ós de la cuisse d'un crapaut, car il a une certaine contrarieté.

Pour appaiser le mal des dents. Prenez de poivre long, du mastic, d'origan, de sariette, de bois de Baume, de pyrethre, de chacun une once & demi; Le tout étant pilé, détrempez-les en une once d'eau de vie, de laquelle vous distillerez un peu sur la dent.

Autre remede. Prenez l'herbe qu'on nomme vulgairement matricaire, broyez-en avec les doigts de la grosseur d'un poids en tond & le mettez dans l'oreille du côté de la douleur, & dans fort peu de tems vous serez gueri.

Eau de tres-grande force qui conforte les dents, garde les gencives de putrefaction, & guerit les yeux larmoyans. Prenez vitriol blanc demi livre, bolarmeni fin onces, camp une once & demie; de tout faites poudre, de laquelle prenez une once & demie que vous jetterez en eau prête à boüillir, & la laissez un peu boüillir, & la passez par un linge, puis en ôtez le feu; cette eau chasse toute sorte d'ulceres sans autre cleuse, guerit toutes fluxions & les mondifie, conforte les parties, & tout ce qui est dit ci dessus; fait belles mains, & guerit toute sorte de gratelle.

Pour appaiser le mal de dent. Prenez autant d'eau que de vinaigre, & le mettez boüillir avec clooz de geroste, sel, poivre, un peu d'eau de vie, & faites un gargarisme.

Prenez de la seconde écorce de Frêne, & de la seconde écorce de Romarin, de chacun demi quarteron, faites-les brûler sur une paile rouge de feu, & de la poudre faites one pâte avec de l'eau de vie & appliquez gros comme un pois sur l'artere.

Pour le même. Prenez suc de l'herbe de chelidoine, que vous couperez en deux, & mettrez sur la dent.

Pour le même éprouvé. Prenez du Camphre gros comme une feve, que vous ferez dissoudre avec tant soit peu d'eau de vie, dans une petite fiole de verre, sur les cendres chaudes, puis avec une petite tente de cotton ou de toille, touchez la dent, que si elle est creuse, il faut laisser le cotton ou linge moüillé par dedans.

Pour faire tomber une dent sans douleur, secret admirable. Prenez un lezard vert en vie, que vous mettrez dans un pot de terre neuve, non verni, que vous boucherez & lutterez bien, & le mettez dans un four & lors que vous connoîtrez qu'il sera mort, retirez le pot du four, & l'ayant laissé refroidir, faites un trou sur le couvert de la circonference d'un pois, par lequel faites couler une once d'eau forte, & demi once d'eau de vie, de la plus forte, mêlées ensemble; puis bouchez le trou avec de la terre grasse, & remettez le pot au feu, tant que le tout soit consommé, & le lezard reduit en poudre laquelle vous prendrez & pillerez dans un mortier de bois, & la garderez en lieu sec, pour vous en servir comme il s'ensuit. Frottez la gencive de la dent gâtée ou douloureuse, & un moment aprés elle sera separer la chair de la gencive, même la dent de la machoire, & ainsi vous la pourrez tirer facilement & sans douleur.

DENT *de chien, Italien*, Geamigna. *Espagnol*, Gramma & Gramenha *Allemand*, Graſz.

Qualitez. Sa racine est mediocrement froide & seche.

Description. La dent de chien a les feüilles, les tiges, & la houppe assez semblables aux petits roseaux, ses feüilles sont étroittes, aiguës au bout, beaucoup plus petites que celles des Roseaux; mais plus dures & plus grandes que celles du Gramen des prez; ses tiges sont rondes, de la longueur d'un pied & demi, ou un peu plus: & chacune à trois ou quatre nœuds, il porte plûtôt une houppe qu'un Epy, semblable à celle du Millet, ou de Roseau; toutesfois elle est plus petite & plus claire; ses racines ont une douceur assez agreable.

Lieu. Il croit par tout, & particolierement dans les bleds, où il est extrémement contraire & ennemi des Laboureurs; parce qu'il se multiplie beaucoup, il fleurit au même tems que les bleds; il faut cueillir ses racines en Automne.

Proprietez. Sa racine broyée & appliquée soude les playes, ou la met on la ptisane comme pour les malades qui ont la févre, sa decoction prise en breuvage, guerit les tranchées de ventre, la difficulté d'urine, & la dysenterie; & même elle dissipe les excremens desquels le calcul est engendré; il provoque l'urine & arrête le flux de ventre & les vomissemens.

Description. La dent de Lyon sort de terre au commencement du Printems, ses feüilles sont semblables à la Chicorée, découpée & pointuë comme une fleche, & rampant à terre; sa tige est d'one palme de hauteur, ronde, creuse, rougeâtre, pleine de lait: la fleur est jaune & ronde, qui laisse une tête bourruë, que le vent dissipe; la racine est comme celle de la Chicorée, & pleine de lait.

Lieu. Elle croit dans les prez & le long des chemins, & fleurit en Juin.

Proprietez. Etant cuite elle resserre l'estomac, au lieu qu'étant crue elle lâche; son jus est bon à ceux qui ont une Gonorrhée, cuite dans du vinaigre elle guerit la pisse-chaude, & cuite avec des Lentilles elle sert à la dysenterie, la decoction de toute la plante est utile aux hétériques & à la jauniſſe, son jus est fort profitable à qui la semence coule.

DES.

DESCENTES *ou Hernies. Pour les Descentes.* 1. Prenez farine de Feves, un peu de fiel de pourceau un peu d'œufs, ce qu'il faut; mettez tout cela ensemble & en faites une emplâtre, appliquez-le sur le mal, & le changez soir & matin, pendant dix jours, ou jusques à ce que vous verrez qu'on soit tenu; aprés cela vous prendrez de l'Amoniac, environ une once & demie, que vous mettrez dans de l'eau chaude, jusques à ce qu'il se qualifiera; mettez-le sur du cuir & l'appliquez sur la partie, l'y laissant jusques à ce qu'il tombe de lui-même.

2. Prenez racine de Bardane ou lapa-major, racler-les & les nettoyez bien; coupez-les en tranches & les faites infuser dans du vin pendant une nuit, & usez de ce vin à vôtre boire ordinaire; il y a eu des personnes qui en étoient incommo-

déca

dées depuis quarante ans & qui en ſont gueris par le moyen de ce vin ; il faut porter une braye juſques à ce qu'on ſoit gueri.

3. Ayez de la racine de Conſolide-majot, raclez la par deſſus, & faites un cataplâme de ces raclures, que vous appliquerez ſur le mal, & puis vous le banderez & ferez garder le lit au malade l'eſpace de ſix ſemaines : réïterez pluſieurs fois cette application.

4. Il faut que le malade demeure quelque tems au lit, & lui donner à boire un verre d'eau de Reſeda & il guerira, choſe experimentée, & s'il y a long tems, qu'il ait cette incommodité, il faut qu'il demeure au lit trois ſemaines ou un mois, & qu'il boive de la ſuſdite eau tous les jours ; que s'il y reſſent de la douleur, comme aux Equinoxes & ſolſtices, il faut prendre des quatre ſemences chaudes, de chacune ce qu'on en peut prendre avec deux doigts, & les faire boüillir dans un peu de vin, paſſer ce vin à travers un linge, & le donner à boire au malade le plus chaud qu'il ſe pourra.

Si vous ne pouvez pas avoir de l'eau de Reſeda, il en faudra prendre de celle de Marguerites, qui fait le même effet.

L'onguent de la petite linaire, qui ſe fait en mêlant un jaune d'œuf avec le jus de l'herbe, mis ſur la partie affligée, eſt un remede ſpecifique.

Pour les Deſcentes des boyaux des petits enfans. 1. Prenez la haute partie de la racine de Grayeul, faites la tremper dans de l'eau & la donnes à boire à l'enfant.

2. Prenez de la fougere mâle, faites-la diſtiller dans un alambic de verre, baillez à boire tous les matins au malade à jeun trois doigts de cette eau dans un verre, & faites l'aſſeoir aprés qu'il l'aura priſe l'eſpace de demi heure.

3. Prenez de la cire venant de la ruche, & que le miel y ſoit, amolliſſez-la entre vos mains avec un peu de Therebentine de Veniſe, faites-en une emplâtre & l'appliquês ſur le mal, ſans braye ni quoi que ce ſoit ; mettez enſuite un cataplâme, que vous ferez de même qu'il eſt expliqué cideſſous.

Prenez camomille une poignée, petite conſolide une poignée, cire neuve demi poignée, roſes ſeches demi poignée, huile de camomille demi once, gros vin à proportion ; faites cuire toutes ces drogues dans un baſſin ou poëlon avec un peu de gros vin ; faites-en un cataplâme que vous mettez ſur le mal aprés en avoir ôté l'emplâtre, que vous y aurez laiſſé pendant trois ou quatre jours, en le changeant une fois ou deux le jour ; ce cataplâme eſt pour guerir entierement le mal, il faudra auſſi le changer tous les jours & réïterez pluſieurs fois ce remede.

4. Prenez maſtic en larmes demi once, landanum trois dragmes, noix de cyprés bien ſeches trois, hypociſtis une dragme, terre ſigillée une dragme, therebentine de Veniſe une once, cire neuve jaune une once, racine de grande conſolide demi once ; pulveriſez ce qui ſe doit pulveriſer, & faites cuire enſuite le tout dans un vaiſſeau, remuant toûjours juſques à ce qu'il ſoit reduit en conſiſtance d'onguent, duquel vous vous ſervirez comme s'enſuit.

Mettez une emplâtre de cet onguent & deux s'il eſt neceſſaire ſur la rupture, aprés avoir raſé le lieu où on le doit mettre, s'il eſt de beſoin ; faites enſuite un bandage, qui tienne bien ferme, & lorſque l'on aura fait ce bandage, il faudra donner au patient le remede qui ſuit pendant vingt jours.

Prenez de bon eſprit de ſel rectifié trois ou quatre goutes, mêlez-le dans une cueillerée ou deux de vin, & le lui faites avaler ; on en donne aux enfans à la mammelle, quoique le bandage ſeul les puiſſe guerir.

DESCENTE. *Autre remede fait ſur un homme de ſoixante dix ans.* Prenez du creſſon que vous battrez un peu & mettrez boüillir en une pinte de vin blanc dans un pot neuf, qui ne revienne qu'a la muitié ou aux deux tiers & en prenez trois doigts le matin & ſur le ſoir, neuf jours durant étant bandé.

DESTRUCTION *des maiſons & des familles.* Il eſt conſtant par la parole de Dieu & l'experience journaliere fait voir que la ruine des familles vient pour l'ordinaire des cauſes ſuivantes, qu'on doit avoir ſoin de retrancher, ſi l'on veut proſperer. 1. Du défaut d'aplication à ſes affaires ; car JESUS-CHRIST, qui nous ordonne de chercher preferablement au reſte le Royaume de Dieu & ſa juſtice, veut que nous travaillons ſelon nôtre pouvoir & nôtre condition. 2. De la negligence de l'éducation des enfans, qui étant mal elevés ſe livrent à la débauche, & diſſipent le bien des familles ; on ne prend point de ſoin de les former dans la pieté, de les inſtruire des devoirs de la Religion, de les édifier, de les établir ſelon leur vocation ; on les oblige d'embraſſer des états, ou Dieu ne les appelle point ; ils y tombent dans de grands ſcandales, & des deſordres qui font perir les familles qu'on a pretendu affermir, en engageant ces enfans dans des états qui ne leur conviennent pas. 3. Du défaut de vigilance, ſur les domeſtiques ; on ne veille point ſur leur conduite ; on n'a pas aſſez de ſoin de leur faire rendre compte de ce qu'on leur confie ; ils s'en prevalent, ils trompent leur Maître, donnent dans le libertinage & diſſipent leurs biens. 4. Des impuretés qui ſe commettent dans la maiſon ou par les chefs de la famille, ou par les enfans & les domeſtiques ; ce vice y attire la malediction de Dieu ; car c'eſt un feu devorant qui conſume & détruit les familles. 5. Des excés du vin, des débanches & de la frequentation des cabarets, car il eſt ſûr qu'un homme qui aime la bonne chere & le cabaret, ne s'enrichira jamais, *non ditabitur*, il perdra ſon tems, ſon argent, ſa ſanté & ſon ame ; il ſcandaliſera ſon prochain, & attirera ſur lui la colere de Dieu. 6. Des injuſtices du bien d'autrui qu'on prend ou qu'on retient ; une maiſon ou il y a du bien d'autrui ne ſera jamais benie de Dieu, rien n'y profite. 7. Du bien d'Egliſe, qui entre dans les familles, qui ne les éleve jamais, au contraire qui les détruit & & emporte avec ſoi le bien qui y étoit legitimement aquis, car le bien d'Egliſe, étant celui de Dieu & le patrimoine des pauvres, ne doit être emploié qu'à leur ſoulagement & à des œuvres de pieté & non pas à l'agrandiſſement des familles. 8. Du jeu ; combien de familles voit-on dans le Royaume qu'il a ruïné de fond en comble ; il n'eſt permis de joüer que pour ſe delaſſer, & encore peu de tems, peu d'argent & avec peu de gens. 9. Des procez & des diviſions, qu'on ne veut pas terminer à l'amiable, & qui épuiſent les familles les plus riches. 10. Des dépenſes exceſſives & diſ-

proportionnées à son état & à son revenu, soit dans les meubles, les habits, dans les équipages, & sur-tout dans la table, où l'on ne garde pas la frugalité & l'œconomie convenable. 11. De l'éloignement de sa Parroisse, & du peu de soumission qu'on a pour son Pasteur legitime. 12. De l'irreligion & du crime dans lequel on vit, qui fait que Dieu ne benit point les desseins qu'on forme, le travail qu'on fait, & ce qu'on entreprend. 13. De la dureté envers les pauvres; car Dieu est liberal envers ceux qui le sont; il refuse de donner à ceux qui ne donnent rien, & nous traite comme nous traitons les autres. 14. De l'oisiveté; on perd le tems inutilement, on est paresseux & fainéant, ainsi les affaires vont en déeadenee, ou ne fait pas les choses dans le tems requis, on perd les occasions, & on n'y peut plus revenir. 15. De la profanation des Fêtes & des Dimanches, soit en travaillant ces jours-là, soit en les passant dans les débauches, & les mauvais commerces.

DIA

DIAPHRAGME. *Ce que c'est que Diaphragme.* Les parties naturelles sont separées d'avec le cœur & les poulmons par un muscle rond apellé Diaphragme, principal instrument qui sert à la respiration, & il est par tout charnu & membraneux, & son interieur revêtu de deux tuniques, l'une vient de la pleure, & l'autre du peritoine, ayant une ouverture par où il donne passage à la veine eave, & une autre à l'œsophage, qui est un long & rond tuyau qui descend depuis la gorge jusqu'à l'estomac, afin d'y conduire les alimens, qui aprés être cuits, se rendent au foye.

DIARRHE'E. Quoi que la Diarrhée soit prise pour flux de ventre, elle se distingue des autres par le peu de douleur que l'on ressent, par la diversité des matieres que l'on rend, qui sont tantôt jaunes, tantôt noires, tantôt glaireuses, & par fois mélangées, ce qui arrive pour l'ordinaire aux enfans à qui les dents veulent germer, ou qui prennent plus de lait qu'ils n'en peuvent digerer, & aux vieillards, à qui la chaleur naturelle commence à diminuer, elle est plus frequente en Eté, qu'en autre saison, & prend souvent son origine du cerveau.

Les begues sont sujets à la Diarrhée.

Le vomissement qui survient à une longue Diarrhée, la guerit.

La Diarrhée guerit aussi les chassieux.

La Diarrhée survenant à l'inflammation de foye, de la rate, du ventricule, & autres parties naturelles, pourvû qu'il y ait un peu de coction, est trés-bonne.

La Diarrhée qui dure long-tems, soit en l'hydropisie, ou en poulmonie, ou en la fiévre étique, est un signe mortel.

Les vieillards en seront gueris en leur donnant quatre onces de plantain avec six grôs de catholicon double mêlez ensemble, laquelle portion, on leur réitera deux à trois fois, laissant un jour d'intervale; sinon prenez une dragme de rhubarbe découpée, trois dragmes d'écoree de myrabolans citrins concassés, un pincée de roses de provins, quatre onces d'eau de plantain, mettez-les infuser ensemble sur des cendres chaudes pendant une nuit, puis coulez l'infusion, & la partagez en deux prises; dans chacune ajoûtez-y une once de sucre; faites avaler la premiere à cinq heures du matin, à sept un boüillon, & à dix la derniere.

L'on donnera des lavemens avec de l'orge entier, & du plantain, de la ronce & du pourpier, y mêlant quelque jaune d'œufs, du sucre rouge, ou du miel rosat, avec deux cueillerées d'huile d'olive, ou d'huile rosat. On pourra encore se servir d'une boüillie faite avec de la farine de froment, & de la poudre d'iris, & du lait, dans lequel on aura éteint une pierre à fusil; sinon on mettra en usage le syrop d'absinthe, ou celui de menthe, ou de la conserve de rose, ou de grateeul, mêlez d'un peu de theriaque, ou d'orvietan. On leur défendra de manger de porc frais, du veau, & de toute autre viande gluante, du laitage, de la salade & des fruits crus.

Quant aux enfans, on leur fera prendre de fois à autre une cueillerée de syrop de chicorée, ou huit à dix grains de rhubarbe en poudre dans une portion de leur boüillie, ou avec quelques coings confits en gelée de groseilles; sinon dans un petit potage, on leur mettra un peu de corail preparé, ou des perles, ou du mastic, ou une pincée de graine de plantain, ou de pourpier, ou d'oseille: On pourra encore leur donner à boire de la ptisanne de corne de cerf, ou d'ivoire, ou de l'eau simplement dans laquelle on aura éteint un fer chaud, ou une pierre à fusil.

DIARRHE'E. *Autre remede.* Prenez un jaune d'œuf avec deux ou trois cueillerées d'huile, batez bien le tout & le prenez.

Autre remede, Diarrhée avec flux de sang. Aprés chaque repas, bûvez un verre de vin d'alican rouge, ou de vin d'Espagne; si l'on n'a pas la fiévre, dans peu de jours, on en est quitte.

DIN

DINDES. Ces animaux rendent beaucoup de profit, & quelque peine qu'on puisse prendre à les élever, on ne doit point en avoir regret, le plaisir d'en joüir de quelque maniere qu'il nous plaise, nous dédommagent aisément des soins qu'il nous en coûte.

Dans le commencement, ces animaux à la verité donnent plus de peine que les poules communes, étant beaucoup plus qu'elles, susceptibles de froid; mais avec le tems & les soins qu'on y prend, on en vient toûjours à bout, pourvû qu'on veüille observer tout ce qu'on va dire ci-aprés. C'est abus d'en élever peu, car elles coutent plus que quand il y en a beaucoup, & en voici la raison; c'est qu'un petit nombre que vous ne soignez pas, vous cause plus de dommage, soit aux vigoes, soit aux jardins, soit aux bleds, que ne fera un grand troupeau, dont on donne exprés la conduite à un Dindonnier, qui les menant paître en campagne pendant tout le jour, les oblige de se nourrir de racines, de vermines, d'herbes, & de fruits sauvages qu'ils rencontrent; ce qui ne laisse pas que de les bien entretenir: au lieu qu'en ayant peu, comme on a dit, ce petit nombre ne permettant pas qu'on le commette à la garde de qui que ce soit, il faut dans la cour sans cesse lui donner à manger, ce qui coute plus que les Poules Dindes ne valent lorsqu'elles sont toutes grandes; ces animaux étant fort gourmans, & ne se contentant pas d'un peu de grains qu'on leur jetteroit; mais

avant que de leur donner à manger, ou de les mener au paturage, il faut qu'ils ayent pris l'être; disons donc avant que passer outre, quels sont les moyens par lesquels on peut contribuër à le leur faire avoir.

Pour le choix des œufs pour couver & la preparation des nids, c'est comme aux poules communes; il ne reste plus ici qu'à l'observer, aprés que les poules Dindes on fait leur ponte, qui se monte à douze ou quinze œufs; le tems auquel elles commenceront à garder le nid, pour lors c'est une marque qu'elles voudront couver.

On leur donnera quinze œufs à la premiere couvée à cause du froid qui n'est pas encore tout-à-fait passé dans ce tems-là, & dix-huit, lors qu'on les met couver une seconde fois, qui est environ le mois de Juillet, & comme il est à remarquer qu'il n'importe que les Dindons naissent ou croissent, au decours de la lune, on sçaura seulement qu'ils sont un mois à éclore, pendant lequel tems on se donnera de garde de toucher aux œufs, etainte de quelques inconveniens auquels ils sont sujets.

On soignera en cet état à ne point laisser manquer de nourriture les couveuses, & on les levera toûjours fort doucement de dessus leurs œufs pour les faire manger & boire; car autrement ces animaux, tant ils sont quelquesfois échauffez à couver, se laisseroient la plûpart mourir de faim dessus, eussent-ils même de la nourriture devant eux, si on ne les obligeoit de manger, ainsi ce soin aussi qu'on prend, les sollicite à vuider, ce qui les soulage beaucoup dans leur emploi.

Le tems venu que les Dindons doivent éclore, on leur aidera, comme on a enseigné pour les poussins, & enfin aprés qu'ils seront tous hors de la coquille on les élevera, voici comment.

La maniere d'élever les Dindons. Il n'est gueres d'animaux qu'il faille élever plus délicatement que les Dindons: le Froid est leur ennemi mortel; on doit bien soigner aussi de les en garentir. C'est ce qui fait que lors qu'ils sont éclos, il est necessaire de leur choisir un lieu qui soit chaud pour les y élever, jusqu'à ce qu'ils soient devenus un peu forts, dans lequel tems on leur donne la liberté de se promener par la cour, & de jouir du Soleil, qui est la seule chaleur qui les fortifie le plus.

On ne les sortira cependant point dans les commencemens toutes les fois qu'on verra le tems disposé à la pluye; car il n'y a rien qui les morfonde davantage, ni qui les fasse plûtôt mourir.

Les Dindons veulent être maniés fort doucement, lorsqu'on est obligé incontinent aprés qu'ils sont éclos de les ôter de dessus leurs méres, ou de les y remettre en telle sorte qu'elle ne se remuë point; car dans le moindre mouvement qu'elle fait, elle est fort sujete d'en écraser sous ses pieds.

La nourriture des Dindons. Parmi les soins qu'on prendra d'éviter ces inconveniens, on observera encore celui-ci, qui est la maniere de les nourrir: Il n'est pas moins essentiel à l'acroissement de ces petites bêtes que ceux dont on vient de parler, & pour y réüssir avec ordre, celle qui les gouvernera, sera toûjours fort vigilante à leur donner quatre fois le jour à manger, & à boire, d'autant que les Dindons sont d'un naturel fort gourmand, & tels que, si on les laissoit avoir trop faim, ils ne manqueroient point de tomber dans une langueur qui les feroit mourir.

Dans le commencement, on donne pour nourriture à ces animaux, des œufs durs, dont on ôtera le jaune, hâchez bien menus; il y en a pour la composer qui ne prennent de ces œufs que le moyeu qu'ils mêlent avec des mietes de pain blanc; ces deux nourritures sont également bonnes; on ne fait durer ce traitement que pendant cinq ou six jours; qu'on commence à prendre des feüilles d'orties, qu'on hache aussi beaucoup avec de ces œufs durs; six autres jours aprés que les Dindons ont été nourris de cette maniere on leur ôte les œofs & on ne leur donne plus que de ces orties bien hâchées & détrempées avec un peu de son & du caillé, avec de la farine d'orge & du blé noir étant moulu grossierement, & de tems en tems pour leur éguiser l'apetit, on leur jette un peu de millet ou de l'orge bouillie.

Pour peu qu'on voie qu'ils languissent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin, pour leur en faire un peu boire; ce remede leur est fort excellent pour leur faire prendre des forces; plus on soignera de nourrir aussi ces Dindons, plûtôt on les mettra en état de n'avoir plus besoin de leur mere, de se pouvoir passer des soins d'une gouvernante, & enfin de n'avoir plus besoin que de la vigilance d'un Dindonnier pour les enduire au paturage.

Paturage des Dindes, remarque. Quoique les poules Dindes de la même année soient tres-bonnes à mettre couver; cependant, on conseille toûjours pour cet emploi d'en garder, qui ayent deux ans; celles-ci font leur ponte de meilleure heure, couvent plûtôt que celles-là, & conduisent mieux leurs petits; c'est pourquoi on en aura moitié des unes & moitié des autres; pour agir ici avec œconomie, lorsqu'un a plusieurs poules Dinde qu'on a mis couver, & que tous leurs petits sont éclos; il faut prendre les Dindons de trois meres, & les donner à une seule a conduire; elle le peut, puis jetter au Coq les deux autres poules Dinde pour faire une seconde ponte, & couver encore une seconde fois. Il y en a même, si-tôt que les petits d'une poule Dinde, sont hors de la coque, qui les prennent tous, & les portent sous une autre Dinde, qui aura aussi des petits de même tems, puisqu'ils se font aporter dans le même-tems d'autres œufs, soit de Dinde ou de poules communes, qu'ils glissent doucement sous cette couveuse, qui dans la chaleur où elle est, conduit encore ses œufs à une bonne fin; mais afin que cela arrive, on soigne toûjours de tems en tems de leur donner de la rotie au vin avec de l'orge, où de l'avoine qui devient sa nourriture ordinaire.

Telle maniere d'agir est capable en tres-peu de tems de peupler une basse-cour de toute sorte de volaille; car un peut, si l'on veut, donner à couver à une Dinde des œufs de poules, comme on a dit, ou bien des œufs de Canes, elle y réüssira également, & la coûtume est pour lors de lui donner vingt-un de ces œufs.

Si on les lui met par moitié, il faut prendre garde de ne lui donner ceux des poules que huit jours aprés, d'autant que les petits Canards sont un mois à éclore au lieu que les poules ne sont que vingt-un jours.

Le tems auquel on doit mener paître les Dindes,

Enfin les Dindons venus à un certain âge qu'ils ne ſe ſoucient plus de leur mere, on ſonge à leur donner une perſonne pour les mener paître; afin d'épargner la nourriture qu'on ſeroit obligé de leur donner à la maiſon: On choiſira pour cela quelque petit garçon, plus par charité qu'autrement, auquel on commet ce ſoin.

Le matin, ſi-tôt que le ſoleil eſt levé, on fait partir ce petit Dindonnier, auquel on recommande fortement de ne point abandonner ſon troupeau, & de le conduire, tantôt d'un côté, & tantôt de l'autre, afin que la diverſité des pâturages réveille l'apetit de ces animaux, & les faſſe croître plûtôt.

Sur les dix heures du matin, il ramenera ce troupeau juſqu'aprés midi, qu'il faudra retourner au pâturage.

Le ſoir venu, ce Dindonnier conduira ſes Dindes devant lui pour les mettre dans le ponlalier; mais avant que de les y enfermer, il obſervera ſoigneuſement de leur jetter un peu de grain pour leur faire prendre des forces.

La mere de famille ne manquera point auſſi de faire tous les ſoirs la revûë de ſes Dindes, & de les compter, afin que leur conducteur veille beaucoup ſur elles, & n'en laiſſe point égarer.

Cet ordre ainſi tenu, on pourra compter ſur un grand profit, qu'on tirera de ces animaux, qui n'étant pas moins ſujets aux infirmitez que les poules communes, ont auſſi beſoin qu'elles, de remedes; & comme leur nature ne differe de gueres les unes des autres, & que ces infirmitez qui leur arrivent ſont d'une même eſpece, lors qu'elles ſont malades, il faut ſçavoir ſi c'eſt la figere, qui ſe connoît par les plumes qui ſont plus groſſes qu'à l'ordinaire, à cauſe qu'elles ſont enflées; leſquelles il faudra tirer, & leur donner en même tems du vin avec de la mie de pain de froment trempée; continuer de leur faire boire de l'eau de forge, qui eſt une pierre brûlée chez les Serruriers, ou chez les Taillandiers, ou du mâchefer de Marechal, qui eſt une pierre qu'on mettra dans l'eau, & cette eau leur ſera donnée à boire.

Quand ils ont ſous la langue une veſſie, ou ſous le croupion, il faudra la percer avec un épingle. En ſecond lieu, quand ils ont les ourles, qui eſt une maladie qui leur enfle la tête, lavez-leur leurs têtes d'abord que vous vous en apercevrez avec de l'eau de forge, & examinez-les tous les jours exactement, parce qu'en deux jours, ce les fait mourir.

L'orvietan leur eſt bon, & l'herbe du petit capillaire qui vient dans les rochers; c'eſt une maxime, que quand ils ſont malades, il faut ſeparer ces malades d'avec les autres, & les laiſſer auſſi ſeparez trois ou quatre jours, & juſqu'à ce qu'ils mangeront bien.

Ne point laiſſer ſortir les Dindons des étables juſqu'à ce que le Soleil ait diſſipé la roſée & les broüillards; la pluie leur eſt contraire, & même les fait mourir.

Lors qu'ils ſont petits, ou juſques à ce qu'ils aïent environ deux mois, il ne faut pas les tenir au Soleil, parce que le grand ſoleil les tuë, & leur donner à boire ſouvent dans un lieu net & de la plus belle eau; quand ils viennent des champs, leur donner même à manger, s'ils veulent. La troüille trempée, leur eſt trés-bonne, & même les raves étant bien chaplées.

Poulets Dinde; la maniere de les élever. 1. Lors que les Poulets Diode ſont hors de la coque, il leur faut donner des blancs d'œufs bien durs pendant trois jours, hâchez bien menu, & non pas le jaune d'œuf.

2. Pendant quinze jours aprés, des blancs d'œufs durs hâchez bien meno avec des orties & fromage blanc.

3. Puis leur donner pendant on mois des orties hâchées avec la farine d'orge, & du trouilli, autrement dit, du pain de noix.

4. Puis les continuer de cette nourriture, & les mener au chaud, & les conduire avec des verges ou cimes bien longues.

5. Lors qu'ils ſont malades, il faut ſçavoir, ſi c'eſt la figere; cela ſe connoît à l'aîle par les plumes les plus groſſes, & qui ſont enflées, d'où il les faut tirer, & leur donner en même tems du vin avec de la mie de pain de froment trempée, & continuer de les faire boire de l'eau de forge, ſur du mâchefer d'un Marechal, & leur donner du petit capillaire, apellé ſauve-vie, & leur hâcher dans leur manger environ demi poignée poor quarante poulets; & donner de l'herbe nommée de la Saint Jean, ou autrement de l'armoiſe.

6. Lors qu'ils ont mal ſous la langue, il leur faut tirer une peau délicatement, ou rompre adroitement, ſi l'on peut, lorſqu'on connoît qu'il y a de petites veſſies ſous la langue.

7. Quand ils ſont petits, juſqu'à ce qu'ils aient un mois & demi, ou deux entiers, il faut les tenir à l'ombre, parce que l'ardeur du Soleil les tuë, & que le lieu où ils ſont, ſoit net, & leur donner a boire ſouvent de la plus belle eau dans un lieu net, & ôtez ceux qui ſont malades d'avec ceûx qui ſe portent bien, parce qu'ils ſe communiquent trés-facilement leur mal.

8. Quand ils ont les ourles, qui ſont une maladie qui leur enfle la tête, il leur faut laver la tête ſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle enfle, & ſur tout les bien examiner tous les jours, parce que deux jours de mal les fait mourir; il leur faot laver la tête avec de l'eau de forge.

9. L'on ne les amene à la maiſon que quand le Soleil ſe couche.

Ces bêtes s'amaſſent toutes au troupeau, & ce pour les faire amener.

Ils s'aprêtent de bien des manieres: on les ſert rôtis, avec une ſauſſe à robert; on les mange à la daube, & ils ſont pour lors accommodez comme les chapons, ou bien on les ſert en pâtez.

D I S

DISSENTERIE. La Diſſenterie eſt un flux de ventre avec matieres ſanglantes, accompagnées de grandes tranchées, & d'extrémes douleurs, qui marquent que les inteſtins ſont écorchez, ou ulcerez.

Si parmi les ſelles on aperçoit qu'il y ait comme de la graiſſe qui ſurnage, la Diſſenterie ſera dans le gros inteſtin; & ſi avec les excrémens il y a comme des racleures mêlées avec do ſang, s'il n'y a point de graiſſe, elle ſera dans les menus boyaux.

Elle eſt engendrée de trois ſortes d'humeurs, que l'on diſcerne par les dejections; que ſi elles ſont jaunes, ce ſera la bile, noires, la mélancolie, blanches, la pituite.

Lorſque dans la Diſſenterie l'on jette comme des morceaux de chair, accompagnée de fiévre

avec dégoût de viande, c'eſt un ſigne funeſte, & encore plus grand, ſi l'on vient à jetter le ſang tout pur, ou des matieres noires, ou d'autres ſans humidité, & que le malade tombe en foibleſſe, & dans des convulſions.

Si une femme groſſe a la diſſenterie, il y a danger qu'elle ne le bleſſe, & qu'elle n'acouche avant le terme.

Lorſque les matieres changent dans la diſſenterie, c'eſt un bon ſigne, pourveu qo'elles ſoient loüables.

La Diſſenterie dans les gros boyaux eſt plus facile à guerir, que dans les menus.

Si elle arrive à un fol melancolique, il ſe trouve gueri par là; auſſi bien qu'un rateleux, & un ſourd; la convulſion, le vomiſſement, le hoquet, & la reverie, ce ſont des avant-coureurs de la mort dans la diſſenterie.

Du premier jour qu'il aparoîtra en la diſſenterie comme une verrüe noire proche l'oreille gauche, on meurt le dixiéme jour.

La diſſenterie arrive à tout âge, ſoit pour avoir été empoiſonné, ou pour avoir pris une medecine violente, ou par un déreglement de vie, ou par la quantité ou qualité d'humeurs, ou pour avoir reçû quelque bleſſure, ou quelque coup, ou par un air contagieux, de quelle maniere que ce flux ſera arrivé, on commencera à le traîter par des lavemens compoſez de boüillons de tripes, ou bien avec de bonne decoction de ſon de froment, de feüilles de guimauves, de graines de lin, ou de coins, ou avec de l'eau ferrée, & du ſucre rouge, & des jaunes d'œufs, dés le premier, le ſecond, & le troiſiéme jour on tirera du ſang, moins toutefois aux gens âgez, qu'aux autres.

L'on purgera enſuite avec demi once, ou ſix dragmes de caſſe diſſous dans de l'eau de plantain, quelques jours aprés on fera prendre ſix dragmes de catholicon double ſoit en bol ou delayé dans de l'eau de plantain, ou d'eau de roſe.

Aprés la ſuſdite purgation, on pourra donner une dragme de rhubarbe à demi brûlée ſur une pêle, avec dix grains de quinquina dans un demi verre d'eau de plantain; ce remede ſe réitera une fois ou deux ou même davantage ſi on le juge à propos, ſinon on fera avaler ce bolus; prenez une dragme de rhubarbe torrifiée avec vingt grains de maſtic, ou d'oliban; & le formez avec un peu de ſirop de grenade ou de pavot, ou de Chicorée, ou bien on mettra une once de tamarins, deux dragmes d'écorce de myrobolans citrins boüillir dans une chopine d'eau juſqu'a moitié, laquelle étant coulée, on y ajoûtera une dragme de rhubarbe, & demie dragme de canelle, puis ayant mis le tout infuſer pendant douze heures ſur des cendres chaudes, & l'ayant paſſé, on y ajoûtera deux onces de ſirop de roſes ſeches, l'on partagera enſuite le tout en quatre priſes, que l'on fera prendre quatre matins de ſuite; on lui fera avaler une pilule de cire vierge de la groſſeur d'un pois, ou bien prenez trois jaunes d'œufs bien frais, quatre onces d'eau de roſes & une once de ſucre; faites boüillir tant ſoit peu le tout enſemble, & le donnez à boire le matin à jeun, & pendant trois jours de ſuite réiterez ce remede; ſinon on fera un lavement avec ſix onces de beurre frais fondu, que l'on mêlera avec deux dragmes de ſang de dragon, & trois onces d'eau de plantain, ou de la decoction; ou bien prenez chopine de lait, dans lequel on aura éteint un fer ardent, ajoûtez-y deux onces de ſucre, & deux jaunes d'œufs, que l'on donne en lavement, lequel on réitetera ſouvent.

L'on pourra encore prendre trois onces de ſuc de plantain bien épuré, ſix onces d'huile roſat, & deux onces de muſſilage de pſyllium, ou de ſemences de coins en lavement.

Ou bien prenez de la fiente d'un ânon deux livres, qu'on la faſſe ſecher au four, aprés cela que l'on la mette ſur un rechaud de fen pour en faire recevoir la fumée par le bas; elle peut ſervir auſſi aux enfans; mais auparavant il faudra les purger avec le ſirop de chicorée, ou avec de la rhubarbe en poudre dans du boüillon.

Que ſi les douleurs étoient ſans relâche, & ſans repos, alors l'on fera prendre une once de ſirop de pavot blanc, ou un grain d'opium, avec un peu de conſerve de roſes, mais ces narcoties ne ſe doivent donner qu'aprés que les remedes generaux auront été mis trois ou quatre jours en pratique.

On pourra encore boire du lait pendant quelques jours, dans lequel l'on aura fait boüillir des racines de quinquefolium, qui veut dire, de cinq feüilles.

Lorſque le meſantere vient à ſe farcir de quantité d'humeurs froides, ou melancoliques; elles cauſent aux jeunes gens, ou les écroüelles, ou un abcez aux poulmons, ou quelques autres accidens; mais à quelques perſonnes un peu d'âge, il leur prend le plus ſouvent un flux de ventre qui ſe fait diſtinguer par des douleurs de reins, par des raports indigeſtes & puants; par des grandes laſſitudes aux cuiſſes, & aux jambes, par un abatement general, & par des matieres qui ſe mêlent avec les excremens, qui reſſemblent à du cbile, ou à de la crême; à ce flux il ſera à propos d'ordonner un exact regime, de faire boire de bon vin vieux trempé de ptiſanne de chien-dent, de racines d'aſperges, & d'aigremoine, de purger avec les myrobolans citrins, les tamarins, & la rhubarbe, d'uſer les matins de theriaque ou d'orvietan, ou de prendre quinze grains de poudre de vipere, ou demi dragme de quinquina mêlé avec demi once de conſerve de gratecul, ou de roſes de provins, ſinon d'une opiate compoſé avec du corail preparé, des yeux d'écreviſſe de mer, de ſantal citrin ou rouge, de chacun deux dragmes, du ſel de tartre demi dragme, ou de ſel d'abſinthe ou de tamarins une dragme, que l'on mêlera avec de la conſerve de bugloſſe, ou de bourrache, ou du ſirop d'abſinthe, ou d'armoiſe; à même-tems on appliquera ſur la region du ventre une emplâtre du diachilum magnum, les ſaignées ne ſont pas fort neceſſaires dans ce cours de ventre.

Sinon on fera boüillir du lait avec autant d'eau d'orge, ou d'eau commune juſqu'à moitié, & l'on le donnera à boire, ce qu'il faudra continuë pendant quelques jours ſoir & matin.

Sinon l'on fera manger du ſang de chevre, ou de celui de lievre fricaſſé avec du beurre frais.

L'on ne boira ni eau ni ptiſanne, que l'on n'aye éteint dedans, ou du fer, ou une pierre à fuſil, ou une piece d'or.

Ceux qui ſont riches pourront porter une émerande, ou la tenir dans la bouche, on prendront ſix grains de ſa poudre dans un peu d'eau ferrée, il faudra avoir été dix heures auparavant ſans avoir rien pris. Si la diſſenterie eſt cauſée aux

femmes par des ordinaires retenus, la ſaignée du pied contribuëra à les guerir promptement.

Outre ces quatre flux de ventre, il y en a un qui dure quelquefois un jour, par fois deux, & d'autres fois davantage; il faudra le laiſſer couler ſans y rien faire, d'autaot que la nature, ſans le ſecours étranger, ſe purge d'elle-même, pour en devenir aprés plus forte, & vigoureuſe; mais s'il paſſoit le ſeptiéme, il faudra doucement l'arrêter, crainte que la ſuite n'en ſoit fâcheuſe: il y en a encore un autre qui eſt critique, c'eſt-à-dire, qui ſert de criſe à des fiévres continuës, il ne faut pas inconſiderément l'arrêter; mais en fortifiant peu à peu le malade, il s'en ira de lui-même.

Pour guerir la Diſſenterie. Dés auſſi-tôt qu'un grand & frequent flux de ventre vous prend avec douleur, & flux de ſang, c'eſt une marque évidente de la Diſſenterie, à laquelle vous pouvez remedier comme il s'enſuit.

Prenez une once d'huile d'amandes douces tirée ſans feu, deux onces d'eau roſe & une cueillerée de ſuere pulveriſé; mettez tout enſemble, & avalez-le le matin à jeûn.

Deux heures aprés, prenez un boüillon; pendant le reſte du jour, nourriſſez-vous avec des œufs frais, & de bouillons, prenant un œuf frais, ou un bouillon.

L'aprés-dînée, vous prendrez un lavement fait de neuf ou dix onces de décoction d'orge & de ſon, de 2. jaunes d'œufs crus, & d'un peu de ſucre, le tout bien broyé enſemble; vous prendrez un ſemblable lavement chaque jour, juſqu'à ce que vous ſoyez gueri.

Que ſi vous n'avez point d'huile d'amandes douces, vous pouvez vous ſervir d'huile d'olive commun, mais du plus recent; il faut vous faire ſaigner une fois du bras.

La boiſſon ordinaire doit être de la décoction d'orge & de regliſſe.

Quand le mal ſera arrêté, il vous faut purger avec demi once de catholicon double, diſſous dans trois ou quatre onces d'eau roſe, ou de plantain.

Notez qu'il faut bien attendre pour le moins huit jours aprés être gueri, avant que de ſe purger, & prendre garde qu'on ne faſſe point de ſang.

DISSENTERIE. *Pour la Diſſenterie.*

1. Prenez jaunes d'œufs deux, ſucre en poudre deux cueillerées, vin rouge deux cueillerées, huile d'olive deux cueillerées, batez bien le tout enſemble, & l'avalez.

2. Prenez blancs d'œufs frais deux, eau de plantain trois cueillerées, eau roſe trois cueillerées, ſucre fin en poudre demi quarteron; batez bien dans un plat ou écuelle les deux blancs d'œufs, laiſſez-les un peu repoſer, afin que cette écume ſe reduiſe en eau; ôtez avec une cueillet l'écume qui y reſtera, & mettez dans cette eau l'eau de plantain, de roſe, & le ſucre, mêlez bien le tout enſemble, & en donnez au malade ſoir & matin pendant quelque tems.

3. Ayez de la renoüée qu'on trouve dans les chemins, pilez-la dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, ou bien faites-la cuire avec un peu d'eau, exprimez-en le jus, & en donnez au malade dans un bouillon ou ſans bouillon.

Lavement pour la Diſſenterie. Prenez bouillon blanc une poignée, plantain une poignée, renouée une poignée, roſes rouges demi poignée, miel roſat une once, jaune d'œuf un ſeulement, tête de mouton une, pieds de mouton quatre, orge deux poignées, eau commune ſix pintes; mettez la tête de mouton avec les quatre pieds & l'orge dans un vaiſſeau avec ſix pintes d'eau, faites-le bien cuire; lors qu'il ſera cuit, vous prendrez cette décoction & y mettrez le reſte des dragmes, excepté le miel & le jaune d'œuf, faites-le boüillir encore, & paſſez cette décoction; prenez-en environ chopine, & y délayez le jaune d'œuf & le miel, donnez-en un lavement, & continuez l'eſpace de cinq ou ſix jours: il faudra auparavant purger le malade avec de la rhubarbe.

Teinture de roſe pour la Diſſenterie, pour le flux hepatique, & pour les fluxions qui tombent ſur le poulmon & ſur le goſier.

1. Prenez roſes rouges deux onces, eau de fontaine une pinte, eſprit de ſoufre douze ou quinze goutes, ſucre un peu; mettez infuſer les roſes dans une fiole de verre ou un pot de terre verniſſé, avec le reſte des drogues ſur des cendres chaudes pendant deux heures, paſſez-les enſuite par un linge, & en donnez à boire au malade.

Ayez du jus de graine de ſureau, lors qu'elle eſt meure, faites-en une pâte avec de la farine de ſeigle, & la faites cuire; lors qu'elle ſera cuite, imbibez-la juſqu'à trois diverſes fois dans un même jus, la faiſant ſecher toutes les trois fois que vous l'imbiberez: étant ſeche, vous la mettrez en poudre, & en donnerez le poids d'un écu d'or au malade dans un œuf moler, y mettant le poids d'un demi écu d'or de noix muſcade, & continuërez trois jours de ſuite.

Regime. Pour la Diſſenterie, il faut tenir le même regime de la colique.

Remede immancable, lors qu'on n'a pas de fiévre pour la Diſſenterie & flux de ſang. Aprés chaque repas, prenez un bon verre de vin d'Alican, ou du vin d'Eſpagne rouge, ou blanc faute de rouge, & dans trois ou quatre jours vous digererez les viandes facilemeot par la chaleur de ce vin, & la diarrhée ceſſera.

Contre la Diſſenterie. Prenez de la preſure ou caillé de lievre, du ſang de lievre, de chacune ce qui ſuffira, & mêlez cela & le donnez au malade, car il arrête tout flux de ventre. *Alexis.*

Autre. Pluſieurs ont gueri les mortelles Diſſenteries par la décoction de alcea, ou bimauve ſauvage d'indie, bûë avec du vin, s'il n'y avoit point de fiévre, ou de plantain, ou d'orge, s'il y en avoit, on a entendu pour certain que cecy étoit un des ſecrets d'un trés-ſçavant Medecin Eſpagnol.

Autre. Le ſang de lievre ſeché, comme auſſi la preſure, arrête la Diſſenterie, & tous autres flux de ventre, tant grands ſoient-ils. Les os humains pulveriſez, & pris avec gros vin rouge, en font autant. *Mizauld.*

Autre pour la Diſſenterie. La racine de dictame eſt fort recommandable contre les poiſons & venins, vers des petits enfans, & maladies froides de matrice, priſe par la bouche en décoction, ou en poudre avec vin le poids de deux dragmes, ou apliquée ou employée en parfum, provoque les mois des femmes; le poids d'une dragme avec décoction de gayac, profitable auſſi contre la peſte, en quelque ſorte qu'on en puiſſe uſer.

Contre un flux de Diſſenterie, remede admirable.

Prenez de la farine de ſeigle demi quatteron, que vous détremperez avec ſuc de graine de ſureau, & en ferez une pâte, dont vous ferez de petits pains, que vous ferez cuire & biſoter au four, aprés que le pain en eſt dehors, leſquels vous broyerez & imbiberez derechef dudit ſuc, & ferez cuire de même, puis le broyerez de nouveau, & continuerez ce procedé juſqu'à ſept fois que vous les mettrez en poudre, puis vous en ſervir aux occaſions, la doſe une dragme dans un boüillon, ou dans du vin blanc.

DISTILLATION *de l'eau de vie.* Rempliſſez de vin la moitié d'une grande cucurbite de cuivre, couvrez-la de ſon chapiteau ou refrigerant, & y adaptez un recipient : luttez exactement les jointures avec de la veſſie mouillée, & diſtillez à petit feu environ la quatriéme partie de l'humidité ou juſques à ce que la liqueur qui diſtillera, ne s'enfle plus quand on la preſentera au feu ; ce qui ſe trouvera dans le recipient, eſt appellé eau de vie.

L'eau de vie eſt un eſprit de vin rempli d'un phlegme qu'il entraine avec lui dans la diſtillation ; cet eſprit monte toûjours le premier, & ainſi l'on ſçait qu'il n'en reſte plus dans la cucurbite quand la liqueur qui diſtille n'eſt plus inflammable.

L'on peut tirer de l'eau de vie de toutes ſortes de vins, mais on en tire plus dans de certains païs qu'en d'autres.

L'eſprit de vin eſt la partie huileuſe du vin raréfié par des ſels acides ; rempliſſez à moitié d'eau de vie un grand matras à long cou, & y ayant adapté un chapiteau & un recipient, luttez exactement les jointures, poſez vôtre matras ſur un pot à demi rempli d'eau & placez le pot ſur un feu moderé pour faire diſtiller au bain de vapeur l'eſprit qui ſeparera de ſon phlegme ce qui montera pur ; continuez ce degré de feu juſques à ce qu'il ne diſtille plus rien, vous aurez un eſprit de vin dephlegmé en la premiere diſtillation.

VERTUS. Il ſert de diſſolvant à pluſieurs choſes dans la Chimie : on en donne une demi cueillerée aux apoplectiques & aux letargiques, pour les faire revenir ; ou leur en frotant auſſi les poignets, la poitrine, & le viſage. C'eſt un bon remede pour la brûlure, ſi l'on en applique auſſi-tôt quelle eſt faite ; il eſt encore bon pour les douleurs froides, pour la paraliſie, pour les contuſions, & pour les autres maladies, quand il eſt queſtion de reſoudre & d'ouvrir les pores.

REMARQUES. La commune methode de faire l'eſprit de vin, eſt en diſtillant l'eau dans un alembic, tant de fois que l'eſprit vienne pur, pour ce faire on retire par la diſtillation environ la moitié d'une quantité d'eau de vie, & l'on rejette comme inutile le phlegme qui demeure au fond de l'alembic ; on diſtille encore la moitié de l'eſprit qui avoit été diſtillé, & l'on rejette le phlegme ; on continuë ces rectifications juſques à ce que mettant le feu à une cueillerée de l'eſprit tout brûle ; & qu'il ne reſte aucun phlegme. Mais comme cette operation eſt fort longue, & qu'à peine en huit ou neuf fois qu'on a réïteré ces diſtillations, peut-on avoir un eſprit de vin exempt de phlegme, quelque petit feu qu'on ait fait ; les artiſtes ont inventé une haute machine qu'ils appellent ſerpentin, à cauſe des circonvolutions quelle fait ; on l'adapte ſur la cucurbite contenant l'eau de vie, & le haut fait en entonnoir, reçoit un chapiteau auquel ayant adapté un recipient, & lutté exactement les jointures, on met le vaiſſeau ſur un petit feu ; les eſprits de vin montent par cette petite chaleur, mais la phlegme étant trop peſant, ne peut être exalté ſi haut ; ainſi l'on a un eſprit de vin dépoüillé de phlegme en la premiere fois ; mais parce que cette machine eſt difficile a être tranſportée à la Campagne & en d'autres lieux, ou l'on veut faire de l'eſprit de vin, & que d'ailleurs elle eſt ſujette à être deſſoudée aux jointures par la violence des eſprits ; on a crû le moyen que l'on vient de donner pour faire l'eſprit de vin plus commode ; car pourveu qu'on ait un matras & un chapiteau, il ſera facile de tirer de l'eſprit de vin, qui ſera auſſi bon que celui du ſerpentin, & l'on n'a point ſujet de craindre que l'eſprit ſorte hors du vaiſſeau par aucun endroit, pourveu qu'on ait bien lutté les jointures, comme nous avons dit.

Quelques-uns neanmoins tâchent de faire rejetter cette methode de tirer de l'eſprit de vin, à cauſe, diſent-ils, du long-tems qu'il faut employer, pour rectifier un peu d'eſprit, & pour la difficulté qu'il y a de trouver à Paris des vaiſſeaux bien faits, & encore plus à la Campagne ; mais il y a apparence que ces Meſſieurs blâment cette methode avant que de l'avoir voulu éprouver ; car s'ils s'étoient donné la peine de la faire, comme on l'a décrite, ils auroient reconnu qu'avec deux ou trois de ces vaiſſeaux, on tirera pour le moins autant d'eſprit de vin, qu'ils en tireront par leur grande machine, & que cet eſprit ne ſera point ſujet à l'impreſſion que lui pourroient communiquer les vaiſſeaux de cuivre ou d'étain : Pour ce qui eſt de la difficulté qu'on pretend qu'il y ait à trouver de ces vaiſſeaux de verre, elle n'eſt que pour ceux qui ne veulent pas ſe donner la peine de viſiter les magazins des Verriers ; car on en y trouveroit, & que quoique l'on en employe aſſez dans des cours de Chimie, on n'en ait point encore manqué. Mais quand on n'en trouveroit point de faits, il me ſemble qu'il eſt du moins auſſi facile d'en faire faire dans les verreries, comme de faire conſtruire les grandes machines de cuivre ou d'étain, dont on ſe ſert communement. On ſçait bien que ceux qui ſe payent plus de la haute apparence que de l'effet, & qui meſurent la bonté d'une operation à l'embarras qu'elle donne à faire, & à la grandeur des vaiſſeaux & des fourneaux qu'on y employe, ne trouveront pas ici dequoi ſe ſatisfaire ; mais il m'importe peu d'encourir leur blâme, ou n'a pas pris à tâche de ſuivre leur routine ; Ce deſſein eſt de faciliter les moyens pour travailler en Chimie, & de la dépoüiller autant que l'on pourra, de ce qui la rend miſterieuſe & caebée.

Maniere de faire de l'eſprit de vin ſans feu. Pluſieurs pratiquent une maniere de preparer l'eſprit de vin ſans feu, qui eſt tres-aiſée & prompte ; ils mettent deux ou trois livres de ſel de tartre calciné & bien ſec dans une cucurbite de verre, ils verſent deſſus de bonne eau de vie bien claire à la hauteur de cinq ou ſix doigts, ils agitent le tout avec une eſpatule de bois, puis ils laiſſent repoſer la matiere environ une heure, pendant ce tems-là le ſel de tartre s'empreint du phlegme qui eſt dans l'eau de vie ; & l'eſprit de vin demeure pur ; on le ſepare en le verſant par inclination ou bien en le filtrant ; il peut s'y être mêlé quelque legere portion de ſel de tartre ;

mais elle ne doit pas leur être préjudiciable.

On ne peut pas si bien ſeparer l'eſprit de vin de deſſus le ſel de tartre, qu'il n'y en reſte toûjours un peu; l'on pourra le retirer, ſi l'on en veut prendre la peine, par la Diſtillation au bain marié; mais alors il enlevera avec lui une portion du phlegme, & l'on en aura une eau de vie d'une odeur agreable; le ſel de tartre étant ſeché ſur le feu, ſera en état de ſervir comme devant en toutes les operations où on a coûtume de l'employer.

L'eſprit de vin eſt bon pour les léthargiques & pour les apoplectiques, parce qu'il met les eſprits en plus grand mouvement qu'ils n'étoient: or comme ſelon toutes les aparences, ces maladies ſont cauſées par des obſtructions qui empêchent le cours des eſprits dans le cerveau; cet eſprit leur donne une nouvelle vigueur pour diſſoudre ou pour ranger ces viſcoſitez tartareuſes qui leur bouchent les paſſages. Il reſout auſſi les tumeurs & les fluxions, parce que non-ſeulement il ouvre les pores & il donne iſſuë aux humeurs les plus ſubtiles pour ſortir, mais encore il fond & rarefie les groſſieres, afin qu'elles puiſſent être enlevées par le mouvement du ſang.

L'eſprit de vin eſt excellent pour la brûlure, pourvû qu'on l'aplique auſſi-tôt qu'elle eſt faite; car alors il donne ouverture aux corps ignées qui étoient entrez par les pores pour ſortir; & s'il y en reſte, il les lie comme quand on le mêle avec un acide.

DISTILATION *de l'eau vulneraire, apellée eau d'arquebuſade.* Prenez des feuilles & des racines de la grande conſoude, des feuilles de ſauge, d'armoiſe, de bugle, de chacune quatre poignées, de feuilles de betoine, de ſanicle, d'œil de bœuf, ou de grande marguerite, de paſquerette, de grande ſcropulaire, de plantain, d'aigremoine, de verueine, d'abſinthe, de fœnouil, de chacune deux poignées, de millepertuis, d'ariſtoloche longue, d'orpin ou repriſe, de veronique, de petite centaurée, de mille feuille, de nicotiane, de piloſelle, de menthe, d'hyſope, de chacun une poignée; hâchez le tout & l'écraſez bien dans un mortier; mettez-le dans un grand vaiſſeau de terre; verſez deſſus douze livres de vin blanc, brouillez la matiere avec un bâton, bouchez le vaiſſeau, & le placez en digeſtion dans le fumier chaud, ou à une autre chaleur pendant trois jours; renverſez-le dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans; & y ayant adapté ſa tête de mort, & ſon refrigerent, faites diſtiller l'humidité dans un recipient, par feu moderé en la maniere accoûtumée, vous aurez l'eau d'arquabuſade; gardez-la dans une bouteille bien bouchée.

REMRQUES. *Les noms de cette eau, deſignent ſa vertu.* Vulneraire ſignifie propre pour guerir les playes, & d'arquebuſade, parce qu'on s'en ſert heureuſement pour les coups d'arquebuſade.

La grande conſoude eſt une plante fort commune qui croît dans les lieux aquatiques, on l'apelle en Latin *ſymphytum*, ou *conſolida major*, ou *auricula aſini*. Sa feuille eſt longue & reſſemblant un peu à celle de la bugloſe, ſa fleur eſt blanche ou rougeâtre, la racine eſt longue & noire par dehors, mais blanche par dedans; elle eſt glutineuſe & propre à conſolider les chairs, c'eſt d'où vient ſon nom; elle arrête les hémorragies & les cours de ventres; elle contient peu de ſel, mais beaucoup d'huile & de phlegme.

La ſauge eſt apellée *ſalvia quaſi ſalvatrix*; parce qu'on l'eſtime bonne pour beaucoup de maladies: il y en a de domeſtique & de ſauvage; la domeſtique eſt diviſée en deux eſpeces, en grande & petite; la petite eſt la meilleure; c'eſt elle qu'il faut employer à la compoſition de cette eau; elle eſt remplie d'une huile exaltée en eſprit, & de beaucoup de ſel; elle a peu de principe paſſif, elle eſt cephalique, nervale, hyſterique, ſtomacale & aperitive.

L'armoiſe eſt apellée en Latin *artemeſia*, à cauſe de la Reine Artemiſe, qui l'a miſe en uſage, c'eſt une plante aſſez haute, dont les feuilles ſont blanchâtres, déchiquetées comme celles de l'abſinte, odorantes. Elle croît par tout; on en fait des ceintures le jour de S. Jean; elle contient beaucoup de ſel, & peu d'huile & de phlegme; elle eſt hyſterique, aperitive & vulneraire.

La bugle apellée en Latin *bugula*, ou *conſolida media*, ou *ſymphytum medium* ou *prunella cœrulea*, ou *herba laurentina*; eſt une plante dont les feuilles ſont épaiſſes, longuettes, rougeâtres, & un peu dentellées aux extremitez; les fleurs bleuës; elle croît dans les champs, elle contient mediocrement de ſel & d'huile, & beaucoup de principes paſſifs, elle eſt vulneraire, propre pour les maladies du poulmon & pour fortifier.

La betoine apellée en Latin *betonica*, eſt une plante qui croît dans les bois, les feuilles en ſont vertes, longuettes, dentellées autour en forme de ſcie, les fleurs purpurines diſpoſées en épi, elle contient de l'huile exaltée & du ſel eſſentiel ou volatille, peu de ſel fixe, & de phlegme, elle eſt cephalique, cordiale, vulneraire.

La ſanicle apellée en Latin *ſanicula*, ou *diapenſia*, eſt une plante dont les feuilles ſortent de la racine preſque rondes, fermées, unies, de belle couleur verte, diviſées en cinq parties; ſa tige haute d'un pied ou d'un pied & demi, ſoutient de petites fleurs blanches; ſa racine eſt noire en dehors, blanche en dedans, fibreuſe: Elle croît ſur les montagnes & aux vallées; elle contient du ſel & de l'huile en aſſez bonne quantité, beaucoup de phlegme, peu de terre; elle eſt aſtringente, conſolidante, vulneraire, propre aux hernies, on s'en ſert exterieurement & interieurement.

L'œil de bœuf, ou grande marguerite, eſt apellée en Latin *leucanthemum*, ou *buphthalamum*, ou *bellis major*; c'eſt une plante fort commune qui croît dans les prez, ſes feuilles ſont longuettes, graſſes, dentellées; ſa fleur eſt radiée, jaune & blanche, faite en forme d'œil de bœuf, d'où vient ſon nom; elle contient beaucoup d'huile, de phlegme, mediocrement du ſel, elle eſt vulneraire, on l'employe pour les éroüelles.

La paſquerette eſt apellée en Latin *bellis minor*; c'eſt une herbe baſſe connuë de tout le monde, on la nomme ordinairement petite marguerite, ſes feuilles ſont petites, oblongues, graſſes, liſſées, arondies vers leurs extrêmitez; ſes fleurs ſont radiées, de couleur variée, blanche & rouge, agreable à la vûë; ſes racines ſont fibrées, elle contient peu de ſel & de terre, beaucoup d'huile & de phlegme, on l'employe pour arrêter le ſang, pour conſolider les playes, pour reſoudre les tumeurs, & pour l'inflammation des yeux.

La grande ſcropulaire, apellée en Latin *ſcrophularia*

phularia major, eſt une plante haute de deux ou trois pieds qui croît dans les hayes & aux autres lieux ombrageux ; ſes feüilles reſſemblent à celle de l'ortie, ſa racine eſt groſſe & noüeuſe repreſentant des tumeurs ſcrophuleuſes, d'où vient ſon nom. Toute la plante à une odeur puante ; elle contient beaucoup de ſel & d'huile moderement du phlegme & de la terre ; elle eſt bonne pour reſoudre les tumeurs ſcrophuleuſes, étant appliquée deſſus ; on s'en ſert auſſi pour nettoyer les playes & les vieux ulceres.

Le Plantain eſt appellé en latin *plantago*, c'eſt-à-dire, plante par excelence ; il y en a de trois ſortes, qu'on diſtingue par la quantité des côtes ou nerfs qui y paroiſſent, le Plantain ordinaire auquel il en paroît ſept, eſt appellé *plantago major*, ou *ſeptinervia*, ſes feüilles ſont larges, ſes fleurs paſles, ſa ſemence petite & noire, ſa racine courte, groſſe comme le doigt, garnie de fibres ; il croît par tout, c'eſt le meilleur de tous. Le Plantain auquel paroît cinq côtes, eſt appellé *quinquenervia*, ou *plantago aquatiqua*, parce qu'il croît dans les eaux ; ſa feüille eſt longue & pointuë, c'eſt le *plantago media*. Le Plantain auquel paroît trois côtes, eſt appellé *trinervia* ou *plantago minor* ; il croît auſſi proche des raux, il a la feüille petite & veluë. Le Plantain contient de l'huile, un peu de ſel, beaucoup de terre & de phlegme ; ce ſel eſt acide étant mêlé dans l'huile, & dans une grande quantité de principes paſſifs ſe trouve preſque abſorbé ; c'eſt pourquoi la plante n'eſt que legerement deterſive ; mais elle eſt aſtringente & rafraichiſſante à cauſe de cette terre & du phlegme.

On l'employe dans tous les cours de ventre dans les hemorragies & dans les inflammations des yeux, l'agrimoine appellé en latin *agrimonia*, ou *eupatorium*, eſt une plante haute d'environ un pied & demi, qui croît en tout païs, ſes feüilles ſont longues, fenduës, & velues, ſes fleurs petites, de couleur jaune, ſa ſemence eſt menuë & envelopée d'une peau cotonneuſe ; elle contient du ſel & d'huile en une aſſez grande quantité, ſes principes actifs, ſont mêlez avec beaucoup de terre & peu de phlegme, ce qui rend la plante deterſive aſtringente par le ventre & aperitive par les urines, on l'eſtime beaucoup pour les maladies du foye, elle arrête les cours de ventre.

La Verveine appellée en latin *verbena*, ou *verbenaca*, ou *hierobotanema*, ou *columbaris*, ou *herba ſacra*, eſt une plante qui pouſſe pluſieurs tiges, à la hauteur d'environ un pied & demi, ſes feüilles ſont longuettes, découpées & un peu ridées, ſes fleurs ſont petites, bleuaſtres, ſa racine menuë, fibreuſe ; elle croît ſur les chemins & contre les murailles, il y en a de pluſieurs eſpeces ; elle contient une aſſez bonne quantité de ſel & d'huile ; elle eſt cephalique vulneraire, deſſicative, on l'employe pour les maladies de la poitrine, pour la pierre, pour la diſſenterie pour exciter le lait aux nourrices, pour la pleureſie donnée interieurement & appliquée exterieurement.

L'Abſinte appellée en latin *abſynthium* eſt une plante qui croît à la hauteur de quatre pieds pouſſant pluſieurs tiges & branches ligneuſes, blanchâtres ; ſes feüilles ſont longuettes découpées profondement, molaſſes, ayant une odeur forte, aromatique, & un goût tres amer ; ſes rameaux ſont entourez ou garnis d'une grande quantité de petits grains jaunâtres, auxquels ſuccedent une ſemence menuë ; ſa racine eſt groſſiere ligneuſe ; elle croît dans les jardins, l'on l'appelle *abſynthium ponticum, ſeu romanum, ſeu vulgare*, pour la difference qu'il y a dans pluſieurs autres eſpeces d'abſinte ; elle contient un eſprit ſulphureux, ou plûtôt une huile exaltée qui fait ſon odeur, beaucoup de ſel, peu de phlegme ; elle eſt bonne pour tuër les vers du corps, elle fortifie l'eſtomac, elle eſt vulneraire, aperitive & hyſterique.

Le Fenoüil appellé en latin *fœniculum*, c'eſt une eſpece de ferule, qui croît par tout, on en trouve deux eſpeces : la premiere eſt domeſtique & on la nomme *marathrum* : la ſeconde eſt ſauvage, on l'appelle *hyppomarathrum*, à cauſe de ſa grandeur ; la ſemence de fenoüil eſt fort uſitée en medecine, on eſtime plus celle de Florence que l'autre, parce qu'elle eſt mieux nourrie & plus groſſe, elle chaſſe les vents & elle eſt hyſtrique ; le fenoüil contient beaucoup de ſel & d'huile à demi exaltée ce qu'on appelle eſprit de la terre & du phlegme en quantité mediocre, la racine eſt aperitive, la feüille eſt bonne, pour deterger la ſanie qui vient aux yeux & les playes.

Le Mille-Pertuis eſt appellé en Latin *hypericum* ou *adroſæmum minus* ou *aſcyron* ou *milla fora* ou *perforata*, à cauſe que ſa feüille eſt percée naturellement d'une grande quantité de petits trous, c'eſt une plante qui croit par tout ; elle a la feüille petite, longue, la fleur jaune, la ſemence fort menuë, & odorante ; elle contient de l'huile, du ſel & de la terre en bonne quantité peu de phlegme, elle eſt vulneraire hyſtrique, aperitive, nervale.

L'Ariſtoloche eſt appellée en latin *ariſtolochia*, a cauſe qu'elle eſt propre à faire ſortir l'arriere-fais aprés l'acouchement, *& malum terræ*, parce que ſon fruit ſemble à une pomme ; c'eſt une plante dont il y a quatre eſpeces generales, la ronde, la longue, la clematite, & la petite ou menuë ; la premiere appellée *ariſtolochia rotunda*, pouſſe pluſieurs tigres foibles à la hauteur d'un pied & ſes feuilles ſont rondes, moles, ſans quruë, embraſſant leur tige, ſes fleurs ſont de couleur purpurine, obſcura, tirant ſur le noir, ſes ſemences ſont plates, minces, envelopées dans de petits fruits longuets, diviſez en ſix celulles ; ſa racine eſt ronde ou de la figure d'une truffe, brune en dehors, jaunâtre en dedans, fort amere, & deſagreable au goût : elle croît dans les prés, dans les champs en terre graſſe & humide ; la ſeconde eſt appellée *ariſtolochia longa*, jette pluſieurs ſarments ou tiges pliantes, longues d'environ un pied & demi, ſe reprendant à terre ; ſes feuilles ſont faites en faulx, pointuës, attachées aux tigres par de petites queuës ; ſes fleurs reſſemblent à celle de l'ariſtoloche ronde, elles ſont ſuivies de fruits figurés en petites poires & renfermant des ſemences plates, noires ; ſa racine eſt longue & groſſe comme le bras d'un enfant, ayant la couleur & le goût de celle d'ariſtoloche ronde, elle croît dans les champs, dans les vignes, dans les bleds, dans les hayes : la troiſiéme appellée *ariſtolochia clematitis, ſeu ſaracenica*, pouſſe des ſarments droits, plus forts & plus robuſtes que ceux des autres eſpeces à la hauteur d'environ deux pieds, ſes feuilles ont la figure de celle du lierre, ridées, ſoûtenuës par deux queuës longues ; les fleurs ſont longuettes, jaunes, pâles ; ſes fruits ſont plus gros que ceux des autres ariſtoloches de figure ovale, diviſez en ſix celules remplies de ſemence platte, ſa racine eſt menuë filamenteuſe griſe ; elle croît dans les champs, dans les vignobles, dans les bois

aux pays chauds, il y en a de plusieurs especes. La quatriéme apellée *Aristolochia tenuis, seu pistolochia, seu polyrrhison*, pousse plusieurs tiges menuës, foibles, couchées, à terre; ses feuilles & ses fleurs sont semblables à celles des autres Aristoloches; mais elles sont beaucoup plus petites & plus pâles, son fruit est fait en petite poire suculente, rempli de semence; ses racines sont fort déliées, filamenteuses, jointes ensemble par un petit trone en forme de barbe, de couleur jaunâtre, d'un goût âcre, amer, d'une odeur forte & agreable; elle croît dans les vignobles, dans les bois, aux lieux chauds, secs & perilleux; toutes les Aristoloches contiennent beaucoup d'huile & de sel, moderément du phlegme, peu de terre; elles sont vulneraires, déterſives, hysteriques, propres pour resister à la gangrene, pour attenuer la pituite, pour aider à la respiration; on se sert des deux premieres especes exterieurement, & on employe les racines des deux dernieres dans les remedes qu'on fait prendre interieurement.

L'Orpio ou reprise, apellée en Latin *Telephium vulgare, seu fabaria, faba inversa, seu crassula, seu acetabulum alterum, seu cotyledum alterum, seu scrophularia media, seu anacampseros*; c'est une plante jettant plusieurs tiges droites, à la hauteur d'environ un pied, ses feuilles ressemblent environ à celles du pourpier; mais elles sont plus longuettes, sueulentes, & ses fleurs sont en ombelles, blanches, ou jaunes, sa racine est glanduleuse, ou par tubercules; elle croît aux lieux pierreux, contre les murailles, elle contient beaucoup de phlegme & d'huile, peu de sel & de terre.

Elle est vulneraire & astringente, humectante consolidante, propre pour les hernies, pour la dissenterie, pour déterger & effacer les taches de la peau.

La Veronique est une plante, dont il y a deux especes generales, une apellée mâle, & l'autre femelle: La mâle est divisée en deux autres especes, une droite, & l'autre courbée & rampante; cette derniere est la plus en usage, & celle qu'il faut employer dans la composition de cette eau; elle est apellée en Latin *Veronica mas supina & vulgatissima seu veronica mas serpens*. Elle jette plusieurs tiges ou branches menuës, longues, velues, serpentantes à terre; ses feüilles sont longuettes, dentellées en leurs bords, velues, plus petites que celles de la betoine, ses fleurs sont disposées en épis bleüâtres, & quelquefois blancs; sa semence est menuë & ronde, noirâtre; sa racine est fibreuse, elle croît dans les vignobles, dans les hayes, aux lieux incultes & sablonneux, elle a un goût amer & âcre.

La Veronique femelle est apellée en Latin *Veronica fœmina, seu Veronica minor, serpylli folia, seu Veronica prelensis*. Elle pousse plusieurs petites tiges menuës, serpentantes, garnies de feuilles longuettes, ressemblantes à celles du serpolet: ses fleurs sont petites, pâles ou bleuës; sa racine est menuë; elle croît dans les prez & dans les autres lieux humides: Les Veroniques contiennent beaucoup de sel & d'huile, elles sont incisives, attenuantes, deterſives, vulneraires, sudorifiques, propres pour les ulceres de la poitrine & des poulmons, pour resister au venin.

La petite Centaurée, apellée en Latin *Centaurium minus, seu fel terræ*, à cause qu'elle est fort amere; *seu febrifuga*, parce qu'on prétend que le guerit de la fiévre; est une petite plante, haute au plus d'un demi pied, ses feuilles sont longuettes, comme celles de l'*hypericum*, mais un peu plus grandes; elle pousse en sa sommité plusieurs petits rameaux, où naissent des fleurs rougeâtres, qui s'unissent en s'aprochant les unes des autres: il leur succede quand elles sont tombées, des petites têtes ou gousses, longues, menuës, remplies d'un peu de poudre farineuse; sa racine est déliée, seche, ligneuse, insipide; elle croît aux lieux arides & sablonneux; elle contient beaucoup de sel, moderément d'huile & de terre, peu de phlegme.

Elle est vulneraire, déterſive, dessicative, aperitive, propre pour le scorbut, pour les fiévres intermitantes, pour les vers, pour la rage, pour la retention des menstrues, pour la goutte sciatique, pour la jaunisse.

La Mille-feuille, apellée en Latin *Mille folium vulgare album, seu stratiotes terrestris, seu archilea, seu millilaris*; c'est une plante fort commune, qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied, ou d'un pied & demi, roides, anguleuses, velues, rougeâtres, rameuses vers leurs sommités; ses feuilles qui par leur grande quantité lui donne le nom de mille-feuilles, sont faites à peu-prés comme celle de la camomille, mais elles sont plus fermes, & rangées aux deux côtez de leurs côtes, representant une plume d'oiseau, d'une odeur assez agreable, d'un goût un peu âere, ses fleurs sont en ses sommités, petites, disposées en ombelles, blanches, odorantes; sa racine est ligneuse, fibreuse, elle croît le long des chemins dans les cimetieres, aux lieux secs & arides, elle contient beaucoup de sel & d'huile. Elle est astringente, vulneraire, resolutive, propre pour arrêter les cours de ventre, les hemorragies, les gonnorrées.

La Piloselle, apellée en Latin *Pilosella major repens hirsuta, seu auricula muris minor*; est une plante dont les feuilles sont longuettes, rondes vers le bout, couvertes d'une espece de laine blanchâtre, ou de plusieurs petits poils, qui la font nommer *Pilosella*, ressemblantes à des oreilles de rat, d'où vient qu'on l'apelle *auricula muris*; couchée & comme attachée à la terre; ses fleurs sont jaunes, sa racine est fibreuse, elle croît dans les champs, elle contient moderément du sel essentiel & de l'huile, peu de phlegme, beaucoup de terre. Elle est astringente, vulneraire, incrassante, propre pour les hernies, pour arrêter les hemorragies, la dissenterie, & les autres cours de ventre.

La Menthe, apellée en Latin *Mentha*, est une plante trés-aromatique, dont il y a deux especes generales, la Menthe domestique, ou cultivée des jardins, & la Menthe sauvage; elles sont assez connuës: les Menthes contiennent beaucoup d'huile exalté & de sel volatille, peu de phlegme & de terre; elles sont propres pour fortifier l'estomac, pour aider à la digestion, pour chasser les vents, pour guerir la colique, pour attenuer & resoudre les humeurs, pour resister à la gangrene.

L'Hysope, apellée en Latin *Hyssopus*, est une plante qui jette plusieurs tiges, ou verges hautes d'environ un pied, noüeuses, rameuses, ses feuilles sont longues & étroites, ses fleurs sont en épis, de couleur bleuë, sa racine est grosse comme le petit doigt, longue, dure, ligneuse; elles

croiſſent dans les jardins ; elle contient beaucoup de ſel volatile & d'huile eſſentielle, peu de phlegme & de terre ; elle eſt vulneraire, deterſive, aperitive ; l'on l'employe dans les maladies de la poitrine & des poumons, comme dans l'aſthme, dans la phtiſie.

Comme la plûpart des plantes qui entrent dans cette diſtillation, ne ſont pas fort ſucculentes, il eſt bon d'y ajouter du vin blanc ; cette liqueur excite la fermentation, & ſert à detacher les parties ſalines & ſulphureuſes, volatiles de la matiere.

Il faut prendre garde que le feu ne ſoit pas trop grand pendant la diſtillation, de peur que la matiere s'attachant au fond de la cucurbite, l'eau diſtillée ne ſente l'empireume ou le brûlé. Aprés qu'on a fait diſtiller la moitié de la liqueur, il eſt bon de renverſer ce qui ſera demeuré dans la cucurbite ſur un linge, & de le mettre à la preſſe pour en tirer le ſuc ; on le verſera dans la cucurbite & on le fera diſtiller ; on evitera par ce moyen l'odeur du brûlé ; mais ſi l'on a un bain de vapeur ou un bain-marie aſſez grand, il eſt encore plus ſeur d'y faire la diſtillation.

Si l'on met ſecher & brûler le marc des herbes, qu'on faſſe une leſſive de ſes cendres & qu'aprés en avoir tiré le ſel avec moderation, on le diſſolve dans l'eau diſtillée, elle en ſera plus deterſive & plus reſolutive.

DISTILLATION *d'eau d'Ange qui embaume par ſon agreable odeur, pour la faire.* Ayez un grand alembic dans lequel vous mettrez les drogues ſuivantes, benjoin quatre onces, ſtoraa deux onces, ſantal citrin une once, clou de geroſle deux dragmes, d'eau ou trois morceaux d'Iris de Florence, la moitié d'une écorce de citron, deux noix muſcade, canelle demi once, deux pintes de bonne eau roſe, chopine d'eau de fleurs d'orange, chopine d'eau de melilot, mettez le tout dans un alembic bien ſelé & diſtillez au bain marie & cette diſtillation eſt une eau d'Ange exquiſe.

DISTILLER *eau de Noyau, pour faire eau de Noyaux.* Il faut prendre une livre d'Amandes d'Abricots, & les piler le plus en poudre qu'on pourra, & prendre garde qu'elles ne ſe mettent en huile, vous prendrez auſſi une livre de noyaux de Ceriſes que vous pilerez bien, vous les mêlerez avec vos Amandes d'Abricots, vous mettrez le tout, aprés être pilé & concaſſé, prenant toûjours bien garde qu'elles ne ſe mettent en huile, puis vous mettez le tout dans une cruche ou autre vaiſſeau tenant vingt à vingt quatre pintes, & vous mettrez quatorze à ſeize pintes de bonne eau de vie, huit pintes d'eau, puis vous y mettrez cinq livres de ſucre, que vous concaſſerez, & ſi l'on aimoit le ſucre vous pourriez aller juſqu'à cinq livres & demie, & ſur chaque pinte deux clous de Geroſle, deux grains de poivre blanc, le poids de huit doubles peſant de canelle, le tout concaſſé, & le laiſſerez infuſer l'eſpace de deux fois vingt quatre heures ; quoi que vous pourrez, ſi vous étiez preſſé, vous en ſervir au bout de vingt heures d'infuſion, en paſſant le tout à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit clair comme de l'eau de roche, parce que vôtre noyau engraiſſera la chauſſe, c'eſt ce qui le clarifiera ; par cette regle vous en pouvez faire tant & ſi peu qu'il vous plaira ſans vous tromper ; par là vous ferez une liqueur fort agreable.

DISTILLATION *de l'eſprit de la graine de Genevre.* Prenez une livre de graine de Genevre concaſſée avec ſix pintes d'eau de vie, ſi le Matras eſt plus grand, neuf pintes de vin blanc, c'eſt-à-dire l'un ou l'autre, & le faites diſtiller, comme deſſus, avec un feu doux & égal, & vous en tirerez deux pintes & chopine ou trois pintes tout au plus de bonne liqueur.

Nota, que de tout ce qu'on fait diſtiller, il faut en laiſſer aller le flegme, & prendre garde qu'il ne ſente l'empireſme, c'eſt-à-dire le fond de l'Alembic ; lorſque la matiere s'attache au fond, cela lui donne un méchant goût, & c'eſt ce qu'on appelle Empireſme.

Pour faire de l'eau de la Reine de Hongrie. Dans le tems de la fleur de Rômarin, on en cueillera le matin aprés que le Soleil aura donné deſſus, & on en prendra une livre & demie qu'on laiſſera eſſorer à l'ombre pendant deux fois vingt quatre heures en le remuant de tems en tems pour qu'elle ſeche également ; ſi vous n'avez pas de fleurs ſuffiſamment, ou point du tout, vous prendrez des pointes naiſſantes de Rômarin, de Sauge, d'Hyſope, de Thym & de Marjolaine, que vous ferez auſſi eſſorer comme la fleur, ou vos boutons, & les mettrez infuſer dans vôtre vaiſſeau avec ſix pintes de bonne eau de vie du ſoir au matin, aprés lequel tems vous couvrirez le vaiſſeau de ſa chapelle que vous luterez bien, & ferez diſtiller le tout en bain marie, au ſable, à la cendre ou feu doux que vous entretiendrez toûjours égal ; le phlegme en étant ôté, vous y mettrez vôtre bouteille ou recipient que vous luterez bien, & en tirerez de bonne eau juſques à deux pintes & chopine au plus, cela fait, vous retirerez vôtre vaiſſeau de deſſus le feu, déluterez vôtre bouteille ou recipient que vous boucherez & le laiſſerez refroidir, & mettrez l'eau dans des bouteilles ou la laiſſerez dans le recipient.

DISTILLATION *de l'eau de la Reine de Hongrie.* Cette operation n'eſt qu'un eſprit de vin empreint des parties les plus eſſentielles de la fleur de Rômarin.

Rempliſſez à moitié une cucurbite de verre ou de grez de fleurs de Rômarin cueillies, lorſqu'elles ſont dans leur plus grande vigueur, verſez y de l'eſprit de vin, juſques à ce que les fleurs puiſſent tremper ; mettez vôtre cucurbite au bain marie, & l'ayant couverte de ſon chapiteau avec ſon recipient, lutez exactement les joinctures, & donnez deſſous un feu de digeſtion pendant trois jours, aprés leſquels vous déluterez les vaiſſeaux & vous verſerez ce qui pourra être diſtillé dans la cucurbite : Racommodez vôtre alembic & augmentez le feu aſſez fort pour faire diſtiller la liqueur, en ſorte qu'une goute ne tarde point à ſuivre l'autre, & lorſque vous en aurez retiré environ les deux tiers, ôtez le feu, laiſſez refroidir les vaiſſeaux, & les déluter, vous trouverez dans le recipient une tres-bonne eau de la Reine de Hongrie, que vous garderez dans une fiole bien bouchée ; elle eſt bonne dans les palpitations & foibleſſes de cœur, dans la paralyſie, dans la letargie dans l'apoplexie & dans les maladies hyſteriques ; la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à deux ; on s'en ſert auſſi exterieurement pour la brûlure, pour les tumeurs ou pons la paralyſie, pour les vapeurs, & pour toutes les autres occaſions, où il faut recueillir les eſprits. Les Dames en mettent environ demi once ſur ſix onces

d'eau de lys ou de fleur de feves, & elles s'en ſervent pour décraſſer le viſage.

Remarques. Il faut faire diſtiller l'eau de la Reine d'Hongrie par un feu aſſez fort, autrement l'eſprit de vin monteroit ſeul, ou bien on n'enleveroit avec lui que bien peu de l'eſſence; comme on a remarqué en travaillant.

On peut de l'huile ou de l'eſſence de rômarin, comme de l'huile de canelle, en mettre quelques gouttes dans l'eſprit de vin, ou fera de l'eau de la Reine d'Hongrie ſur le champ.

L'eau de la Reine d'Hongrie fait à peu-prés les mêmes effets que l'eſprit, mais avec plus de force; elle ſoulage quelquefois le mal de dent, étant priſe par le nez ou apliquée ſur la gencive avec un petit cotton. Quelques-uns tâchent de critiquer mal à propos, & diſent qu'il eſt inutile de faire diſtiller les fleurs de rômarin avec l'eſprit de vin, parce que leur ſubſtance étant volatille, elle s'y diſſout bien ſans digeſtion.

Mais cette circonſtance eſt fort neceſſaire, ſi l'on veut avoir une eau qui ſoit bien empreinte de l'eſſence de la fleur; car quoi qu'il y ait du volatile dans le rômarin, une bonne partie de ſon huile, en laquelle conſiſte principalement l'odeur, eſt embarraſſée dans les autres principes, & elle ne peut être bien rareſiée, mélangée & exaltée que par la digeſtion, auſſi en voit-on un trés-bon effet.

On peut encore faire une bonne eau de la Reine d'Hongrie en la maniere ſuivante.

Prenez des fleurs de rômarin trente-deux onces, des feuilles de rômarin, des ſommitez de thym, de ſarriette, de lavande, de coſtus, de ſauge, de marjolaine, de chacune quarte onces; concaſſez le tout, & le mettez dans une grande cucurbite de verre ou de grés, mélez de ſel armoniac & de tartre en poudre, de chacun une once, verſez deſſus quatre-vingt ſeize onces d'eſprit de vin; bouchez la cucurbite de ſon chapiteau, adaptez-y un recipient, luttez exactement les jointures, & procedez-en la digeſtion, & en la diſtillation comme en la precedente eau de la Reine d'Hongrie, vous aurez une eau d'une odeur ſubtile, & plus forte que l'autre.

Le ſel armoniac & le ſel de tartre étant humectez par l'humidité des fleurs, il en ſortira un eſprit huileux volatile, qui ſe mêle dans l'eau, & la rend plus penetrante & plus efficace que l'eau de la Reine d'Hongrie ordinaire, contre les vapeurs & contre les maladies, où il eſt beſoin de réveiller puiſſamment les eſprits.

DISTILLATION *de toutes ſortes d'eaux & de liqueurs à la mode.* Pour diſtiller au bain marie, il faut avoir un vaiſſeau qui s'apelle *la poire*, autrement dit, *matras*; il faut mettre ce que vous voulez diſtiller dedans, avec la liqueur convenable à ſa diſtillation, le couvrir de ſa chapelle, autrement dit cucurbite, & le bien luter tout autour avec du gros papier & de la pâte que l'on fait avec la farine, dont vous froterez le papier comme d'un eſpece de colle; puis vous mettrez vôtre alembic dans un chaudron ou chaudiere pleine d'eau, ſelon ſa grandeur, que vous mettrez ſur un fourneau, ou trépié, & le ferez boüillir toûjours d'un boüillon égal, afin que cela faſſe boüillir ce qui eſt dans vôtre alembic; & avant que d'y mettre vôtre bouteille ou recipient, vous en laiſſerez tomber environ un demi verre, qui eſt ce qu'on apelle phlegme; aprés cela, vous y mettrez vôtre recipient, que vous luterez & boucherez bien avec du papier froté de la ſuſdite colle, puis vous le laiſſerez aller, & aurez ſoin, à meſure que vôtre chaudron diminuëra, de le remplir avec de l'eau bouillante; & pour aider à la Diſtillation, vous prendrez un torchon, ou une groſſe ſervlette, que vous moüillerez dans de l'eau fraiche, & aprés l'avoir preſſée pour en ôter la groſſe eau, vous en couvrirez la chapelle de vôtre alembic; & quand elle ſera chaude à commencer à ſecher, vous la mouillerez toûjours de la même maniere, juſqu'à la fin de vôtre Diſtillation; Si vôtre alembic tient neuf ou dix pintes, vous n'y mettrez que ſix pintes de liqueur, avec ce que vous voulez diſtiller; parce que ſi vous l'empliſſez tout-à-fait, cela monteroit & entreroit dans vôtre chapelle; c'eſt à quoi il faut prendre garde, & lors que vous verrez qu'il commencera à bouillir, vous en modererez le feu, afin qu'il bouille doucement, & l'entretiendrez toujours de même juſqu'à la fin.

De ſix pintes de liqueur ainſi miſes à la Diſtillation vous ne pouvez tirer que trois pintes de bon, c'eſt-à-dire, que de pinte, vous ne pouvez eſperer que chopine tout au plus.

Si c'eſt en ſable que vous vouliez diſtiller, ou à la cendre, il faut mettre vôtre vaiſſeau dans une terrine, ou dans un pot de fer, avec du ſable ou de la cendre deſſous, & tout autour y faire un feu doux & temperé, parce que la cendre ou le ſable s'échauffent de peu de feu; ainſi vous ferez toûjours travailler vôtre alembic, & tâcherez de le maintenir dans un même degré de chaleur; pour aider à la diſtillation, vous mettrez, comme il eſt déja dit ci-devant, un linge mouillé ſur la chapelle, & prendrez garde que la liqueur ne monte trop, parce que ſi elle entroit dans la chapelle, elle gâteroit toute vôtre Diſtillation: prenez toûjours bien garde auſſi que vos vaiſſeaux ſoient bien lutez, & de tirer le phlegme avant que d'y mettre le recipient.

DISTILLATION *d'eau de chardon benit*, Prenez une bonne quantité de chardon benit, lors qu'il eſt en ſa plus grande vigueur; pilez-le dans un mortier & rempliſſez un alembic; tirez par expreſſion une quantité ſuffiſante de ſuc d'autre chardon benit, & le verſez dans l'alembic, afin que les herbes nageant dans le ſuc, elles ne ſoient point en danger de s'attacher au fond de la cucurbite pendant la diſtillation; adaptez un chapiteau, & ayant luté les jointures avec de la veſſie mouillée, faites diſtiller par un feu du ſecond degré environ la moitié d'eau de ce que vous aurez mis de ſuc: cette eau eſt ſudorifique, on s'en ſert pour faire ſortir la petite verolle, pour la peſte, pour les fiévres malignes.

Exprimez par un linge ce qui ſera reſté dans l'alembic, laiſſez raſſeoir le ſuc, & l'ayant filtré, faites-en évaporer par un petit feu environ les deux tiers de l'humidité, dans un vaiſſeau de grés ou de verre; mettez ce vaiſſeau en un lieu frais, & l'y laiſſez pendant huit ou dix jours; il ſe fera des cryſtaux autour de la terrine, leſquels vous ſeparerez & garderez dans une fiole bien bouchée. On apelle ces cryſtaux ſel eſſentiel; il eſt ſudorifique; la doſe eſt depuis ſix juſqu'à ſeize grains dans ſa propre eau diſtillée.

On peut auſſi faire l'extrait de chardon benit comme celui de la meliſſe.

Remarques. Le Chardon benit, apellé en

latin *Cardnus benedictus*, ou *atractilis hirsutior*, ou *cuinicus supinus*, ou *acanthus germanicus*, une plante haute de deux ou trois pieds branchuë en partie droite, en partie courbée, velue, piquante, sueulente, portant plusieurs petites rétes; ſes feüilles ſont longues, découpées; ſes fleurs ſont petites, jaunes, entourées d'épines, rougeâtres, entrelaſſées d'une matiere lanugineuſe; ſes ſemences ſont longuettes, jaunatres, garnies d'aigrettes; ſa racine eſt menuë, toute la plante eſt amere au goût; elle croit dans les Jardins, elle eſt ſudorifique, aperitive, febrifique.

La Chicorée, la fumeterre, l'oſeille, la ſcabieuſe, & toutes les autres plantes non odorantes qui ont beaucoup de ſue, doivent être diſtillées, comme le chardon benit; & cette methode peut ſervir pour tirer le ſel eſſentiel de quelque plante que ce ſoit; mais on n'eſt pas toûjours aſſuré d'en avoir, quoi qu'il ſoit ſeur que la plante en contienne, parce que ſouvent la partie huileuſe du ſuc empêche qu'il ne ſe cryſtalliſe.

Sel fixe de chardon benit. Comme c'eſt dans ce ſel que conſiſte la vertu de la plante; on conſeilleroit qu'on ſe ſervit des ſucs ou des decoctions des plantes plûtôt que de leur eau diſtillée, quand on a la plante en ſa vigueur, & lorſque l'on ne l'aura plus, il faut avoir recours aux eaux diſtillées dans leſquelles on melera un peu de leur ſel eſſentiel, ou de leur extrait.

Maniere de tirer le ſel fixe de toutes les plantes. On peut auſſi bien tirer du ſel fixe alkali du marc de la plante, comme nous avons dit de celui de la melille; mais comme on n'en tireroit guere, il eſt bon d'y ajoûter beaucoup d'autre chardon benit ſec.

Quand on n'a beſoin que du ſel fixe de quelque plante que ce ſoit; il n'eſt pas neceſſaire pour le tirer de faire la diſtillation de la plante, il faut ſeulement la mettre ſecher, la brûler pour la reduire en cendre, verſer ſur cette cendre beaucoup d'eau bouillante, la laiſſer tremper, filtrer l'infuſion & en faire évaporer l'humidité dans une terrine, il reſtera un ſel de couleur brune: il faut la calciner dans un creuſet, juſqu'à ce qu'il ſoit blanc, le faire fondre dans de l'eau claire, filtrer la diſſolution, & en faire evaporer l'humidité dans une terrine: on aura un ſel bien pur & bien blanc, qu'on gardera dans une bouteille de verre bouchée exactement.

Mais les manieres de brûler cette plante ne ſont pas differentes, car on tire conſiderablement plus de ſel par une methode que par une autre, la meilleure de ces methodes, quand on eſt à la Campagne en beau-tems, & qu'on a un gros tas de plantes à brûler, eſt de faire un ou pluſieurs creux dans la terre & d'y mettre la plante bien ſeche, de l'y allumer avec un peu de feu, de couvrir les creux avec des pierres ou d'autre terre, appuyant deſſus, & n'y laiſſant d'ouverture que ce qu'il en faudra pour donner paſſage à un peu d'air, qui puiſſe entretenir le feu; la plante ſe brûlera tout doucement, & elle ſe calcinera: on connoîtra que l'operation ſera achevée, quand la terre de deſſus ſera entierement refroidie, alors on découvrira tout doucement le creux & on y trouvera les cendres bien calcinées & ſalées, la plûpart adherantes les unes aux autres par grumeaux, ce qui eſt une marque d'une bonne calcination, & d'une quantité raiſonnable de ſel.

Les Païſans d'Auvergne voulant profiter des plantes inutiles qui croiſſent & qui ſechent ſur leurs montagnes, les coupent ſans diſtinction & les brûlent toutes enſemble dans des creux qu'ils ont fait en terre de la maniere, que l'on l'a dit, puis ils en ramaſſent les cendres qui ſont remplies de beaucoup de ſel alkali; mais ils n'obſervent pas tant d'exactitude en recueillant ces cendres, comme nous pourrions faire, car ils enleveot avec elle une partie de la terre qui les environnoit & qui eſt ſalée par communication, ils vendent ces cendres à fort bon marché aux Epiciers qui les debitent aux Blanchiſſenſes, car elles ſont tres-bonoes pour les leſſives. Quand on veut brûler une plante dans ſon laboratoire, la meilleure methode eſt d'avoir un fourneau de fuſion pareil à celui que l'on décrit & repreſente dans le chapitre des fourneaux, qui eſt au commencement de ce livre: De placer ce fourneau ſous la cheminée, de le remplir de la plante bien ſeche, enſorte quelle y ſoit bien preſſée, puis de l'alluner & de couvrir le fourneau de ſon dôme, & de ſa petite cheminée; la plante brûlera peu à peu jettant beaucoup de fumée, & quand elle ſera à demi conſommée, on y en mettra une autre quantité pour remplir le fourneau & l'on continuera de même juſqu'à ce qu'on ait employé toute la plante, ou juſqu'à ce que les cendres rempliſſent tout-à-fait le fourneau, s'il n'y a plus de place pour y mettre davantage d'herbe, il faut alors laiſſer recuire ou calciner les cendres; car ſi l'on a bien preſſé les plantes à meſure qu'elles ont été miſes dans le fourneau, elles demeureront au feu dix ou douze heures aprés la fumée paſſée, & elles en deviendront plus ſalées: on les ramaſſera quand elles ſeront froides, ou y trouvera beaucoup de grumeaux, comme en celles qui ont éré brûlées dans des creux à la Campagne & on en tirera le ſel en la maniere qui a été dite.

Plantes qui rendent beaucoup de ſel fixe. Certaines plantes rendent plus de ſel fixe que d'autres, telles que ſont l'abſinte, la fougere, le chardon benit, l'armoiſie, l'herniaria, le chamedrys, le chamepitys, le tamariſc; mais il n'y en a point qui en donne tant que celles qui croiſſent aux environs de la mer, comme le kali, la perce-pierre, parce que la terre & l'eau dont elles ont pris leur nourriture ſont empreintes de ſel.

Comme on ne tire que peu de ſel fixe d'une grande quantité d'herbes & qu'il demande aſſez de peines & de tems à faire, on n'a pas manqué à la falſifier, afin de la pouvoir donner à bon marché. Celui que les Colporteurs apportent & que pluſieurs Droguiſtes font venir des païs éloignés dans des caiſſes en beaux cryſtaux, qu'ils appellent ſel d'abſinte, ou ſel de tamariſc, n'eſt rien moins que ce ſel; pour en être convaincu, il faut conſiderer pluſieurs choſes; Premierement que le ſel fixe de quelque plante que ce ſoit, étant tiré par la calcination, doit être alkali, & il doit boüillonner neceſſairement quand on verſe des acides deſſus, ce qui ne ſe fait point dans ces pretendus ſels fixes des plantes. En ſecond lieu que le ſel fixe d'une plante étant fort poreux, s'humecte tres-facilement & ſe liquifie à moins qu'on ait ſoin de l'enfermer exactement dans une bouteille de verre; les caiſſes ne ſont point capables de le conſerver; il y ſeroit fondu & il en auroit penetré le bois avant qu'on l'eut porté en quelques lieux, ce qui pourtant n'arrive point aux ſels

des Colporteurs, ils ſe peuvent garder pluſieurs années dans leurs caiſſes ſans qu'ils s'humectent davantage qu'a coûtume de faire le ſalpetre rafiné ou alun. En troiſiéme lieu, les plantes ne rendent pas beaucoup de ſel fixe, l'alkali d'une plante ne ſe cryſtalliſe que dificilement, & ces cryſtaux ne ſont point de la forme des ſels des Colporteurs. En quatriéme lieu les plantes ne rendent pas beaucoup de ſel, il coûte conſiderablement à faire, & on ne pourroit pas les donner à ſi bon marché qu'ils ſont; car il ne les vendent que trente ſols la livre au plus. On ſçait bien qu'on dira que dans les pais chauds, ou l'on fait ce ſel, il y a pluſieurs plantes dont on tire beaucoup plus du ſel, que de celles qui croiſſent dans les pais temperés; mais ceux qui ont coûtume de travailler à ces ſortes d'operations, ſçavent que, pour commune que ſoit la plante des pais chauds, on ne peut pas donner le ſel qu'on en tire à un ſi vil prix; ajoûtez auſſi que le port coûte quelque choſe. On dira peut-être encore que ce ſel eſt un ſel eſſentiel de la plante; mais il vaudroit davantage que le ſel fixe, car on en tire moins: de plus ces marchands ne pourroient jamais le rendre ſi blanc ni en cryſtaux ſi gros, qu'eſt ce ſel-là. On croit donc aprés avoir examiné leurs pretendus ſels de tamatiſc & d'abſinte, que ce n'eſt autre choſe qu'un mélange d'alun & de ſalpetre, & qu'il n'y a point du tout de ſel de plante: car ſi l'on y en avoit mêlé, il feroit quelque petit boüillonnement, quand on verſe deſſus des acides, mais il ne s'en fait point.

Par toutes ces raiſons & pluſieurs autres que l'on ne deduit pas ici, de peur de s'étendre trop, il eſt apparent qu'on a tort de ſe ſervir de ces ſels, que vendent les Epiciers droguiſtes, puiſque les achetant de divers marchands, ils ne ſçavent pas eux-mêmes ce que c'eſt; il vaudroit beaucoup mieux les prendre chez les Apoticaires, qui les font, principalement quand on en doit uſer interieurement; on dit de même de tous les autres remedes chymiques; on n'y ſçauroit trop prendre de precaution, puiſque de leur bonne ou mauvaiſe precaution dépend le plus ſouvent un bon ou un méchant effet.

Les eaux diſtillées ſe gardent pluſieurs années ſans ſe gâter, parce qu'on en a ſeparé par la diſtillation les ſubſtances.

DISTILLATION *des fraiſes.* Prenez une bonne quantité de fraiſes menuées, écraſez-les bien, & les mettez dans une eruche de grez aſſez grande, pour qu'il n'y ait que les deux tiers au plus de remplis: bouchez bien vôtre eruche & mettez en digeſtion dans le fumier chaud, l'eſpace de trois ou quatre jours, où juſques à ce que la moitié ait acquis une odeur vineuſe: renverſez-là alors dans la cucurbite de cuivre étamée, & ayant poſé deſſus ſon chapiteau avec le refrigerent & un recipient de verre & lutté exactement aux jointures, vous ferez diſtiller la liqueur au bain de vapeur, pour avoir une eau ſpirituеuſe de fraiſe, qui eſt fort propre pour fortifier le cœur, le cerveau, pour purifier le ſang & pour faire urine: la doſe eſt depuis demi cueillerée, juſqu'à deux cueillerées; on s'en ſert auſſi pour deterſer & pour embellir la peau.

On peut faire de la même maniere une fort bonne eau de framboiſe, qui aura les mêmes vertus.

Si l'on veut faire de l'eſprit de fraiſe ou de framboiſe, on mettra l'eau diſtillée dans un matras à long cou; on adaptera deſſus un chapiteau & un recipient, ou lutera exactement les jointures: on poſera le matras ſur le bain de vapeur, qui ſera un grand pot à demi rempli d'eau, & dont l'embouchure ſera proportionnée au bas du matras, enſorte qu'il poſe deſſus ſans toucher l'eau; on mettra le feu deſſous, & l'on fera diſtiller la partie la plus ſpiritueuſe de l'eau, quand il y aura environ la huitiéme partie dans le recipient, on fera ceſſer le feu, l'on aura de l'eſprit de fraiſe ou de framboiſe; il a la même vertu que l'eau; la doſe eſt depuis demi dragme juſques à deux dragmes dans ſa propre eau.

REMARQUES. Les fraiſes & les framboiſes ſervent beaucoup plus dans les repas, que dans les remedes: elles réjoüiſſent la vûë, l'odorat & le goût, quand elles ſont bien meures; elles ont un goût vineux, & elles fortifient le cœur, l'eſtomac & le cerveau, comme font les liqueurs vineuſes. La commune methode de tirer l'eau de fraiſes ou de framboiſes eſt d'écraſer le fruit & d'en faire diſtiller l'humidité au bain-marie, ſans les laiſſer fermenter; mais l'eau en eſt bien moins ſpirituеuſe.

D'autres font tremper pendant vingt-quatre heures leurs fraiſes écraſées dans du vin blanc, puis ils jettent le tout dans une cucurbite de verre ou de grez & ils en font diſtiller l'humidité; c'eſt une eau de fraiſe bonne pour prendre interieurement; l'eſprit de vin qui ſe mêle dans la diſtillation avec l'eau de fraiſe lui ſert de vehicule.

D'autres font infuſer leurs fraiſes dans du lait d'aneſſe & ils mettent le tout diſtiller; cette derniere eau eſt bonne pour l'embelliſſement de la peau.

La methode que l'on a donné, eſt preferable aux autres, parce que les parties de la fraiſe ont été exaltées par la fermentation ſans addition de liqueur. On ne s'éloigneroit pourtant pas d'ajoûter un peu de vin blanc aux fraiſes pilées, afin qu'ayant rendu la matiere plus liquide, elle fermente plus facilement; il faut employer les fraiſes les plus meures, parce qu'elles ſont les plus diſpoſées à la fermentation; on laiſſera un tiers de la eruche vuide, parce que la matiere s'enfle dans la fermentation. La chaleur du fumier eſt fort propre à exciter les mouvemens des parties, c'eſt une veritable chaleur de digeſtion.

Le ſel eſſentiel des fraiſes fait dans cette matiere, ce que celui du raiſin fait dans le moût, lorſqu'il fermente; c'eſt-à-dire, qu'il rarefie les parties de l'huile, & les rend en eſprit; mais comme il y a bien moins de ces principes dans les fraiſes qu'il n'y en a dans le raiſin, la fermentation en eſt bien moins forte, & il s'en tire moins d'eſprit.

Les eaux de fraiſes & de framboiſes, qu'on vend chez les Limonadiers, ne ſont autre choſe que du ſuc de ces fruits mêlé avec de l'eau & du ſucre, en une quantité ſuffiſante, pour faire une liqueur agreable: on laiſſe purifier le tout, & on le met à la glace; ils ajoûtent quelquefois à ces liqueurs des odeurs pour les rendre encore plus agreables.

Pour avoir facilement le ſuc de ces fruits, il ne faut que les écraſer, & les mêler avec de l'eau, & puis les ayant laiſſées tremper quelques heures, couler la liqueur & exprimer le marc fortement.

DISTILLATION *des Roſes*. On diviſe les roſes en deux eſpeces generales, en roſes ſauvages qui croiſſent par tout dans les hayes, & qu'un apelle Cynorrhodon, ou Cynosbaton, mots grecs qui ſignifient roſes de chien; & en roſes domeſtiques qu'on cultive dans les jardins.

Les roſes de chiens ſont ſimples, elles n'ont pas tant d'odeur que les roſes pâles domeſtiques, mais elles en ont plus que les rouges; on les eſtime aſtringentes: cette fleur ne dure gueres, elle tombe facilement par le moindre vent, le bouton qui reſte, groſſit & meurit comme les autres fruits; on le ramaſſe en Automne, quand il eſt bien rouge, on l'employe dans les ptiſannes aperitives, on en fait auſſi de la conſerve; on l'ouvre, on en ôte le duvet & la graine, on l'arroſe de vin blanc, on le laiſſe attendrir à la cave entre deux terrines; on le pile dans un mortier de marbre, on en paſſe la pulpe par un tamis, & on la confit avec le double de ſuo poids de ſucre. C'eſt la conſerve de Cynorrhodon qui eſt employée avec ſuccés pour faire uriner, pour la pierre, pour la gravelle, pour arrêter le cours de ventre & les crachemens de ſang, pour fortifier l'eſtomac.

Le fruit de Cynorrhodon eſt apellé vulgairement gratecul; ce nom vient ſans doute du duvet qu'il contient; car quand on le monde, ce duvet s'attache aux doigts & aux autres parties qu'il touche, en ſorte qu'il donne une demangeaiſon qui excite long-tems à grater; ſa ſemence eſt aſtringente, on s'en ſert en décoction pour les injections.

Il y a pluſieurs ſortes de roſes de jardin, celles qui ſont en uſage en medecine, ſont les roſes pâles, ou incarnates, ſimples, les roſes blanches ordinaires, les roſes muſcades, & les roſes rouges.

Les roſes pâles ſimples ſont plus odorantes & meilleures que les doubles, parce que leur vertu eſt ramaſſée en moins de feuilles; on s'en ſert en medecine preferablement aux autres; elles ſont purgatives, elles rarefient le ſang, & elles le purifient; mais elles ſont contraires aux vapeurs: leur odeur ſeule rarefie quelquefois la pituite du cerveau, laquelle coulant dans l'eſtomac, cauſe des vomiſſemens, comme on a vû arriver à pluſieurs: cette pituite ſe décharge auſſi par le nez & par le crachat, & cauſe le rhume; c'eſt avec ces roſes qu'on fait le ſyrop de roſe, & pluſieurs autres compoſitions purgatives.

Les roſes muſcates ſont ainſi appellées, parce qu'elles ont une odeur de muſc, leur couleur eſt blanche; elles ſont plus tardives que les autres, car elles ne paroiſſent qu'en Automne; elles ſont à peu-prés le même effet que les roſes pâles, mais elles ſont beaucoup plus purgatives, principalement dans les païs chauds; il n'en faut que trois ou quatre pour purger, on en prend quelquefois en infuſion, & quelquefois en conſerve, elles font ſouvent des ſuperpurgations.

Les roſes blanches communes ſont fort odorantes, elles ne ſervent que pour les Diſtillations.

Les roſes rouges ſont apellées roſes de provins, parce qu'il en vient beaucoup de belles de ce pays-là; elles ont fort peu d'odeur, on les cueille en bouton, avant qu'elles ſoient tout-à-fait épanouies, afin de les avoir plus belles & meilleures; car quand elles ſont ouvertes, elles perdent beaucoup de leur couleur & de leur vertu: elles ſont aſtringentes, on en fait la conſerve de roſe, le miel roſat, & pluſieurs autres compoſitions: ce ſont elles qu'on fait ſecher pour s'en ſervir dans divers remedes; elles ſont plus aſtringentes ſeches que recentes, on en fait la teinture de roſe, comme on a dit dans les Remarques de la compoſition du vitriol.

Il y a encore d'autres eſpeces de roſes, comme les bleuës qui croiſſent en Italie, les jaunes, mais il n'eſt pas beſoin d'en parler ici, puis qu'elles ne ſont point en uſage dans la medecine.

Cette operation eſt une ſeparation de la partie aqueuſe & odorante de la roſe par la Diſtillation: Prenez dix ou douze livres de roſes des plus odorantes, cueillies peu de tems aprés le lever du ſoleil en tems ſec, & mondées de leur bouton ou pecules, pilez-les dans un mortier de marbre juſqu'à ce qu'elles ſoient en pâte, mettez-les dans une grande cucurbite de cuivre étamée en dedans, verſez-y du ſuc d'autres roſes ſemblables, nouvellement tiré, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment humectées, adaptez à la cucurbite ſa tête de mort étamée avec ſon refrigerent & un recipient; lutez les joints, & poſez le vaiſſeau ſur un feu moderé, ayez ſoin de changer l'eau du refrigerent à meſure qu'elle s'échaufera: quand vous aurez diſtillé environ la moitié de la liqueur, il faut faire ceſſer le feu, de peur que la matiere ne s'attache au fond; ſeparez vos vaiſſeaux, coulez & exprimez ce qui ſera reſté dans la cucurbite, remettez-y l'expreſſion ou le ſuc, & en faites diſtiller environ les deux tiers de l'humidité à petit feu; vous aurez une fort bonne eau roſe qu'il faudra mettre dans des bouteilles, & les expoſer au ſoleil, débouchées pendant quelques jours, pour exciter l'odeur, puis les boucher & les garder. On ſe ſert de l'eau roſe pour fortifier la poitrine, le cœur & l'eſtomac, pour arrêter les cours de ventre, les crachemens de ſang, & les autres hemorragies; la doſe eſt depuis une once juſqu'à ſix, on l'employe encore en injection pour arrêter les gonorées, & on en lave les yeux dans la petite verolle, dans les inflammations, & pour nettoyer la chaſſie, on la mêle avec de l'eau de plantain.

On paſſera par une chauſſe d'hypocras, ou par un blanchet la liqueur qui ſera reſtée dans la cucurbite aprés les Diſtillations, & l'on en fera évaporer l'humidité dans une terrine de grés par un petit feu de ſable juſqu'à conſiſtance de pilules, ce ſera l'extrait de roſes; il eſt un peu purgatif, on en peut donner en pilules, ou delayé dans de l'eau roſe pour purger la bile & pour purifier le ſang; la doſe eſt depuis demi dragme juſqu'à deux dragmes. De la même maniere on peut tirer l'eau des autres fleurs ſucculentes, & faire leur extrait.

Remarques. Les roſes les plus propres pour faire une eau roſe bien odorante, ſont les roſes pâles, & les roſes blanches de jardin les plus ſimples; mais quand on veut faire ſervir l'eau roſe aux maladies des yeux, il vaut mieux qu'elle ſoit faite avec les roſes de chien, ou même les pecules de roſes, c'eſt-à-dire, avec le bouton qui reſte aprés que les feuilles de la roſe ſont ſeparées. Pour faire cette eau, l'on pile des pecules de roſes dans un mortier, on les humecte avec une forte décoction d'autres pecules de roſes; on laiſſe le tout tremper vingt-quatre heu-

res ; puis on en fait diſtiller l'humidité en la maniere accoûtumée. Cette eau eſt plus deteeſive & plus aſtringente que l'eau de roſes, noovellement épanoüies ; on cueille les roſes nouvellement épanoüies peu de tems aprés que le Soleil eſt levé, afin de profiter de ce qu'elles contiennent de meilleur, & d'un eſprit de l'air que la roſée de la nuit leur peut avoir imprimé, ce qui ſe feroit diſſipé en partie par la chaleur du Soleil ; il eſt bon auſſi qu'il faſſe beau-tems ; car la pluye les humecte & emporte une partie de leur vertu.

Pour tiree facilement le ſue des roſes, il faut, les ayant bien pilées, les laiſſer fermenter huit ou dix heures, dans un pot, ou dans une terrine, puis les expimer par un linge à la preſſe ; cette fermentation ſubtilliſe & attenue les parties viſqueuſes de la roſe, & les rend coulantes ; quand on les met à la preſſe auſſi-tôt qu'elles ſont pilées ſans les avoir laiſſé fermentee, elles rendent moins de ſue, & elles crevent les linges ; quand on n'ajoûte point d'humidité dans les roſes, il faut les faire diſtiller au bain-marie, car ſi l'on poſoit le vaiſſeau ſur le feu nud, elles s'attacheroient au fond, & l'eau qui en ſortiroit, ſentiroitle brûlé ou du moins l'empireume.

Ceux qui auront un grand vaiſſeau pour le bain de vapeur, comme celui que l'on trouve repreſenté dans les figures de ce livre, ou un approchant, doivent s'en ſervir pour cette diſtillation, ſoit qu'ils humectent leurs roſes, ou qu'ils ne les humectent pas, parce que l'eau roſe faite avec cette chaleur, a une odeur plus douce & plus agreable que l'autre, en ce qu'elle a moins d'impreſſion du feu, & que les parties phlematiques ne s'y mêlent pas tant ; mais comme ces ſortes de vaiſſeaux ne ſe trouvent pas commodement dans les boutiques des Apoticaires, & que la plûpart ſe contentent de la ſeule cucurbite de cuivre étamée avec ſon refrigerant, pour diſtiller leurs eaux à feu nud ; on donne le moyen le plus convenable pour faire une eau roſe pure, & autant agreable à l'odorat qu'elle le peut étre étant diſtillée par ce vaiſſeau.

Comme l'eau du refrigerant, ne ſert qu'à contenir les vapeurs & à empêcher que ce qui diſtille, ne ſente tant le feu, il faut qu'elle ſoit froide ; c'eſt pourquoi d'abord qu'on ſent qu'elle eſt chaude, il faut la changer. L'eau de roſe qui diſtille la premiere, eſt la plus odorante, parce que les parties les plus volatilles montent toûjours les premieres ; mais quand l'un & l'autre ont demeuré quelque-tems au Soleil, elles acquierent ſuffiſamment de l'odeur, parce que la chaleur du Soleil rarefie & volatiliſe des corpuſcules inſenſibles de la roſe, qui ſont paſſées dans l'eau par la diſtillation, & les rend plus diſpoſées à s'exalter pour venir toucher agreablement le nerf de l'odorat.

Quand on ne veut faire qu'une mediocre quantité d'eau roſe, il vaut mieux ſe ſervir des vaiſſeaux de grez, & de verre que de ceux de métail, parce qu'on n'en craint point l'impreſſion, on doit la faire diſtiller au bain-marie, ou au bain de vapeur, pluſieurs ſe ſervent pour la diſtillation des roſes, d'un vaiſſeau de cuivre plat étamé en dedans, qu'ils appellent roſaire, ils y mettent les feüilles de roſes ſans les piler, ils adaptent ſur ce vaiſſeau une chape d'étain, ou de cuivre étamé, & par un petit feu nud ils font diſtiller un peu d'eau roſe ; ils levent le chapiteau, ils trouvent les roſes amaſſées en forme de gateau ; c'eſt ce qu'on appelle chapeau de roſes ; on peut, l'ayant retiré du vaiſſeau, le faire ſecher au Soleil & le garder en cette forme : on s'en ſert en fomentation, boüilli dans du vin pour fortifier. Ceux qui ne ſe ſoucient pas de conſerver les roſes en cette forme, les tournent dans le vaiſſeau & achevent d'en faire diſtiller l'humidité, il faut avoir bien de la patience dans cette ſorte de diſtillation ; car ſi vous pouſſez un peu trop le feu, l'eau ſentira le brûlé, le plus ſeur ſeroit de la faire au bain de vapeur, & l'operation n'en ſeroit pas plus longue ; car on pourroit donner autant de chaleur qu'on voudroit à l'eau du bain ſans crainte qu'elle ſentit l'empireume.

On fait encore de l'eau roſe par deſcenſion en la maniere ſuivante.

Prenez un grand pot de terre de grez qui ſoit large d'embouchure ; couvrez-le d'une toile, nette que vous lierez au tour du rebord, & vous ferez une cavité de feüilles de roſes, en ſorte qu'il y en ait environ la hauteur de deux doigts : poſez ſur ces roſes le cû d'un plat ou d'une terrine de grez qu'on aura chauffé & qui joigne bien avec le haut du pot, mettez des cendres chaudes dans ce plat & un peu de braiſe par deſſus, afin d'échauffer les roſes ; la vapeur qui en ſortira, ne pouvant s'élever à cauſe du cû du plat, ſe precipitera & diſtillera en eau dans le pot ; continuez le même degré de feu & changez les roſes à meſure qu'elles ſeront ſeches, juſques à ce que vous ayez aſſez d'eau diſtillée.

On pourroit tirer par cette derniere methode l'eau de la fleur d'orange ; mais en petite quantité, & comme cette eau eſt d'un grand uſage, il faut ſe ſervir des moyens par leſquels on en puiſſe avoir une quantité ſuffiſante ; on en parlera dans la ſuite.

Comme l'on n'employe guere l'eau roſe que dans les remedes aſtringens, on devroit la tirer des roſes rouges aſtringentes plûtôt que des pâles, qui ſont purgatives ; mais parce qu'elle ne ſeroit que fort peu odorante, ceux qui pretendent la connoître, n'en voudroient point ; & ainſi l'on eſt obligé de la faire avec les roſes pâles ; c'eſt pourquoi l'un excite ſouvent les cours de ventre, en faiſant boire de l'eau roſe ordinaire, au lieu de les arrêter.

DISTILLATION *d'eau de Ceriſe, comme on la fait en la Franche-Comté.* Eau de Ceriſe diſtillée, qui eſt une liqueur meilleure que l'eau de vie, fort bonne pour aider à la digeſtion & pour fortifier. On prend des ceriſes de bois, dont on ſepare le queuës, on les met dans un tonneau pendant dix ou quinze jours, afin qu'elles ſe fermentent ; enſuite on les diſtille dans un Alembic comme l'eau de vie, & on rectifie une ou deux fois cette liqueur, ſelon qu'on la veut faire forte ; on la vend quarante ſols la pinte, chaque ſeau de ceriſe en donne une pinte ; c'eſt le moyen de tirer beaucoup de revenu de ces ſortes de ceriſes, dont on ne tiroit rien auparavant ; on en peut prendre diverſes fois le jour ſur tout aprés le repas, environ le quart d'un verre ; les Medecins en font un grand érat, étant amie de l'eſtomac, & n'eſt corroſive comme l'eau de vie, ceci eſt d'un grand profit, depuis quatre ans, ceux de la Franche-Comté en font un grand profit, & ils en envoient à Paris.

DISTILLATION. Diſtiller eſt on art & moyen

moyen par lequel l'on extrait la liqueur ou humidité de quelque chose par la vertu, & force du feu, ou de la chaleur. Comme les matieres le requierent, non point autrement que nous voyons en ces lieux inferieurs par la vertu & force du Soleil plusieurs vapeurs élevées en la moyenne region de l'air être converties en eau, & delà en pluye; il est certain que le mot de distiller s'étend quelquefois plus largement, & appartient non-seulement aux matieres qui sont distillées par le moyen de la chaleur; mais aussi sans chaleur, comme nous voyons qu'il se fait en celles qui sont distillées en forme de culatoire; à sçavoir quand la plus pure & sincere partie de quelques eaux ou jus liquides est extraite & separée de la partie la plus limoneuse & terrestre par le moyen d'uo feutre, ou d'une piece de drap en forme de languette & de lisiere, ou de sablon ou menu gravier, ou de pots de terre non encore cuite, ou de vaisseau fait de bois de Lierre, ou de verre de Fougere; quelquefois aussi l'on distille sans chaleur, mais plûtôt par froideur; à sçavoir quand les choses que l'on veut distiller, sont mises en lieux froids & humides, comme se fait l'huile de tartre, de mirrhe, de sang de dragon, de loutres & autres; quoi qu'il en soit, il n'est pas besoin que l'on s'amuse à toutes ces diversités de distiller, seulement qu'on se contente de celle qui se fait par chaleur; il est vrai qu'il faut qu'on sçache bien les diversités de chaleur, afin d'accommoder à la distillation telle chaleur que leurs matieres la requierent; car les unes demandent chaleur de feu clair, ou de charbon, ou de Soleil, ou de cendres, ou de sable menu, ou de limûre de fer, ou de marc d'olives; les autres veulent chaleur de fiente de cheval, ou des eaux boüillantes, ou de la vapeur des eaux boüillantes, ou du vin boüillant en la cave, ou de chaux vive, ou de quelque écurce ou autre chose putrefiée; & pour ce regard vous remarquerez soigneusement quatre degrés de chaleur; dont le premier est dit tiede, comme peut-être une eau à demi chaude, ou la vapeur d'une eau boüillante, en laquelle il n'y a aucun danger de mal. Le second est un peu plus chaud, toutesfois qui se peut souffrir sans offense, telle qu'est la chaleur de la cendre. Le troisiéme est encore plus chaud, tellement qu'il peut offenser grievement, si on y tient quelque membre, comme en la chaleur du sable menu. Le quatriéme est si vehement, qu'à grand peine se peut-il endurer, comme est la chaleur de limaille de fer. Le premier degré est convenable pour distiller les matieres subtiles & humides; comme les fleurs, les simples froids, tel qu'est l'endive, la laituë & autres. Le second pour la distillation des choses subtiles & seches, comme sont les odorantes, comme poivre, canelle, gingembre, cloux de girofle; plusieurs simples, comme l'aluine, & la sauge. Le troisiéme pour distiller les matieres de substance épaisse & pleines de sue, comme sont plusieurs racines. Le quatriéme n'est propre que pour la distillation des metaux & mineraux, comme de l'alun, arsenic & autres tels; par ce moyen nulles matieres se pourront presenter, desquelles on ne puisse extraire l'humeur aqueuse, & distiller les eaux claires & limpides.

Le tems auquel on peut distiller & extraire les eaux. Toutes matieres doivent être distillées au tems de leur meilleure disposition; à sçavoir les racines, les herbes, les fleurs & les semences, au tems de leurs maturitez; les animaux, ou leurs parties lors qu'ils sont d'un âge moyen; comme nous dirons en son lieu.

Il est à remarquer que souvent telle necessité se presente qu'il faut distiller des plantes seches, & alors il faut les macerer & tremper en quelques liqueurs ou decoctions propres selon la vertu de telle matiere, afin de leur renouveller en quelque façon leur jeunesse, & donner quelque humeur semblable à celle qu'elles avoient apporté de leur mere nourrice la terre, comme nous dirons incontinent.

Or quand à la vertu des eaux distillées, il est tout certain que pour celles qui sont distillées par le bain-marie, on veut qu'elles retiennent les saveurs, odeurs, & autres qualitez des matieres, desquelles elles sont distillées, & non-seulement elles ont leur vertu égale aux plantes, & matieres desquelles elles sont distillées; mais elles sont beaucoup plus agreables au goût, & plus plaisantes à l'œil, que le jus & decoctions de leurs matieres; il est vrai que les eaux qui sont distillées par l'Alembic de plomb, d'étain, de cuivre, d'airain, ou d'autres metaux, perdent la meilleure & plus subtille partie de la substance de leur matiere, qui s'évapore en l'air, & ne sont pas de si grande vertu que leurs plantes; quoi qu'il en soit, les eaux distillées sont plus plaisantes aux malades, plus promptes à mettre en usage, meilleures pour les remedes oculaires, pour faire des epithemes au cœur, & au foye, pour preparer les fards, pour preserire les parfums & les choses odorantes, tant pour l'usage de la medecine, que pour la délicatesse du corps; que les decoctions & les jus des plantes, & pour cet égard un les doit d'autant plus soigneusement distiller; il est bien vrai que les eaux faites au bain-marie, principalement celles qui sont distillées à la vapeur des eaux boüillantes, ne sont de longue durée, & à grande peine passent un an, aussi il les faut renouveller tous les ans par distillation ou circulaire ou iterative, avec les nouvelles matieres mises sur le marc des premieres distillations; ou bien les distiller par feutre, comme nous dirons ci-aprés.

Les vaisseaux & instrumens pour distiller les eaux. Deux vaisseaux sont necessaires pour distiller, qui

peuvent être nommez d'un mot commun en general, alembic, ou vaisseau contenant, parce qu'il reçoit & contient les matieres quel'on veut distiller, quelques-uns appellent corps, ou vaisseau corpulent; les autres corps;

L'autre eſt nommé vulgairement chapiteau, ou chape, ou chapelle, ou cloche, auquel ſont amaſſées les vapeurs, & converties en eaux; Ce vaiſſeau a quelquefois un canal en forme de bec d'oyſeau, par lequel l'eau diſtille goutte à goutte en une fiole, ou autre vaiſſeau ſemblable: quelquefois il eſt ſans bec, & cela arrive, quand l'on veut uſer de circulation. Or ces inſtrumens ſont fort differens, tant en forme & figure, qu'en maniere; il eſt vrai que les premiers Inventez étoient des vaiſſeaux de plomb, ſemblables à une cloche qui couvroit un autre vaiſſeau d'airain plein de matieres pour diſtiller; tel eſt aſſez connu d'un chacun, & uſité par tout, veu qu'il attire plus grande quantité d'eau que nul autre. Depuis l'on a trouvé une autre façon, par laquelle pluſieurs vaiſſeaux, couverts de leur chapiteau de plomb, ſont échauffez trois enſemble d'un ſeul feu, ſur un fourneau fait en façon de voûte, afin qu'à moins de frais & de peine l'on puiſſe attirer quantité d'eau. *Telle eſt la figure ci-devant.*

Or parce que les eaux diſtillées par alembic de plumb, ne retiennent aucunement l'odeur, ni la ſaveur, ni toutes autres qualitez des matieres, deſquelles elles ſont diſtillées; mais plûtôt ſentent la fumée & une odeur d'aduſtion: avec cela que les eaux qui ſont diſtillées des plantes acres, & poignantes & ameres, ne ſe reſſentent aucunement de l'amertume & acrimonie de leurs plantes, mais plûtôt d'une douceur fade; l'eau qui coule par des conduits de plomb, excite ſouvent un flux diſſenterique à ceux qui en boivent, à cauſe de ſa oxture, qui eſt de ſubſtance de mercure; joint que nous voyons ordinairement que les eaux diſtillées par le plomb ſont le plus ſouvent d'acres & vehementes vapeurs, ce qui ſe fait, attendu qu'il ſe diſſout un ſel de la voûte de l'alembic, lequel gâte les eaux, les rendent blanches & épaiſſes comme le lait.

Pour ces raiſons l'on a inventé un autre inſtrument nommé veſſie, duquel le vaiſſeau inferieur, & le chapiteau qui le coovre ſont d'airain, tous deux mis ſur un fourneau; lequel inſtrument eſt propre, non-ſeulement pour diſtiller l'eau de vie faite de vin, ou de lie de vin, ou de cervoiſe; mais auſſi de toute ſorte de plante infuſée avec quantité d'eau commune. Au ſurplus, il faut que le chapi-

teau ait 10 grad bec qui paſſe par dedans un tonneau plein d'eau, afin que les vapeurs ne s'exhalent, mais ſe conduiſent & tournêt en eau. Les Medecins plus recens & mieux aviſez ont trouvé une façon beaucoup meilleure que les precedentes, qui eſt de diſtiller les eaux au bain-marie, c'eſt-à-dire, au bain de quelque eau boüillante, ou ſur ſa vapeur; car il eſt tout certain que telles eaux ſont meilleures ſans compraiſon, d'autant qu'elles retiennent exactement non ſeulement l'odeur, mais auſſi le goût, & autres qualitez de leurs plantes: ce qui arriva ainſi, parce que le bain de l'eau boüillante par ſon humidité retient, garde & conſerve les parties ſubtiles des plantes, & par ce moyen empêche qu'elles ne ſe reſolvent & s'exhalent, comme il ſe fait en celles qui ſont diſtillées par le feu violent de bois ou de charbon, qui eſt la cauſe ſeule, qu'il y a autant de difference entre les eaux diſtillées par alembic de plomb, & le bain-marie, qu'entre le plomb & l'or; parce que non ſeulement elles retiennent les propres qualitez de leurs plantes l'odeur & le goût, mais auſſi qu'elles viennent claires, pures, & limpides, ſans ſentir tant ſoit peu de fumée ou d'aduſtion; au contraire les autres repreſentent toûjours au goût quelque odeur de fumée, qui non ſeulement excite on appetit de vomir tant aux ſains qu'aux malades, mais auſſi apporte grand dommage aux parties pectorales, eſtomac, foye, & autres parties interieures à raiſon d'une mauvaiſe qualité qu'elles aquierent des vaiſſeaux où elles ſont diſtillées. Ce que l'on peut facilement connoître par l'eau d'aluine deſtillée en alembic de plomb, qui eſt douce, non amere comme ſa plante; même par toute autre ſorte d'eau qui eſt diſtillée des plantes, qui ont le temperament chaud & le goût acre, ou amer; car l'alembic de plomb recevant ſuperficiellement les vapeurs des herbes, qui ſont chaudes d'éfet & de vertu; corrompt facilement ſa ſuperficie; & la convertit en ceruſe fort ſubtile, laquelle aprés ſe mêle parmi les eaux, & leur aquiert une douceur fade: ce que l'on peut connoître par la ſubſidence blanchâtre de telles eaux, principalement quand elles ſont diſtillées par alembic tout recent; car le vaiſſeau qui a long-tems ſervi, ayant aquis par une longue eſpace & frequente diſtillation de toute part comme une croûte de plâtre, n'eſt pas tant facilement alteré par les vapeurs, ni converti en ceruſe. Et il ne faut pas s'étonner, ſi la ſuperficie du plomb eſt changée en ceruſe par l'acreté des plantes, vû que la ceruſe même eſt faite de lames de plomb fonduës ſur les vapeurs du vinaigre, & étenduës ſur clayes preparées de cannes. Or tel accident n'arrive point aux eaux diſtillées au bain marie, car l'on connoît évidemment au goût leur amertume ou acrimonie, acidité, aprêté, douceur, & inſipidité, ſi elles ſont diſtillées des plantes ameres, ou acres, ou d'autres ſaveurs & qualitez: ce qui arrive, parce que le chapiteau du bain-marie eſt de verre, duquel elles ne pourront aquerir aucune qualité étrangere. Au ſurplus, les eaux qui ſont diſtillées au vaiſſeau que l'on appelle veſſie, qui eſt fait (comme nous avons dit d'airain) tant chapiteau que vaiſſeau corpulent, enduit par le dedans d'airain, ſont beaucoup meilleures & de plus grande vertu que celles qui ſont diſtillées par l'alembic de plomb; parce que le feu du fourneau ne peut brûler ni infecter de quelque fumée les matieres; d'autant qu'elles trempent & boüillent en eau: toutesfois elles ne retiennent entierement les vertus à raiſon de la mixtion des eaux, qui

Digitized by Google

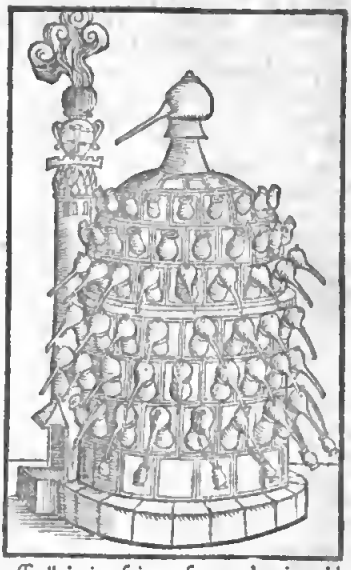
les ſuffoquent & perdent leurs vertus. C'eſt pourquoi il faut donner le prix ſur toutes les autres eaux, qui ſont diſtillées en double vaiſſeau, ou ſur la vapeur de l'eau boüillante, ce qui eſt appellé bain-marie, principalement à celles qui ſont de faculté chaude ; il eſt vrai qu'entre elles les meilleures ſont celles qui ſont diſtillées ſur la vapeur de l'eau boüillante, plûtôt que de mettre le vaiſſeau, qui contient les matieres, dans l'eau bouillante, parce que la vertu en eſt plus ſubtile & mieux extraite : quoi que toutes les deux ſont fort bonnes, & il n'y a autre dommage en elles, ſinon qu'elles ne ſont pas de longue durée ; auſſi il vaut mieux en diſtiller ſouvent, afin de les avoir bonnes.

Troiſiéme façon d'inſtrument, que nous avons appellé bain marie, ou double vaiſſeau, il eſt de deux pieces : l'une eſt un grand vaiſſeau d'airain fait en forme de marmite aſſez grande & haute, élevée, garnie de ſon couvercle, qui eſt miſe ſur un fourneau ; & contient l'eau bouillante ; l'autre eſt l'alembic, duquel le vaiſſeau corpulent eſt auſſi d'airain, tellement incorporé avec le couvercle de la marmite, ou de la chaudiere, que l'un tient à l'autre, & l'un ne peut être mis ni ôté ſans l'autre ; le chapiteau eſt de veere, ou d'étain, ou de terre cuite ; En ce couvercle il y a un trou bien clos & bouché d'un coin, par lequel l'on vuide de l'eau bouillante dans la chaudiere, quand l'eau qui eſt dedans ſera diminuée, aprés avoir long-tems boüilli.

Il y a une autre ſorte de bain-marie, qui contiét quatre alembics, deſquels les vaiſſeaux corpulens, qui ſont mis dans le bain, peuvent être de verre ou d'étain, & leurs chapiteaux de verre ; outre ces quatre il y en a un qui ſurpaſſe les autres, qui eſt échauffé ſeulement de la vapeur de l'eau bouillante, qui monte en haut par le moyen d'un grand canal, & celui-ci rend la meilleure eau de toutes les autres quatre ; tous ces vaiſſeaux biens unis & incorporez enſemble, ſont appuyez ſur une chaudiere ou marmite d'airain aſſez large & capable ; avec elle bien enduits d'étain, & unis tellement que nulle vapeur ne peut ſortir ou s'exhaler dehors, même que tous ces inſtrumens ſont ſi bien tâgez & façonnez enſemble, qu'ils ſemblent n'être qu'un corps, excepté que le chapiteau ſe peut ſeparer & remettre quand il eſt beſoin de diſtiller des eaux.

L'on voit une autre ſorte de bain-matie fort excellent, duquel le vaiſſeau corpulent eſt d'étain, ſemblable à un grand urinal, long de trois grands pieds, fort large par le bas, & un peu plus étroit par le haut. Le fond & le ventre trempe & baigne deux grands pieds dans l'eau bouillante, & le deſſus eſt fort hors du bain de la hauteur d'un grand pied par un trou rond, qui eſt au milieu du couvercle de la marmite ou chaudiere où eſt le bain. Sur ce vaiſſeau corpulent on met & on appuye un alembic d'étain couvert & entouré d'un autre vaiſſeau auſſi d'étain beaucoup plus large, qui reçoit l'eau froide, laquelle on y fait couler par la cannule ou fontaine d'étain d'un autre vaiſſeau aſſez long, qui eſt ſitué en haut de la colomne, & pour taſtaichir continuellement l'alembic, afin que les vapeurs qui y ſont élevées ſe conduiſent mieux, & y ſoient plûtot converties en eau ; & parce qu'il eſt fort difficile que l'eau qui eſt contenuë au vaiſſeau qui environne l'alembic, ne ſoit échauffée par la ſucceſſion de tant de chaleur de l'alembic, il y a une cannule au vaiſſeau, par laquelle l'eau s'écoule incontinent, en lâchant le petit robinet de la fontaine, & remplit incontinent d'eau froide, qu'on y fait couleur du vaiſſeau d'en-haut ; mais afin qu'on n'ait pas ſi grande peine à vuider tant ſouvent l'eau chaude, & en remettre de froide, l'on peut diſpoſer tellement les choſes, que du vaiſſeau qui eſt au deſſus de la colomne, il coulera continuellement autant d'eau froide dans ce vaiſſeau qui environne l'alembic, que de chacune il s'en pourra écouler en lâchant & fermant les robinets des fontaines quand il eſt beſoin ; & afin que la marmite ou chaudiere, où eſt le bain, ſoit pleine toûjours d'une même quantité d'eau, laquelle autrement ſe diminuë par la vehemente chaleur du feu du fourneau, il y a au bas de la colomne un autre vaiſſeau plein d'eau fort chaude, qui ſe vient rendre dans le bain, par une fontaine ou cannule gouvernée de ſon robinet : Et cette eau eſt échauffée d'autant que la muraille de la colomne eſt creuſe & vuide juſqu'au fond de ce vaiſſeau. Cette ſorte de bain-marie, eſt propre pour diſtiller des eaux en abondance, à raiſon de l'eau froide qui épaiſſit & convertit incontinent les vapeurs en eau.

Les Venitiens distillent leurs eaux en tel instrumẽt: Le fourneau est rond & contient de toutes pars à l'entour de soy plusieurs vaisseaux de terre, vitrez par dedás, semblable à un urinal, bien lutez avec mortier d'argile, couvert chacun d'alembic ou chapiteau de verre ou de terre cuite; au bec desquels pendent une fiole attachée avec un filet bien épais, pour en recevoir l'eau qui en distillera, ce fourneau est échauffé comme nous voyons, de même façon que les Allemans échauffent leur poële, & nous avons nos étuves; & s'il arrive que le feu y soit trop vehement, il ne faut rien mettre dans les vaisseaux, jusques à ce que la chaleur en soit quelqua peu diminuée; de crainte que les plantes, fleurs, & autres telles matieres ne soient brûlées: la bouche du fourneau doit être toûjours bien fermée, afin que la chaleur se conserve là-dedans pour pouvoir satisfaire à tant de vaisseaux. A gouverner ce fourneau sont neceſſaires plusieurs personnes desquels les uns donnent ordre au feu, les autres jettent les herbes dans les vaisseaux corpulens, d'autres appliquent & accommodent tous les propres chapiteaux sur les vaisseaux corpulents. Aussi par-là on peut tirer grande quantité d'eaux, c'est-à-dire, jusques à cent livres en une nuit & un jour & telles eaux sont beaucoup meilleures que celles qui sont distillées par alembic de plomb, ou d'autres metaux, d'autant quelles ne sont aucunement infectées du vice & infection qui accompagne les metaux.



Il y a des autres instrumẽts, desquels le vaisseau corpulẽt est un vaisseau d'airain, ou de fer, ou d'autre metail, ayant le col épais, & assez étroit, sur lequel est appuyé un chapiteau aussi d'airain, fait en forme de piramide, qui est environné comme d'un seau d'eau fraiche, afin que la vapeur, soit plûtôt & en plus grande quantité convertie en eau, & que l'eau ne retienne la qualité du feu; quelques-uns au lieu de ce col long & chapiteau, ont un canal de fer blanc ou d'autre métail, fort long & tortu en forme de serpent (qui est dit pour cette raison serpentin) ou fait de plusieurs pieces par angles droits, qui passent par dedans un seau ou autre vaisseau semblable plein d'eau.

Il y a plusieurs autres façons d'instrumens à distiller, desquels on ne parlera pour le present, étant contens de ceux desquels on a fait mention, qui sont en frequent usage, & propres seulement à distiller les eaux, desquelles seules est l'intention de parler pour cette fois.

Au surplus, parce que l'eau distillée prend la plus grande part son essence & autre semblable qualité du chapiteau, il est bon de faire choix des meilleurs chapiteaux que l'on pourroit trouver: les meilleurs sont de verre, puis de terre vitrée par dedans & par dehors: troisiémement d'étain: quatriémement de cuivre enduit d'étain: cinquiémement d'airain enduit d'étain; mais les vaisseaux d'airain & de cuivre, ont ces deux incommoditez; l'une qu'ils rendent leurs eaux roussâtres, & à demi-brûlées, & l'autre qu'il y a en l'airain & au cuivre une qualité veneneuse plus qu'en aucun autre metail: sixiémement de fer, quand principalement l'on veut distiller quelque matiere difficile à distiller, qui doit être appliquée exterieurement non prise interieurement. Ceux qui ne craignent pas les frais usent de vaisseau d'or ou d'argent; mais parce qu'un chacun n'a pas la puissance, il vaut mieux se contenter de vaisseaux de verre, de terre plombée, ou de vitrée, ou de grés, nommée terre de beauvais, plûtôt que de plomb, ou d'autre métail; toutesfois ceux de verre sont les meilleurs: En second lieu, ceux de terre plombée, ou vitrée, ou de gros grains, aprés ceux d'étain. Ceux de verre ne doivent être de fougere; mais de verre cristallin, bien renforcé, lesquels parce qu'ils ne laissent d'être fragiles tant soient-ils renforcez, il faudra échauffer

lentement, & peu à peu ; ſoit qu'ils ſoient mis au bain-marie, ou ſur des cendres chaudes au feu du fourneau, puis quand la diſtillarion ſera faite les laiſſer refroidir tout doucement ; & parce que le chapiteau eſt ſeparé du vaiſſeau corpuleot, il ſera bon de les unir tous deux enſemble, avec un linge de chanvre, qui aura trempé en mortier de ſageſſe, qui eſt fait comminement de blanc d'œuf, farine de féve, & bien peu de maſtic ; le vaiſſeau où eſt reçû l'eau dudit recipient, ſera une fiole de verre, ayant le col long, dans lequel entrera le bec du chapiteau, qui pourra pareillement être uni avec le bec de mortier de ſageſſe, de crainte que l'eau qui diſtillera, ne s'évapore pas trop, encore que nous en voyons quelquesfois en façon d'urinal, qui ne ſoot liez aucunement au bec du chapiteau.

Fourneaux pour la diſtillation des eaux. La forme des fourneaux qui ſervent à diſtiller les eaux, eſt diverſe ſelon la diverſité des matieres que l'on veut diſtiller, & des vaiſſeaux deſquels on ſe veut ſervir pour diſtiller ; quant à la matiere les uns ſont faits de briques crues, fort bien deſſechées au Soleil, d'autant qu'elles ſont plus maniables que les cuites entieres, & qu'on les peut couper avec le fer, pour leur donner telle forme que l'on veut, & ranger la terre graſſe ; les autres ſe font de plâtre ſeul ; quelques uns de terre graſſe ſeule : les meillenrs ſont faits avec ciment, blanc d'œuf, terre graſſe & bourre ; les autres de brique bien broyée, fiente de cheval, nerf de bœuf, & terre graſſe. Quant à leur figure elles répondent aux vaiſſeaux que l'on met deſſus, les uns ſont ronds par tout, & tels ſont les meilleurs & plus commodes, les autres quarrez ; les autres élevez aſſez haut en forme de pyramides, d'autres en façon de voute ; les autres en forme d'étuves ou de poëles, tel que vous les pouvez connoître à l'œil par les figures precedentes, qui vous ſerviront de plus grand & ſeur enſeignement, que toutes les deſcriptions qu'on pourroit faire. Tels fourneaux, comme on peut voir à l'œil, doivent avoir deux fonds, l'un plus bas, qui reçoive les cendres du charbon ou d'autres telles matieres du feu, l'autre plus haut, qui contienne les charbons allumez, & ſoit fait en façon de gril, ou verges de fer paſſant d'outre en outre au travers du fourneau ; ou bien ſeparé par pluſieurs petits trous, afin que les cendres du feu s'écoulent au fond d'embas plus facilement, & qu'elles ne ſuffoquent le feu qui échauffe l'alembic ; il y en doit avoir une ſeule de grandeur mediocre, pour mettre le charbon ou le bois dedans, & en haut deux ou trois petits trous pour donner d'air, & éventer le feu, lorſque l'on voudra l'augmenter ; l'une & l'autre gueule ſeront garnies de leur bouchon ou porte, à défaut de fourneau ou de matiere, pour ce faire, on pourra accommoder ſon vaiſſeau ou bien ſon chauderon, & le mettre ſur un tripier, & là deſſous allumer ſon feu.

Preparation de la matiere qui doit être diſtillée. Ce n'eſt pas aſſez que les fourneaux & inſtruments ſoient preparés de la ſorte que nous avons dit, encore faut-il que les matieres que l'on veut diſtiller, ſoient preparées avant que de les mettre à l'alembic ; or cette preparation eſt de trois ſortes, ſçavoir, l'infuſion, putrefaction & fermentation ; l'infuſion n'eſt autre qu'une trempe ou maceration de la choſe que l'on veut diſtiller en quelque liqueur, non ſeulement afin de rendre les matieres plus promptes & faciles à être diſtillées ; mais auſſi pour leur exciter plus de ſuc, ou pour leur garder leur odeur, ou pour leur aquerir une qualité nouvelle, ou pour augmenter leurs vertus, ou pour autre fin, comme on dira en particulier ; il eſt vrai que cette preparation, n'eſt pas neceſſaire à toutes matieres ; car les unes n'ont beſoin d'être infuſées ou trempées ; mais plûtôt deſſechées, avant que d'être diſtillées, à raiſon de leur humidité fort grande ; les autres ſe contentent d'être arroſées legerement de quelque liqueur, comme l'on voit être fait en la diſtillation des roſes & camomilles ſeches, leſquelles on arroſe ſeulement d'eau commune, les étendant ſur un linge toute une nuit en Eté en un tems ſerain, pour recevoir la roſée, & aprés qu'elles ſont humides, les diſtiller. Celles que l'on fait tremper & infuſer demeurent au Soleil ou ſur le feu, l'eſpace de demi heure, ou pluſieurs heures, ou une nuit entiere, ou deux ou trois jours entiers, ou pluſieurs mois, ſelon le naturel du medicament, & diverſe intention du Medecin, & neceſſité preſentes ; nous experimenterons quelquesfois la diſtillation des choſes trempées, & diſtillons l'humeur exprimé, & quelquesfois nous diſtillons l'infuſion entiere, c'eſt-à-dire, ce qui eſt infuſé, & la liqueur en laquelle eſt faite l'infuſion. C'eſt pourquoi en cette preparation qui ſe fait par infuſion, il faut obſerver diligemment deux choſes, le tems de l'infuſion, & la liqueur dans laquelle les matieres ſont infuſées, le tems de l'infuſion doit être meſuré ſelon la diverſité des matieres : car celles qui ſont dures & ſolides, ou ſeches, ou entieres, meritent plus longue infuſion que les tendres, ou recentes, ou piées, d'où il arrive que les racines & ſemences demandent double tems d'infuſion : les feüilles & les fleurs ſimples, conſequemment de telles autres matieres. Les liqueurs ſur leſquelles ſe fait l'infuſion, doivent répondre non-ſeulement à la qualité des matieres que l'on veut diſtiller ; de ſorte que les matieres chaudes ſoient infuſées en liqueurs auſſi chaudes, & les froides en liqueurs froides ; & aux fins & intentions que l'on attend en ce que l'on diſtille, qui eſt la cauſe de la ſeule diverſité des liqueurs, auſquelles on fait l'infuſion ; & telles ſont la plus grande part des eaux de pluye, de fontaine, roſée, ſoit cruës ou diſtillées, jus crud, ou diſtillé, eaux diſtillées, eau de vie, vinaigre crud, ou diſtillé, vin, urine cruë ou diſtillée, lait crud, ou diſtillé, ſang humain, ou de pourceau, ou de bouc diſtillé, ou non diſtillé. Pour le regard des matieres qui ont peu de ſuc, comme la ſaugr, betoine, meliſſe, abſinte ; ou qui ſont fort odorantes, comme toutes ſortes d'épiceries, toutes ſortes d'herbes, écorce & bois odorant, comme la canelle, veulent être infuſées en vin, afin d'exciter quelque ſuc à celles qui en ont peu, & garder aux odorantes leur odeur, qui ſe perd facilement évaporer par le feu, à raiſon de leur ſubſtance tenuë & ſubtile : Il eſt vrai que le plus aſſeuré & meilleur, ſeroit de ne faire tremper les épiceries, & choſes aromatiques, ni en vin, ni en eau de vie, mais plûtôt en eau cómune ; parce qu'en les diſtillant ainſi comme on peut experimenter, les vapeurs montent trop tôt, & ne porteroient avec ſoy la vertu des choſes aromatiques ; mais l'eau ne monte point ſans porter avec ſoy la vertu aromatique ; les matierrs qui ſont dures & metalliques, comme perles, corail, coquilles d'œuf, criſtal, emetaude, hyacinte, & aus

tres telles, ſont infuſées commodément en vinaigre crud, ou diſtillé, ou bien en urine diſtillée ou non diſtillée, & telles eaux ne doivent entrer dans le corps; mais ſeulement être apliquées par dehors, ſemblablement quand l'on veut que quelques eaux ſoient fort aperitives & penetrantes, l'on peut infuſer les matieres en vinaigre crud ou diſtillées, telles ſont les eaux que l'on diſtille contre le calcul, ou la gravelle, ou pour délivrer les grandes obſtructions de foye, rate & matrice; quand l'on deſire que l'eau retienne mieux la vertu de la matiere dont elle eſt diſtillée, on la peut pour le mieux infuſer, ou diſtiller en ſon ſuc, qui ait pareille vertu; l'on infuſe auſſi les matieres quelquefois en ſang humain, de boucs ou de pourceaux, afin d'augmenter ou aider leur vertu, comme l'eau que l'on diſtille pour rompre le calcul, ſoit aux reins ou en la veſſie, peut avoir reçû l'infuſion, premierement faite en ſang de bouc, autant en faut-il penſer du petit-lait de chevre, auquel on fait infuſion des matieres pour les eaux qui doivent ſervir à netoyer les ulceres des reins, ou de la veſſie; en general il faut aviſer que toute infuſion ſoit faite en liqueur qui aide ou augmente la vertu des matieres qu'on veut diſtiller; &, avant que de faire infuſer les matieres, les inciſer & piler menu, en ajoûtant quelquefois la douziéme partie de ſel à celles qui ſont fort humides, comme chair, ſang humain, ou d'autre bête, tant pour le preſerver de corruption, que pour faire la même ſéparation d'humeur qui doit diſtiller, l'on met quelquefois pourrir les matieres à diſtiller, & aprés qu'elles ſont putrefiées, on les diſtille, mémement quelquefois la putrefaction & diſtillation, ainſi qu'on dira aprés: fermentation des matieres & des infuſions, ſe fait au ſoleil caniculaire, ſinon au ſoleil ardent, ou ſur le fourneau, ou dans la fiente de cheval, laquelle a beſoin de pluſieurs jours comme de quatre ou pluſieurs, & d'autant que meilleure ſera faite la fomentation & préparation, d'autant l'on tirera plus grande quantité d'eau.

Preceptes generaux pour la diſtillation des eaux.

Premierement que les fourneaux ſoient en lieu où ils ne puiſſent faire tort à la maiſon pour le danger du feu, ni auſſi que rien ne puiſſe tomber ſur les fourneaux.

Si vous diſtillez comme vif-argent, ou autres choſes qui ont une malignité veneneuſe, durant la diſtillation, n'en aprochez que de loin; car la fumée qui s'exhale des choſes malignes, aporte ou paralyſie, ou exulceration de poulmon, ou abolition de memoire, ou ſouvent une mort ſubite. Si vous faites la diſtillation en vaiſſeau de verre, il faut que vous les choiſiſſiez bien cuits, ſans bules, ſans neud, égaux de toute part, épais & déja eprouvé, que les charbons ſoient entierement allumés, & à demi brûlés avant que de mettre les matieres dans l'alembic, afin que la fumée ou autre telle maligne quantité de charbon, ſoit exptimée, ou pour le moins entre l'alembic & le fourneau, mettre quelque peu de cendre, ou de ſable menu, afin que le charbon n'infecte l'eau de la fumée; le feu auſſi ne ſoit allumé de bois à demi pourri, puant, ou de charbon ſuffoqué dans une foſſe, ou de charbon tiré de terre, ſoit-il de pierre ou de terre, de crainte que le vaiſſeau à diſtiller, & les liqueurs ne ſoient infectez de leur vapeur maligne & puante.

Que le feu ne ſoit violent pour le commencement, tant pour la ſauvegarde des vaiſſeaux qui ſe pourroient caſſer recevant la chaleur trop ſubite, qu'afin que les matieres reçoivent la chaleur tout doucement: la chaleur toutefois ſe pourra augmenter petit à petit, & juſqu'au troiſiéme degré s'il en eſt beſoin.

Il ne faut mettre dans l'alembic trop grande quantité de matiere, autrement elle pourroit ſortir dehors & regorger, joint que le deſſus s'ouvrira, & le deſſus demeurera entier; ainſi il ſera meilleur d'en mettre ſouvent, par ce moyen l'eau en diſtillera en plus grande abondance.

L'eau du bain-marie ne doit être plus chande que le doigt ne puiſſe endurer, quoi que ſouvent il ſe preſente des matieres à diſtiller au bain-marie, pour la diſtillation deſquelles s'il arrive que l'eau du bain-marie ne rende d'aſſez vehemente chaleur, mêlez parmi du ſable menu pour augmenter la chaleur de l'eau.

Si l'alembic de verre ſe vient à caſſer mis ſur le feu, vous empêcherez que les eſprits ne s'évaporent, ſi vous trempez pluſieurs linges dans un blanc d'œuf bien battu, & les appliquez ſur la caſſure des verres chaudement l'un aprés l'autre, de ſorte que ſi-tôt que l'un ſera deſſeché comme une croute, l'autre y ſoit mis ainſi conſequemment.

Si vous diſtillés vos eaux à la chaleur des cendres, comme l'on fait le plus ſouvent, ou de ſable, ou de limature, ou écaille de fer pulveriſé, il faut environer le vaiſſeau corpulent de l'alembic, ſoit qu'il ſoit de verre, ou d'airain, ou d'autre matiere, de cendres fort menuës & criblées, ou de ſable, ou de limature de fer bien pulveriſée; en ſorte que leſdites cendres ſurpaſſent d'un demi pied les matieres que l'on veut diſtiller. Les cendres ſeront contenuës dans la partie ſuperieure du fourneau, ou dans une terrine miſe au-deſſus du fourneau, & échauffé d'un feu de charbon qui ſera au bas du fourneau; les eaux ainſi diſtillées, ſont de plus longue durée que celles qui ſont diſtillées au bain-marie: quant au reſte, toutes les deux ſont d'égale vertu.

Si vous n'avez pas le loiſir de faire la diſtillation par l'alembic, & que vous vouliez diſtiller quelque ſuc, ou quelque liqueur, faites boüillir le ſuc en quelque vaiſſeau, & ſur ce vaiſſeau, mettez y un verre, & la fumée ſe tournera en vapeurs, qui aprés ſe reſoudront en eau, par ce moyen le vinaigre ſe tourne facilement en eau, laquelle eſt fort utile pour les taches de l'œil, principalement ſi avant la diſtillation on fait bouillir en vinaigre quelques brins de rhuë.

Les matieres chaudes pour être efficaces, veulent être bien diſtillées par trois ou quatre fois, en les rejettant ſur les autres matieres, ou bien les rectifier à part: mais aux froides, comme ſont la roſe, il ſuffit d'une diſtillation; par là elles en ſont plus froides, atteudu que la force du feu demande chaleur & une pointe aux choſes.

Quand vous voudrez diſtiller trois ou quatre fois une eau, il faut à chacune diſtillation diminuer la chaleur d'un demi degré, & en aprés d'un demi degré, ainſi conſequemment, juſqu'à revenir enfin au premier degré des ſuſdits nommé tédide; la raiſon eſt, parce que la matiere étant ſubtiliſée de plus en plus par chacune diſtillation, ne merite ces chaleurs à la fin plus qu'au commencement, qu'elle eſt plus groſſe &

plus épaiſſe ; l'on fait autrement quand l'on veut extraire la quinte eſſence de quelque choſe, car alors on doit augmenter la chaleur.

En toute diſtillation d'eau, il faut diligemment mettre à part les phlegmes, c'eſt-à-dire, l'humeur plus groſſe, plus épaiſſe, & plus aqueuſe, & pour ce faire, il faut voir ſoigneuſement la matiere que l'on diſtille, parce que le phlegme ſort quelquefois le premier, & d'autres fois le dernier en la diſtillation : comme en la diſtillation de l'eau de vie, il demeure le dernier, encore qu'elle ſoit diſtillée pluſieurs fois : en la diſtillation de la plus grande partie des autres, il ſort le premier, comme au vinaigre, au miel & choſes ſemblables : ce que vous pourrez connoître au goûter des eaux premieres & dernieres diſtillées ; & au cas que les flegmes ne ſoient ainſi ſeparez, comme il l'eſt en pluſieurs eaux, auſquelles il eſt mêlée ; en ce cas il faut expoſer les eaux au ſoleil quelques jours en vaiſſeau bouché de linge, ou d'une membrane troüée, afin que tout ce qui eſt excrementeux ſe conſomme, ou à défaut du ſoleil, comme en tems d'Hyver, il faut mettre le vaiſſeau qui contient les eaux diſtillées, dans un vaiſſeau plein d'eau, & la les faire bouillir juſqu'à la conſomption de la troiſiéme partie.

L'on doit juger que la diſtillation eſt en bon état, ſi entre les gouttes qui diſtillent l'on peut compter une dixaine de nombres, & de là auſſi on prend jugement de la quantité & force du feu.

Si l'on veut que les eaux aient l'odeur ou ſaveur, ou autre qualité de quelque choſe, comme de miel, de canelle, de camphre, de muſc, ou telles autres matieres odorantes, ſoit pour donner quelque odeur à celles qui n'en ont point, ou bonne odeur à celles qui l'ont mauvaiſe, comme nous dirons tantôt en l'eau diſtillée de fiente d'homme, il ſera bon de froter le chapiteau avec ces matieres, ou enfermer quelques-unes dans un petit nouet de toile, & les mettre à l'extremité du bec du chapiteau, afin que par ces matieres l'eau diſtillante en retienne l'odeur, ou autre qualité.

Et parce que les eaux diſtillées par force de feu, retiennent toûjours quelque impreſſion & veſtige de chaleur, incontinent aprés la diſtillation, ſera le meilleur de tenir quelque tems découvertes les fioles ou vaiſſeaux où on les voudra garder, ayant toutesfois égard que l'odeur & une partie de leur force ne s'évapore, ou pour le plus ſeur, mettre leur vaiſſeau bien bouché en quelque lieu froid dans le ſable humide, pour diminuer leur grande chaleur : Toutefois il faut noter que les eaux froides que l'on aura diſtillées au bain-marie, n'auront grand beſoin d'être ainſi découvertes ; mais plûtot doivent être miſes au Soleil dans un vaiſſeau de verre non du tout plein, ou que leur vaiſſeau ſoit plongé quarante jours dans le ſable chaud, afin que leur phlegme & humeur plus épais ſoit conſumé.

Si les eaux diſtillées deviennent troubles, vous les clarifierez en y jettant une goute ou deux de vinaigre, pour chaque livre d'eau.

Les moyens de diſtiller les herbes, écorces, fleurs, & racines en particulier. Les eaux que l'on diſtille ſont de diverſes ſortes & vertus : quelques-unes medicamenteuſes, comme l'eau roſe, de ſauge, de marjolaine & ſemblables. D'autres alimenteuſes, comme les reſtaurans : pluſieurs medicamenteuſes & alimenteuſes, comme les reſtaurans alimenteux, auſquels l'on ajoûte choſes medicamenteuſes : d'autres ſont purgatives, comme l'eau ou liqueur de rhubarbe, ſi elle étoit recente ou verte. D'autres ſont faites pour embellir la face & les mains. D'autres ſont odorifiques, comme celles que l'on tire des aromates, & ſimples de ſenteur pour laver les mains, la face & le corps, & encore toutes ces ſortes d'eaux ſont ſimples, ou compoſées. On parlera des ſimples medicamenteuſes.

L'abſinte, autrement dit aluine, doit être diſtillée au bain-marie, pour en tirer eau qui en ait l'odeur & la ſaveur ; & pour mieux faire, il ne le faut diſtiller tout recent ; mais quelque peu ſec, le macerer en vin premierement, puis le diſtiller au bain-marie, ou ſur les cendres chaudes ; ainſi ſont diſtillés armoiſe, agrimonie, oſeille, & autre ſemblable plante, en obſervant les choſes generales ci devant ſpecifiées : ainſi l'eau de coqueret eſt diſtillée, qui ſert contre le calcul & gravelle tant des reins que de la veſſie.

L'écorce exterieure des noix communes, ſoit qu'elle ſe ſepare de la noix, ou non, ſe peut diſtiller au mois de Septembre, & l'eau qui en eſt extraite, bûë en petite quantité avec la tierce partie de vinaigre, eſt un certain remede contre la peſte, ſi avant que d'en buire, on ſe fait tirer du ſang ; elle eſt ſouveraine auſſi pour faire gargariſme aux ulceres de la bouche, bonne pour fomenter les podagres, bonne à noircir les cheveux : L'eau qui eſt diſtillée des feuilles de noyer à la fin du mois de May, eſt ſinguliere pour deſſecher & cicatriſer les ulceres, ſi on les lave ſoir & matin avec un linge humide qui aura trempé dans cette eau.

Pour diſtiller les fraizes, il faut les laiſſer pourrir dans un vaiſſeau de verre, en y ajoûtant quelque peu ſel ou de ſucre, puis en tirer l'eau, qui eſt ſouveraine contre le venin ; comme auſſi pour ôter les taches, provoquer les mois, & deſſecher les yeux larmoyans : elle aura toutes ces vertus quaſi admirables, ſi on y mêle eau de vie.

L'écorce interieure du frêne diſtillée, rend une eau ſinguliere contre la peſte, ſi on la boit en égale quantité avec eau de vie, comme trois onces de chacune, principalement ſi on repete ce breuvage trois heures aprés ; bonne auſſi diſtillée dans l'oreille pour le bruit qu'on y a.

Les noyaux de ceriſes noires concaſſez, ou la chair ſeule diſtillée, ſont une eau qui délivre entierement de l'accez du haut-mal aux petits enfans, incontinent qu'on leur en met dans la bouche environ demi once.

L'eau d'avelines nouvelles, bûë le poids de deux dragmes eſt un preſent remede contre la colique & tranchées, choſe ſûre & experimentée.

L'eau qui diſtille de l'écorce d'hyeble ou de ſureau, bûë ſouvent évacuë les eaux des hydropiques.

L'eau de betoine : Il faut piler les feuilles de betoine & les infuſer quelque tems en vin, puis diſtiller.

L'eau de meliſſe & de ſange eſt ainſi diſtillée.

L'eau de betoine eſt ſinguliere pour les affections de tête, de reins, & de la veſſie.

L'eau de meliſſe réjouit les perſonnes, délivre d'apoplexie, & du haut-mal, fait bonne memoire, ôte la douleur des dents, guerit l'hydropiſie,

preſerve de venin ceux qui ont avalé quelque araignée, ſi on en boit d'abord aprés.

Eau de gentiane. Prenez quatre livres de racines recentes, ou plûtôt ſechées de gentiane; achez les menu, faites-les infuſer en vin, ou ſeulement les en arroſez, puis les diſtillez. Cette eau eſt ſinguliere contre la peſte, toute ſorte de venin, calcul tant des reins que de la veſſie, pour guerir les apoſtumes, & ulceres interieurs.

Eau de Pyrethre. Prenez racines de Pyrethre recentes ou ſeches, hachez les menu, & les faites tremper en bon vin; l'eau eſt bonne pour ſpaiſer la douleur des dents, pour les corroborer & tenir nettes, ſi l'on en gargariſe la bouche le matin, ou quand l'on voudra.

Pour faire eau de fraiſe. Prenez feüilles & fleurs de fraiſe, diſtillez-les; l'eau qui en vient, nettoye la veuë.

On diſtille l'eau de Nienuiane de la même façon, qui a des merveilleux effets contre le *noli me tangere*, chancre, dartre, gratelle, difficulté d'haleine & hydropiſie.

On diſtille l'eau de Veronique, comme ci-deſſus, l'eau de laquelle eſt ſinguliere, pour guerir les playes, gratelles & autres affections de cuir. L'uſage de cette eau eſt ſouveraine pour les ladres, pour les fiévres peſtilentes, ou opilation de foye, de rate & d'ulceration de poulmon.

De cette maniere eſt diſtillée la velvote.

L'eau d'hyſſope ſe doit diſtiller ſur les cendres chaudes; elle eſt excellente pour les douleurs de dents, pour provoquer les mois des femmes, pour la toux & autres maladies des poulmons.

L'eau de raves. Prenez des raves entieres avec leur écoree, ou bien l'écoree ſeule, vous en diſtilletez l'eau ou principalement de l'écoree qui ſera profitable pour faire uriner & provoquer les ſueots.

L'eau de limons ou le jus profite beaucoup au calcul des reins.

L'eau de fenoüil. Prenez racines & feüilles & les diſtillez, ou bien faites-les bouillir en eau, puis mettez-les toutes chaudes dans un plat d'étain ou de cuivre, qui ſera couvert d'un autre plat; la liqueur qui ſera au plat de deſſus ſe doit reſerver en une fiole, pour mettre une goutte ou deux dans le coin de l'œil, pour ſes incommoditez.

L'eau de perſil de jardin, pilés dans un mortier les feüilles de perſil puis diſtillés-les, cette eau conforte l'eſtomac & fortifie les reins.

Vous diſtillerez de la même façon les eaux d'ache, de baſilic, de bugloſe, de menthe, de camomille, de ſoucy, de chardon benit, d'éclaire, chelidoine, *capilli veneris*, de chevre-feüille, d'andive, d'aulhée, de fumeterre, de genete, de lierre, de queuë de cheval, de lavande, de marjolaine, de melilot, de mauves, de guimauves, de lis d'étang, de nielle, d'origan, de pivoine, de pavot, de parietaire, de pimpinelle, de plantain, de pourpier, de pouliot, de rhuë, de rômarin, de garence, de ſauge, de ſartiette, de ſcabieuſe, de ſcolopendre, de morelle, & joubarbe, de feuilles de ſaules, de ſeneçon, de thym, de boüillon blanc, de tenaiſie, de valerienne, de vervaine, de fleurs & feüilles d'ortie tant vive que morte, de pluſieurs autres plantes, en obſervant les preceptes generaux que nous avons ci-devant preſcripts.

La Canelle eſt auſſi diſtillée. Prenez une livre de fine canelle, concaſſez-la legerement & la mettez infuſer quelque tems en quatre livres d'eau roſe diſtillée, & demi livre de vin blanc fort bon, puis jettez le tout dans un alembic de verre pour être diſtillé, ou ſur les cendres chaudes, ou au bain-marie, telle eau eſt ſouveraine contre toutes maladies froides principalement de l'eſtomac, de la rate, du foye, du cerveau, de la matrice, des nerfs, même pour les défaillances & ſyncopes, pour provoquer les mois, & l'urine retenuë, pour appaiſer les vomiſſemens, pour reprimer les malignité de toute ſorte de venin froid.

L'eau roſe eſt diſtillée, ou de roſes recentes, ou de roſes ſeches, qui ſont ou incarnates ou blanches; la façon de les diſtiller eſt diverſe, car quelquefois elle eſt diſtillée par defluxion tendant en bas, qu'on appelle *per deſcenſum*, à la maniere que nous pourrons declarer ci-aprés, d'autres fois elle eſt diſtillée par inſolation, le plus ſouvent comme auſſi pour le meilleur au bain-marie, & avant que la diſtiller il eſt bon ſi les roſes ſont ſeches de les humecter à la vapeur de quelques eaux boüillantes, ou de roſée; l'eau qui eſt diſtiliée de roſes rouges eſt plus cordiale & plus corroborante; comme celle qui eſt faite de roſes blanches, eſt plus refraichiſſante; donc pour diſtiller de bonne eau de roſe, il faut faire infuſer ou tremper les roſes en eau roſe diſtillée ou bien en ſuc tiré des roſes, & c'eſt par l'eſpace de deux ou trois jours en vaiſſeau bien luté & bouché pour les mettre en alembic de verre, couvert de ſon chapiteau bien luté & accommodé de ſon recipient, & le mettre au vaiſſeau de bain-marie.

L'eau de fleur d'orange appellée naffe, diſtillée par eſmpane, eſt bonne pour faire vomir, comme auſſi pour bonne ſenteur.

Eau de pommes ſauvages, & de pommes de chênes, non mures, de châtaigne, de verjus à demi meur, eſt utile contre les rougeurs & cirons du viſage.

A la façon de l'eau roſe ſont diſtillées les eaux des fleurs, comme l'eau rômarin qui eſt bonne pour réjoüir, l'eau de fleur de ſureau garde le teint contre le halle do Soleil, l'eau de fleurs de ſouci qui conforte les yeux & autres telles.

La maniere de diſtiller les liqueurs. Nous avons dit ci-devant que l'efficace & vertu ſinguliere & quaſi divine des choſes qui ſont diſtillées, a tellement ravi les eſprits & étude des hommes, que bien peu de choſe ſe trouve ayant quelque effet & ſingularité en ſoy que l'on ne ſoûmette à la diſtillation; Or j'appelle icy liqueur, tout ce qui a une conſiſtance liquide, ſoit ſuc, ſoit humeur, excrement ou autre telle ſemblable choſe liquide, comme vin, vinaigre, miel, urine, jus d'herbes, ou de fruit, qui eſt beaucoup meilleure que celle qui eſt diſtillée des herbes ou fruits mêmes, du vin diſtillé.

L'eau de vie diſtillée, encore que tout vin ſoit propre pour faire de l'eau de vie, moyennant qu'il ne ſoit aigre, éventé, ou infect; toutesfois le plus fort & plus amoureux clairet eſt le meilleur, ſoit blanc ou rouge. Vous prendrez donc de tel vin certaine quantité, ſelon la grandeur du vaiſſeau auquel vous diſtillez, qui eſt appellé veſſie, comme nous avons dit ci-devant, à ſçavoir en forme de courge droite: empliſſez-le de vin juſques à la troiſiéme partie prés de l'orifice, afin

afin que les vapeurs, ayent eſpace ; puis couvrez-le de la chape ou alembie à long bec, lequel ſoit bien & proprement ſcellé de mortier de ſageſſe, à ce que nulle vapeur ne puiſſe ſortir, & ainſi faites-le diſtiller à la chaleur d'eau chaude non boüillante, ou bien à chaleur mediocre de cendres, ou de ſablon menu, en augmentant toûjours peu à peu la chaleur, & prenant garde toutesfois que le vin ne vienne à boüillir, & afin que vous ayez d'eau de vie ſoit bonne, vous la pourrez faire diſtiller par quarte ou cinq fois, car tant plus elle ſera diſtillée, tant meilleure elle ſera, comme nous avons déja dit ; pour la premiere diſtillation ce ſera aſſez de tirer la dixiéme partie; à ſçavoir de dix pintes de vin une pinte d'eau de vie plus ou moins, pour la ſeconde la moitié de ce que vous avez mis, qui ſeroit chopine. Pour la tierce une autre moitié plus ou moins qui ſeroit demi ſetier ; tellement que plus elle ſera diſtillée de fois, moins il y en aura & en vaudra mieux. Ainſi il faut au commencement prendre grande quantité de vin ou bien avoir pluſieurs vaiſſeaux. Il eſt vrai que la diſtillation, étant bien faite, la quatriéme rendra pareille quantité d'eau qu'elle aura reçû, de laquelle on ſe doit contenter ſans la diſtiller davantage ; car une diſtillation ſi ſouvent réïterée eſt penible & de grand frais. Cependant il faut obſerver qu'en chacune diſtillation l'on doit diminuër la chaleur d'un demi degré, aprés d'un degré, pour revenir enfin juſques au premier degré, que nous avons nommé mediocre. Il eſt vrai que l'on ſeroit d'avis que la premiere diſtillation ſut ſur un feu de cendres & les autres au bain-marie: Cette frequente diſtillation ſert à lui ôter le phlegme, c'eſt-à dire, l'humeur plus groſſe & plus aqueuſe, qui demeure au fond, & a coûtume de ſortir la derniere aprés qu'elle eſt bien digerée par frequente diſtillation. Au reſte, on connoitra que l'eau de vie ſera aſſez diſtillée par ces ſignes ; ſi elle revient à pareille quantité d'eau, ſi allumée ou enflammée elle ſe conſume de tout, & ne laiſſe aucune marque d'humidité au fond du vaiſſeau ; ſi le linge qu'on aura trempé dans l'eau de vie, étant allumé, ne ſe brûle aucunement ; ſi une goute d'huile jettée là-dedans va au fond ; ſi une goute d'eau de vie épanduë ſur la paume de la main ſe conſume & s'évapore bien-tôt, ſi l'ambre citrin enflammé brûle dans l'eau de vie ; ſi le camphre mis en eau de vie ſe diſſout ; il faut auſſi noter que l'eau de vie eſt diſtillée quelquesfois de lie de vin fort bon, non aigre, ni éventé, ou infecté & telle ſouvent n'eſt de moindre mais de plus grande bonté que celle qui eſt diſtillée du vin même. Si elle eſt ſouvent diſtillée, elle eſt plus chaude & ſeche que celle que l'on diſtille du vin ; il eſt vrai que celle qui eſt tirée du vin, eſt plus plaiſante au goût, & de plus agreable odeur. L'eau de vie auſſi quelquesfois diſtillée de cervoiſe ; n'eſt pas ſi bonne que celle de vin. Les vaiſſeaux pour diſtiller l'eau de vie ſont divers, à ſçavoir les cendres & ſables, poſant bon alembie ou tetorte dans le bain-marie, & la veſſie ; on la peut auſſi diſtiller dans un chauderon ou pot de cuivre ou d'airain fait en forme de marmite couvert, d'un couvercle, duquel ſort un canal droit, montant en haut, & courbé en angle, qui paſſe par dedans un ſeau plein d'eau fraiche ; aprés que l'eau de vie ſera diſtillée, il la faudra expoſer au Soleil quelque tems pour la ſubtiliſer de plus en plus ; ainſi peuvent être diſtillez tous jus & liqueurs, comme ſang humain, urine, vinaigre, roſée, lait, blanes & jaunes d'œufs, fiente de vache ou d'homme. Les vertus de l'eau de vie ſont infinies ; elle delivre les apoplectiques & epileptiques de leur accez ; tellement que ceux qui ſont ſujets à tels maux en tems d'Hiver doivent tous les matins avaler une cueillerée d'eau de vie bien ſucrée, & manger un petit morceau de pain blanc, chaſſe le venin, garde le vin de s'éventer, pourrir, & troubler ; guerit toutes les paſſions froides des nerfs, muſcles & membres refroidis, s'ils en ſont fomentez, fait mourir les vers, adoucit la douleur des dents.

Pour la diſtillation du vinaigre, il faut entendre, qu'il y a quelque difference entre la diſtillation de l'eau de vie & du vinaigre ; parce que le vin eſt de ſubſtance vapoureuſe & ignée : ſa meilleure vertu conſiſte en la premiere diſtillation, c'eſt-à-dire, à l'eau qui eſt diſtillée la premiere, tellement que ce qui eſt de reſte, demeure au vaiſſeau & ne ſent quaſi que l'eau, & n'a pas grande vertu. Au contraire la premiere eau du vinaigre ne ſent rien, attendu qu'il eſt plus terreſtre par alteration de qualité ; car le vinaigre n'eſt autre choſe qu'un vin corrompu, fait aigre par putrefaction ; ainſi la vraye vertu du vinaigre demeure en ce qui reſte audit vaiſſeau, aprés en avoir extrait la premiere eau. Et par ce moyen ce qui reſte au vin aprés la diſtillation faite, doit être appellé phlegme, comme tout ce qui ſort tout le premier à la diſtillation du vinaigre, c'eſt pourquoi pour avoir du bon vinaigre par diſtillation, aprés l'avoir mis en pareille quantité ainſi que nous avons dit du vin, pour faire eau de vie dans l'alembic, il faut laiſſer diſtiller le phlegme, c'eſt à dire l'humeur aqueuſe, & la mettre à part en quelques vaiſſeaux ſeparés ; puis quand le vinaigre ſera conſumé juſques à la troiſiéme partie, & que l'on ſentira au goût que l'acetoſité viendra, il ſera bon de le mettre à part pour s'en ſervir aux infuſions ; puis augmenter quelque peu le feu, & ainſi continuër la diſtillation juſques à ce que l'eau commence à rougir, & à avoir la conſiſtance du miel, ou de poix & alors on pourra le mettre à part pour en uſer, non pas en Medecine ; mais bien aux choſes metalliques & corroſives. Car cette eau qui diſtille la troiſiéme, ſent comme une aduſtion, & eſt appellée la matiere ſanguine du vinaigre. Le vinaigre eſt diſtillé commodement en même vaiſſeau que l'eau roſe, principalement ſur les cendres, ou ſablons chauds plûtôt qu'au bain-marie ; ainſi diſtillerés le vinaigre roſat, de ſureau, de cloux de girofle & autres. Le vinaigre diſtillé eſt propre à diſſoudre choſes dures & metalliques ; comme perles, corail, coquille d'œuf, émerandes : Toutesfois l'or & l'argent n'y peuvent être diſſous ; cela eſt cauſe que quand les Chymiſtes veulent diſtiller quelque metal, ou pierres pour en tirer l'huile, ils ont coûtume de diſſoudre les matieres en vinaigre ou urine diſtillée.

L'eau ſalée ou marinée eſt renduë douce par ce moyen ; rempliſſez un pot d'eau ſalée, faites-là boüillir, puis diſtillez par alembic, comme l'eau roſe, & le ſel demeurera au fond, c'eſt le moyen que l'on doit tenir pour ſçavoir qu'elle domine aux eaux minerales.

La maniere de diſtiller le miel eſt telle : Aprés que le miel eſt fort bien purifié, mettez-le en petite quantité dans l'alembic, car en plus grande quantité il s'enfleroit, dés qu'il ſentiroit la chaleur, diſtillez-le au bain-marie à chaleur mediocre, L'eau qui ſortira la premiere, eſt le phlegme, qui ſe pourra garder à part pour colorer & allonger la barbe & cheveux ; & aprés augmentant un peu de chaleur, il ſortira d'eau citrine & comme dorée, laquelle on pourra garder en un autre vaiſſeau, ayant la vertu de mondifier les playes tant ſuperficielles que profondes, continuant la diſtillation, il ſortira une autre fort colorée & plus rouge que l'autre, & alors pour mieux faire, il ſera bon de changer de chaleur d'eau à chaleur de cendres, ou ſable, c'eſt à dire qu'il faudra enſevelir l'alembic parmi les cendres ou ſables, juſques prés de ſon orifice, & qu'entre le feu & l'alembic il y ait comme l'épaiſſeur de deux ou trois pouces de plat, & en augmentant le feu plus fort que devant, par ce moyen il en ſortira d'eau plus viſqueuſe que les autres, que l'on pourra appeller huile de miel. Ainſi vous pourrez diſtiller de terebentine & autres telles liqueurs craſſes & viſqueuſes. Il eſt vrai que pour diſtiller telles liqueurs craſſes, il ſeroit meilleur de les diſtiller dans la retorte plûtôt qu'au bain-marie. Voiez *diſtillation des Huiles.*

Pour diſtiller le ſang de bouc. Prenez ſang de bouc encore jeune & bien nourri, non le ſang qui ſluëra le premier ou le dernier du corps du boue que vous aurez fait tuër ; mais celui qui ſortira du milieu, laiſſez le repoſer quelque-tems, & jettez dehors l'eau qui nagera par deſſus, puis avec une dixiéme ou douziéme partie de ſel, agitez-le long-tems & bien fort ; cela fait, enfermez-le dans un vaiſſeau bien bouché, que vous enſevelirez dans un fumier de cheval, l'eſpace de quarante jours ; puis diſtillez-le pluſieurs fois, y mettant toûjours ſur le marc l'eau que vous aurez diſtillée ; aprés la quatriéme ou cinquiéme diſtillation, vous aurez une eau admirable, laquelle ſera encore meilleure, ſi aprés la diſtillarion elle demeure derechef quarante jours en un fumier de cheval. Telle eau eſt pour rompre le calcul.

L'on peut diſtiller le lait de même façon que l'eau de vie. L'on dit qu'au pais de Tartarie le lait diſtillé enyvre ; il faut donc que tel lait ſoit gras, comme eſt le lait de jument. Quelques Medecins tiennent que le lait diſtillé eſt bon contre la jaunifſe, même contre la fiévre quarte ſi on le diſtille avec du vin.

L'on diſtille ſouvent le lait de chévre pour ſervir & nettoyer les ulceres des reins & de la veſſie, quoi le lait ſera de plus de grande efficace, ſi la chévre eſt nourrie la plûpart de pimpinelle.

La fiente d'homme eſt diſtillée par l'alembic de verre, à la façon de l'eau de vie ; l'eau qui eſt diſtillée, principalement la fiente de l'homme rouge ou rouſſeau eſt ſouveraine pour guerir les cicatrices, les ulceres profonds, caverneux, vieux & difficiles à guerir, & pour ôter les tayes des yeux ; priſe en brevage delivre du haut-mal, mêmement ſi leur tête en eſt frotée, du calcul des reins, & de la veſſie, & de l'hydropiſie & profite beaucoup à ceux qui ſont mordus des chiens enragez, ou des bêtes venimeuſes. Toutesfois parce que telle eau ſimplement & ſans autre mixtion diſtillée retient l'odeur de tel excrement, il ſera bon pour lui donner bonne ſenteur, de mettre au bec du chapiteau un petit nœud de muſe, ou froter le dedans du chapiteau avec muſe, ou autre ſemblables bonnes odeurs.

Ainſi vous pourrez diſtiller la fiente de vache, & celle de pigeon, laquelle eau diſtillée eſt bonne pour rompre le calcul.

Pour diſtiller les animaux, ou quelque partie. Pour diſtiller le corps de quelque bête, il le faut premierement ſuffoquer, afin qu'il n'en ſorte aucun ſang, puis en ôter toute la graiſſe, s'il y en a & les entrailles ; puis hacher menu la chair, & jettez par deſſus une dixiéme ou douxiéme partie de ſel, & diſtiller au bain-marie, ou ſur les cendres chaudes à la façon des roſes ; ainſi eſt diſtillée la Cigogne jeune, tendre, qui n'a encore volé, laquelle on doit premierement éventrer & farcir d'une once de camphre, & d'une dragme d'ambre ; l'eau qui en vient, eſt excellente pour faire linimens & fomentarions aux paralyſies & coovulſions ; ainſi ſont diſtillés la pie, la grenoüille, les limaçons, les fourmis, le foye & poûmons de veau, de renard, & autres ſemblables bêtes ; quoi que ſans uſer de cette ſi longue preparation, on les peut diſtillee ſur le champ, à la même façon des autres eaux,

Eau d'hirondelle. Prenez d'hirondelles le poids de ſix onces, *Caſtoreum* une once, qu'ils trempent toute une nuit dans l'eau, & mis dans l'alembic, ſoient diſtillés ; cette eau eſt ſinguliere pour ſe preſerver du mal eadue, ſi on en prend a. cueillerées une fois la mois au matin à jeun.

Les chairs des bêtes ſont de cette façon diſtillées ; hachez menu les chairs, incorporez & broyez-les avec la dixiéme partie de ſel commun, puis mettez-les dans un vaiſſeau en façon de courge bien bouché, qu'enſevelirez dans terre, entouré de chaux vive, & fumier de cheval à demi pourri, pour être là dedans digerées l'eſpace d'un mois ou environ, durant lequel rems, arroſerez ſouvent la chaux vive, & le fumier d'eau tiede, pour y exciter la chaleur, & renouvellerez la chaux, & le fumier trois ou quatre fois la ſemaine ; car il faut penſer que par défaut de chaleur les chairs ſe pourroient pourrir au lieu de ſe digerer ; & aprés qu'elles auront été aſſez ſuffiſamment digerées, ce que l'on connoîtra par la ſeparation de ſa plus groſſe matiere d'avec la ſubtile, on tirera le vaiſſeau du fumier, lequel on couvrira d'une chape ayant le bec bien luté, & on fera diſtiller la matiere au bain-marie, par pluſieurs fois, en remettant toûjouss l'eau diſtillée ſur le marc, & aprés la cinquiéme diſtillation, on reſervera l'eau ; ſi on ne la veut encore eiseuler, pour lui acquerir encore une quinte-eſſence.

Les œufs tant blancs que jaunes ſeront ainſi diſtillez, & il ne les faut laiſſer digerer ſous le fumier que cinq ou ſix jours pour le plus.

Les eaux ainſi diſtiliées ſont plus que reſtaurantes, ayant la vertu de ſubſtanter le corps & les membres, comme vraie chair ou viande.

La maniere de diſtiller les eaux compoſées. Les eaux ſont diſtillées non ſeulement d'une ſeule ou ſimple plante, liqueur & autres matieres ; mais auſſi de pluſieurs mêlées enſemble ; & telles eaux nous les appellons eaux compoſées, à raiſon du mélange de pluſieurs matieres. Or ces eaux ſont de trois ſortes ; les unes ſont medecinales, les autres odorantes, les autres ſervent aux fards & ornement du corps ; nous parlerons des medecinales avant les autres.

Eau de ſauge compoſée. Prenez égale partie de ſauge & de pouliot, pilez-les en mortier & les diſtilſez ; cette eau ôte le mal de ventre, & appaiſe les goutes froides, ſi on en boit avec petite quantité de *Caſtoreum*.

Eau de raves compoſée. Prenez des raves, ou domeſtiques, ou ſauvages, ou toutes les deux, enſemble, racine d'ache & de perſil, ſemence d'ames, faites-le tout infuſer dans du vin blanc ou vinaigre, & diſtillez l'eau qui ſera bonne contre la gravelle.

Eau d'Angelique. Prenez égale partie d'Angelique, tant racines que feüilles (mais principalement de racines) & fleurs de lavande ; infuſez-les dans du vin, il en diſtillera une eau ſinguliere contre le haut mal, ſi on en prend deux ou trois cueillerées.

Eau de chelidoine. Cueillez au commencement du mois de May, feüilles de chelidoine, vervaine, rhuë, fenoüil, pilez-les, & en tirez de chacune trois onces de ſuc que vous mêlerez enſemble ; ajoûtez-y quelques bourons de roſes, trois onces de ſucre candi, quatre onces de fort bonne rutie, & autant de ſang de dragon, diſtillez le tout par alembic ; cette eau ôte les rougeurs & tayes des yeux.

Eau de vigne. Prenez l'eau qui diſtille des ſeps de vignes alors qu'on les taille, qui eſt au Printems, diſtillez-la avec pareille quantité de miel ; cette eau guerit les demangeaiſons, chaleurs & rougeurs des yeux, autant en fait l'eau de vigne ſans être diſtillée.

Eau de roſe. Prenez des roſes, trois parties de fenouil, rhuë, de chacune une partie, hachez-les menus, & les mêlez fort bien enſemble, puis les diſtillez, & faites que l'eau qui en diſtillera, tombe en un vaiſſeau, auquel y ait une poignée des herbes ſuſdites ; telle eau conſerve la vûë, ſi on s'en lave les yeux en Eté.

L'eau d'anfraiſe. Prenez chelidoine, fenouil, rhuë, euſtaiſe, vervaine, roſes rouges de chacune demi livre ; clouz de girofle, poivre-long, de chacun deux onces ; enncaſſez le tout, & diſtillez par alembic de verre ; cette eau eſt ſinguliere pour la vûë debile.

Eau de rômarin. Prenez eau de vie diſtillée de vin blanc, eau diſtillée de rômarin & de ſauge, de chacune cinq livres, là-dedans faites infuſer huit jours de ſauge & fleurs de rômarin, de chacune deux onces, paſſez, coulez, & reſervez l'eau pour guerir les fiſtules des yeux.

Eau de theriaque. Vous diſtillez dans un alembic de verre de la theriaque avec pareille quantité d'eau de vie & de vinaigre ; telle eau eſt ſouveraine pour guerir les ulceres & eruſions de la bouche, principalement ſi on diſſout un peu de bol Armenien.

Autre eau de theriaque. Prenez theriaque vieille, une livre, racines d'*Enula Campana*, de gentiane, de ſouchet, de tormentille, de chacun une once, chardon benit demi once, conſerve de bugloſe, bourrache, de rômarin, de chacune une once, faites le tout tremper enſemble en trois livres de vin blanc, une livre & demi d'eau de ciſterne, & deux livres d'eau roſe, diſtillez par alembic.

Eaux de clouz de girofle. Prenez égale partie de clouz de girofle, gingembre, fleurs de rômarin ; faites les infuſer dans dit vin fort l'eſpace de huit jours, diſtillez-le tout ; cette eau conforte l'eſtomac, appaiſe les douleurs & torſions de ventre, fait mourir les vers, & amaigrit les perſonnes graſſes, on rend graſſes les maigres, ſi on la mêle avec ſucre.

Eau de ſaxifrage. Prenez eau ſaxifrage deux livres, jus d'herbe aux perles, de perſil, d'anis, & de bardane, de chacun demi livre ; vinaigre blanc huit onces, diſtillez-le tout ; cette eau bue au matin comminuë le calcul.

Eau d'arondelle. Prenez arondelles & les deſſechez au four, faites-en de la poudre mêlez la avec un peu de *Caſtoreum* & un peu de vinaigre, diſtillez le tout, cette eau guerit le haut-mal, ſi on en boit par quatre matins.

Eau de queuë de cheval. Prenez de queuë de cheval, plantin, roſes rouges, grains de coquerets, racines de guimauves, regliſſe ratiſſée, de chacune une once, demi once de bol Armenin, ſemence de courge & de concombre, de chacune trois dragmes ; ſemence de pavot blanc ſix dragmes, ſemence de coings demi once ; faites-le tout infuſer en petit lait de chevre l'eſpace de deux jours, puis en diſtillez l'eau, qui ſervira pour les ulceres de reins & de la veſſie ; ſi on en boit quatre onces tiedes au matin.

Eau de flambe. Prenez égale partie de flambe, d'hyſſope & d'auronne, pilez-les diligemment, & les laiſſez ainſi quelque tems, puis les diſtillez ; cette eau provoque les fleurs aux femmes, & fait mourir les vers des petits enfans.

Eau de pimpinelle. Prenez ſemence de pimpinelle, perſil, ache, feüilles & racines de bardane, égale partie d'un chacun, pilez le tout enſemble ; puis y ajoûtez ſang de dragon une once, & un peu de bon vinaigre, laiſſez le tout tremper enſemble quelque-tems, puis les diſtillez ; cette eau a une vertu merveilleuſe pour la pierre ou gravelle.

Eau ſinguliere pour la gravelle, dont Monſieur de Tillet uſoit avec heureuſe iſſuë. Prenez de racines de perſil & de fenoüil, bien nettoyées & mondées de leur cœur, de chacune quatre poignées ; faites-les boüillir en douze pintes d'eau de riviere ; quand elles ſeront à demi cuites, ajoûtez-y tendrons de mauves, guimauves, & violettes de Mars, chriſtemarine, de chacune quatre poignées ; faites-le tout boüillir à la conſomption de la moitié, puis paſſez-les par une ſerviette blanche ; faites diſtiller cela dans l'alembic de verre, y ajoûtant deux livres de therebentine de Veniſe.

Eau ſinguliere pour les yeux. Prenez de chelidoine, de vervaine, de betoine, d'euphraiſe, de rhuë, de fenouil, toutes recentes, de chacune deux poignées, pilez enſemble en les arroſant d'une demi livre de vin blanc, exprimez-en le ſuc, dans lequel par aprés vous ferez tremper puivre, gingembre, pulveriſez de chacune demi once, ſafran trois dragmes, myrrhe, aloës, ſarcocolle de chacune une once ; du bon miel une livre ; faites-le tout diſtiller dans l'alembic de verre à petit feu, & en reſervez l'eau pour la taye des yeux.

Eau Imperiale. Prenez quatre onces d'écorce d'oranges ſechées à l'ombre du Soleil l'eſpace de 6 jours noix muſcades, & clouz de girofles reduits en poudre chacun à part, de chacun quatre onces ; faites tremper dans une fiole de verre leſdites poudres aromatiques en eau roſe, dix-ſept jours au

Soleil, puis jettez par deſſus leſdites poudres, l'écorce d'orange, laquelle y laiſſerez tremper quelque tems. Et aprés prenez une livre de roſes rouges recentes, cueillies deux jours auparavant; demi livre de racine de ſouchet, feuilles de rômarin, d'hyſſope, de meliſſe, de roſes de buiſſon, de chacun deux poignées, feuilles de laurier une poignée; mettez tout cela ſecher au Soleil deux heures; puis les faites tremper en eau roſe trois heures; cela fait, diſpoſez tous ces materiaux dans l'alembic de cette façon. Au fond faites un lit d'une livre de roſes rouges recentes, un ſecond lit de poudres aromatiques & écurce d'orange, un troiſiéme de fleurs de violettes de Mars; le quatriéme & dernier lit des herbes ſuſdites; faites le tout diſtiller au bain-marie lentement. A l'eau qui ſera diſtillée ajoûtez-y deux livres d'eau roſe ou environ à proportion, en trois ou quatre parties de cette eau diſtillée. Cette eau priſe au matin le poids d'une dragme, tient le corps ſain, diſpos & le fait rajeunir, elle eſt ſinguliere pour la douleur de tête, de dents, de ventre, trenchées, pour la paralyſie, convulſion, apopleaie, defaillances & autres telles maladies froides. C'eſt cette l'eau qui eſt tant eſtimée en la Cour des Rois, des Princes, & des grandes Dames.

Eau alumineuſe. Prenez de verjus, jus de plantain, jus de pourpier, de chacun une livre, ſept blancs d'œufs, dix onces d'alun de roche, mêlez & diſtillez par alembic. Autrement prenez du plantain, pourpier, oſeille, courge, morelle, aigrats, de chacun une poignée, pilez-le tout, mêlez-y dix ou douze blancs d'œufs; mettez-le tout dans un alembic de verre, ou de terre, en y mêlant parmi une demi livre d'alun, lits ſur lits; cette eau eſt bonne aux chancres, à la rougeur du viſage, aux ulceres, en y appliquant des linges trempez.

L'on peut auſſi diſtiller des eaux purgatives en faiſant infuſer les medicamens purgatifs, tant ſimples que compoſez les plus recens que l'on pourra en eau de vie ou vin, ou lait, ou eaux diſtillées ou decoction convenante, & telles eaux auront ſemblables vertus que les medicamens purgatifs; ainſi vous pourrez diſtiller le *Catholicon*, le *Diaphenicon*, la confection hamech, l'electuaire de *Succo roſarum*; ainſi vous diſtillerez la rheubarbe, l'agaric, l'ellebore, la ſcammonée, & autres tels purgatifs recens.

La maniere de diſtiller la rheubarbe peut-être telle. Prenez quantité de rheubarbe recente & verte, ſoit une livre ou demie, plus ou moins, mettez-la par petits morceaux, ou la pulveriſez aſſez groſſierement; jettez y par deſſus du jus de bugloſe & de borrache, de chacun deux livres, pour une de rheubarbe; laiſſez-le tremper l'eſpace de vingt-quatre heures ſur les cendres chaudes, puis le diſtillez dans un alembic de verre, au bain-marie.

Cette diſtillation des medicamens purgatifs eſt pour des gens délicats, & qui ne peuvent ſentir l'odeur des medecines.

Des eaux odorantes en particulier. Les eaux odorantes ſervent pour laver les mains, le viſage, les cheveux de la tête, & le poil de la barbe; pour faire ſentir bons les linges, vêtemens, gans, & autres choſes.

Eau de lavande. Prenez de fleurs de lavande recentes ou ſeches, arroſez-les, ou infuſez-les avec de l'eau roſe, vin, ou eau de vie, puis vous les diſtillerez. L'eau ſera plus odorante, ſi vous faites ſecher leurs fleurs au Soleil dans une fiole de verre bien bouchée, puis vous jettez par deſſus du vin blanc; & ſans la diſtiller, ſi vous en voulez avoir promptement qui repreſente l'odeur d'eau de lavande, jettez y une goute ou deux d'huile d'aſpic, en aſſez bonne quantité d'eau pure, & agitez le tout enſemble dans une bouteille ou fiole de verre, qui ait le col étroit, cette eau encore qu'elle ne ſoit diſtillée ne laiſſe pas d'avoir ſa vertu odoriferante.

Eau de cloua de girofle. Prenez deux onces de cloua de girofle bien concaſſez, mettez-les tremper en une livre & demie d'eau roſe, vingt-quatre heures, puis les diſtillez au bain-marie.

Eau de ſenteur. Prenez baſilic, menthe, marjolaine, racine de flambe, hyſſope, farriette, ſauge, meliſſe, lavande, rômarin, de chacune une poignée, cloux de girofle, & canelle, noix muſcade, de chacun demi once, trois ou quatre citrons mis par roüelles aſſez épaiſſes, faites-les tremper en quantité d'eau roſe trois jours, puis diſtillez le tout au bain-marie, à petit feu: la diſtillation faite ajoûtez-y un ſcrupule de muſc.

Eau roſe muſquée. Prenez des boutons de roſes, ôtez le blanc, diſpoſez-les dans l'alembic, au milieu duquel ſur vos roſes mettez un noüet de muſc & ainſi les diſtillez.

Eau d'aſpic. Prenez aſpic avant que la fleur ſoit épanoüie, & en ôtez tout le bois, faites un lit dans une chapelle ou alembic, puis par deſſus un autre lit de roſes preſque épanoüies, & y mettez une douzaine de cloua de girofle, & ſi vous n'avez d'aſpic mettez-y de la lavande, faites-la diſtiller à feu moderé le moins que vous lui pourrez donner de l'air, & quand la diſtillation ſera preſque parachevée, arroſez les matieres d'un peu de vin blanc fort bon, & achevez vôtre diſtillation, gardez l'eau dans des fioles bien bouchées.

Eau de Damas. Prenez deux poignées & demi de roſes rouges, fleurs de rômarin, de la lavande, d'aſpic, de chacun une poignée, brins de thym, fleurs de camomille, fleurs de menuë ſauge, pouliot, marjolaine, de chacun une poignée, faites-le tout tremper en vin blanc, vingt-quatre heures, puis mettez le dans l'alembic, l'arroſant de bon vin blanc, répandez par deſſus la poudre de ce qui ſuit. Prenez une once & demie de cloua de girofle choiſis, une once de muguette, benjoin, ſtyrax, calamite, de chacun deux dragmes. L'eau diſtillée doit être gardée dans un vaiſſeau bien bouché.

L'on fait auſſi l'eau fort odorante de myrrhe claire, recente & gommeuſe, diviſée par petits morceaux, & miſe tremper en jus de roſes ſix fois autant que de myrrhe; la diſtillation doit être faite ſur les cendres chaudes à petit feu, lequel ſi augmentez viendra l'huile avec l'eau. Telle eau miſe une ſeule goute en cent d'eau de puits ou de fontaine, la rend tres-odorante.

Eau roſe muſquée. Prenez un vaiſſeau de verre en façon d'urinal, large au deſſous & étroit deſſus, auquel mettrez douze grains de muſc ou plus, & le bouchez avec un bon parchemin, exposez-le au Soleil quatre ou cinq jours; puis ayez un autre vaiſſeau de la façon du premier, lequel emplirez de roſes bien peu ſeches & pilées, bouchez le vaiſſeau d'un drap de lin aſſez clair, ou d'étamine, puis mettez l'entrée du vaiſſeau où ſont les roſes dans l'entrée de l'autre où eſt le

muſe, luitez les bien enſemble, & ainſi les expoſez au Soleil, de façon que celui des roſes ſoit deſſus celui du muſe, en quelque feoêtre ou autre part, où il y aura grande chaleur de Soleil. Par ce moyen diſtillera une eau ſur ledit muſe, propre pour en uſer ſeule, ou mêlée avec d'autre. Autrement prenez vingt grains de muſe, noix muſcade, cloux de girofle, gelande ſpiquenard, graine de paradis, macis, canelle, de chacune une once, pilez le tout, & mettez-le dans l'alembic avec une livre & demie d'eau roſe, laiſſez-l'y quatre ou cinq jours, puis les diſtillez.

Eau d'orange. Prenez écorce d'oranges & de citrons verds, de chacune demi once, cloux de girofle cinq ou ſix, fleurs d'aſpic ou de lavaude nouvellement cueillie ſix onces, faites infuſer le tout enſemble en ſix livres d'eau roſe l'eſpace de quatre ou cinq jours, puis le diſtillez.

Eau de naffe. Prenez fleurs d'orangers, faites-les diſtiller en alembic de verre, ou de terre, cuite vitrée, à petit feu; vous y pourrez ajoûter fleurs de citrons. L'eau doit être reſervée dans des bouteilles de verre, couvertes de nattes deliées, & bien bouchées.

Eau de naffe contrefaite. Prenez boutons de roſes rouges les plus doubles que vous pourrez trouver, ôtez le jaune, faites un lit dans vôtre chapelle & par deſſus un autre lit de fleurs de lys, puis un autre de roſes, puis un lit de fleurs de lavande, en aprés un autre lit de roſes, & entre chacun deſdits lits ſemez y des cloux de girofle concaſſés, & au milieu de tous faites une foſſette en laquelle vous mettrez quelques grains de muſc, ou civette, ou d'ambre gris, ou d'autre ſorte de parfum, puis faites-le diſtiller à petit feu; reſervez l'eau dans des bouteilles de natte deliée & bien bouchées.

Autre eau de ſenteur. Prenez marjolaine, thym, lavande, rômarin, petit pouliot, roſes rouges, fleurs de vilette, œillet, ſatiette, écorces d'oranges, faites-le tout tremper dans du vin blanc tant qu'il paſſe par deſſus leſdites herbes, puis les diſtillez en alembic par deux ou trois fois; gardez l'eau dans des bouteilles bien bouchées, & le mare pour faire parfums.

La maniere de diſtiller par le feutre. Nous avons declaré ci-deſſus la cauſe de diſtiller par le feutre, qui eſt de ſeparer les liqueurs de la partie la plus limoneuſe & terreſtre de la ſubtile, qui eſt un propre moyen pour diſtiller les jus qui aquierent quelque épaiſſeur & conſiſtance incontinent aprés qu'ils ſont refroidis, comme le jus de citrons ou de limons, ou d'oranges; auſſi le prudent Apoticaire, quand il fait les ſyrops de jus de citrons ou de limons, il coule par le feutre le jus avant que de diſpoſer les ſyrops.

Or la maniere de diſtiller par le feotre, eſt d'avoir trois écuelles, jattes ou baſſins, ou autres vaiſſeaux de telle maniere qu'il ſera requis, ſelon la matiere ou liqueur que vous voudrez diſtiller, tellement poſez & ſituez que l'un ſoit plus haut, les autres plus bas; le plus haut contiendra le jus que l'on voudra diſtiller, le bas recevra la diſtillation. Dans le vaiſſeau qui ſera le plus haut, trempera une ou pluſieurs pieces de drap ou de feutre aſſez longue, qui ſera large par un bout & pointuë de l'autre; le côté large trempera dans le jus, & le pointu pendra en dehors, par lequel la liqueur plus ſubtile montera & decoulera goutte à goutte au vaiſſeau d'en bas, en ſorte que le plus limonneux & impur demeurera en l'autre vaiſſeau; il faudra quelquesfois preſſer cette piece de drap, quand l'on verra qu'elle commencera à devenir noire, & que les gouttes diſtilleront tardivement à raiſon des excremens deſquels elles ſeront pleines, & les laver, puis les remettre dans le vaiſſeau. Si l'on veut pluſieurs fois diſtiller une même liqueur, l'on pourra diſpoſer pluſieurs vaiſſeaux en forme d'eſcalier ou d'échelette, & en chacun de ceux qui ſeront plus hauts, mettre la piece de feutre de la façon que nous avons dit, de ſorte que le dernier vaiſſeau ſoit celui qui recevra toutes les diſtillations.

Au lieu de feutre les Apoticaires uſent ſouvent de manches de draps, autrement appellées chauſſes en pointe; par leſquelles ils depurent & clarifient les ſyrops, juleps, & apozemes. Ces façons de diſtiller peuvent ſuppléer la diſtillation circulaire fort longue & trop penible, laquelle eſt plus propre pour les Chymiſtes, que pour les gens ménagers, Medecins & Apoticaires.

Ainſi eſt fait le lait virginal par le ſentre. Prenez litarge d'or mis en poudre trois onces, faites-les infuſer en ſix ooces de vinaigre blanc crud ou diſtillé ou vinaigre ſcillitique trois heures dans un vaiſſeau à part; dans un autre vaiſſeau mettez infuſer ſel nitre ou commun en eau commune, ou de plantain, morelle, ou autre à ce propre; faites les diſtiller par le feutre chacun à part, & aprés qu'ils ſeront diſtillez, mêlez les enſemble. Ce lait virginal eſt propre pour guerir les dartres, gouttes, roſes, & tâches du viſage.

Des eaux diſtillées, voyez plus amplement dans le livre des remedes ſecrets.

Diſtillation des Huiles. Aprés avoir parlé ſuccintement de la diſtillation des eaux, l'on ne trouvera pas étrange, que l'on faſte quelque legere & courte deſcripriun de la diſtillation des Huiles, poue ſervir d'exemple & de conduite à toute perſonne ménagere qui deſirera s'apliquer à cet ouvrage; & laquelle doit être doüée de toutes les vertus & perfections que Xenophon Auteur Grec loüe tant; & nommément de l'adreſſe & promptitude charitable de ſecourir ſes gens & voiſins aux neceſſitez des maladies par les remedes que ſes jardins & vergers lui pourront ſuggerer moyennant quelque preparation qu'elle y pourra employer par ſa dexterité. Et d'autant que les huiles diſtillées entre les remedes, ſont trouvés par experience plus forts, plus efficaces, plus plaiſants, & de plus ſoudains effets que nul autre pour dompter toutes ſortes de maladies rebelles, & principalement les playes, ulceres, douleurs, tumeurs & autres accideos exterieurs; il ſera fort loüable & bien ſeant à une ménagere de n'être ignorante de cette ſorme de diſtillation; non que l'on veüille qu'elle s'y amuſe beaucoup & s'y employe autrement que pour ſon plaiſir & contentement, & on n'entend qu'elle diſtille autre matiere oo bien peu, que les jardinages & vergers lui fourniront. Et quand à la diſtillation des metaux, mineraux, pierres & autres telles matieres qui ne ſont cultivées par la main, labeur & adreſſe d'un ménager, c'eſt plûtôt l'œuvre d'un Chymiſte, ou des perſonnes oiſives & riches, que d'une bonne ménagere. Or les matieres dont elle pourra tirer l'huile par quinte-eſſence ſont celles-cy.

Herbes, rômarin, ſerpolet, thim, calament, origan, lavande, camomille, ſauge, hyſſope, baſilic,

ache, mente, ſtechas, ſarriette, abſinte, thym, pouliot de montagne, jus atritiqte, ſabine & generalement toutes herbes qui ſont de temperament chaud & lec, & qui ont une bonne ou fotee odeur.

Semence de fenoüil, anis, cumin, perſil, ſiler de montagne, auet, ſantonique, nigelle noire & blanche, poyvrette, carotte ſauvage, & pluſieurs autres ſemences qui ſont de bonne ou fotte odeur.

Fleurs de lavande, boüillon blanc, mille peetuis, d'uranges, de roſes de damas, de jaſmin, de cômarin, &c.

Fruits de genévre, bayes de lauriee & de lierre, noyaux de pin, cappres, d'abricots, de péches, &c.

Aromates, canelle, poivre noir, eloux de girofle, écorce de muſcade, côte odorant, angelique, imperatoire, galangue, graine de paradis, noia muſcades, gingembre, cubebes, cyprés, écoree d'oranges & de citrons, écorce de noia & de cappres, & pluſieurs autres.

Bois & écorces de bois, rômatin, ſavinier, genevre, fiéue, gayac, ſuzeau, ſciages, & éclats de bois.

Gommes & larmes maſtic, encens, myrrhe benjoin, landanum, terebenthine, ſtyraa, calaminte, poix, tartre, &c.

Bêtes, ou parties, ou exeremens des bêtes; ſerpens, grenoüilles, ſcurpions, fourmis, ſang humain, os humain, eacrement d'homme, graiſſe d'oye, œuf, miel, cire; enfin toutes matieres qui ſont de temperament chaud & ſec, il eſt vray, que des choſes froides, comme ſont les herbes & ſemences de pavot, de juſquiâme, & autres ſemblables, ou des huiles, ou de celles qui ont le ſue gras, l'on peut quelquesfois tirer la quinte-eſſencee huileuſe; mais à grande peine & longueur de tems, & laquelle encore n'aura la vraye vertu de l'herbe dont-elle ſera titée; mais moins froides, ou moins humides, que non ſimples, à raiſon de l'impreſſion de chaleur & ſechereſſe quelle qu'elle ſoit, que le feu en ſa diſtillation lui aura laiſſé, mêmement que l'huile qui eſt eatrait des ſimples froids on humides, eſt plûtôt une liqueue aqueuſe, aigre & ſalpetreuſe, ou ſalée, qu'une ſubſtance huileuſe. C'eſt pourquoi il vaut mieua diſtiller les ſimples froids ou humides par putretrefaction, que par reſolution faite par l'action du feu. Mais pour dire en un mot, les huiles tirées des matieres par quinte-eſſence, ou reſolution faite à force de feu, ſont une onctuoſité, ou humeur radicale, qui eſt comme l'ame & forme qui donne être au ſimple auquel il eſt, non autrement que fait la forme natutelle à l'être de toutes choſes particulieres; & en laquelle eſt la vertu principale du ſimple & laquelle une fois ſeparée par diſtillatinn, il ne demeure autre choſe que l'eſpace du ſimple, diſtillé, que la lie, terre & immondices.

Quels doivent être les fourneaux pour diſtiller les huiles Chymiques. Les fourneaux qui ſervent à diſtiller les huiles Chymiques ſont de diverſes formes, ſelon la diverſité tant des matieres que l'on veut diſtiller, que des vaiſſeaua deſquels on ſe vent ſervir pour diſtillee; la forme plus eommune & plus eommode eſt telle. Bâtiſſez un fourneau de briques, ou de tuiles & terre graſſe, ou de plâtre ſeul, de figure ronde (pour le moins par dedans ſafin que le feu porté en haut, aille par tout en plus égale meſure; de longueue & épaiſſeur mediocre; de hauteur non plus que de trois pieds; & de ſa capacité interieure d'un pied pour le moins. Sa hauteur entiere aura trois eſpaces, le premier d'un pied, le ſecond d'un pied & demi, le troiſiéme tout le reſte du fourneau; au premier étage il y aura une grille de fer, poue mettre deſſus les charbons à faire le feu; au ſecond étage deux verges de fer diſtantes l'une de l'autre de quatre doigts, ſur leſquelles ſera poſé un vaiſſeau de terre en façon de tertine, à la forme que nous dirons tantôt. Au bas du premier intervale, & un peu plus haut que la grille, au ſecond étage on doit faire deux ouvertures quarrées avec leurs couvercles, à la façon d'une gueule de four; par la bouche d'en bas on vuidera les cendres; par la haute on mettra les charbons & l'ou allumera le feu. Davantage à la haute iſſuë du foutneau, à la partie plus commode, on doit laiſſer quelques autres trous pour donner ſortie à la fumée. Voyez la figure d'un tel fourneau cy-devant en la diſtillation des eaua. Quelquesfois à un beſoin l'on ſe peut paſſer de fourneau, & l'on ſe ſert de tripied, ſur lequel on poſe le vaiſſeau à diſtiller mis dans un pot ou jatte, ou teerine de terre ou de fer, & on fait le feu deſſous.

Quels doivent être les vaiſſeaux pour diſtiller les huiles. Je ſçai aſſez que pluſieurs ſe ſervent de divers vaiſſeaux pour diſtiller les huiles; mais je laiſſerai cette diverſité à examiner à ceua qui ſe propoſent de traiter exactement cette matiere chymique; mais comme on veut enſeigner une ménagere; on propoſera ſeulement deua ſortes de vaiſſeaua à diſtillet ces huiles: L'un propre & fort convenable pour diſtillet les herbes, fleurs, ſemences, fruits, racines, bêtes ou parties & ezcremens des bêtes. L'autre pour les bois, gommes, larmes, & autres liqueurs eraſſes & onctueuſes. Et poue parler de la premiere.

Premierement, il faut prendre un vaiſſeau de terre bien choiſie, bien nettoyée, fort bien pêtrie, façonnée avec telle induſtrie que les potiers façonnent leurs pots, qui ſoit de l'épaiſſeur d'un doigt ou environ, de figure ovale, laquelle repteſente non l'œuf entier mais l'œuf cuupé un peu plus haut que par la moitié, grand & capable ſelon la grandeur & capacité du vaiſſeau de cuivre, & neanmoins que toute ſa grandeur s'accorde (principalement en hauteur) & convienne avec le troiſiéme & dernier étage du fourneau, & la largeur de ſon ouvertute convienne auſſi avec les bords de la gueule du fourneau; & pareillement que la largeur de ſon fond ait un plus grand eſpace que ne ſont diſtantes les verges de fer l'une de l'autre, attachées à travers vers la fin du ſecond intervalle du fourneau, afin que ledit vaiſſeau puiſſe être là-deſſus mis & placé fermement. C'eſt pourquoi pour bien faire, il ſeroit meilleur de bâtir le premier fourneau, avant ce vaiſſeau de terre. Quand il eſt beſoin de grand feu à la diſtillation l'on fait ce pot de fer; ainſi que nous voyons chez les Apoticaires.

Secondement, le vaiſſeau ſera de cuivre ou de leton, de figure ovale ou d'une courge, ayant l'orifice aſſez ample, auquel ſera accommodé un col étendu, & long pour le moins d'on grand pied, deſcendant du chapiteau, par lequel col les vapeurs des matieres contenuës dans la courge monteront au chapiteau. Ce vaiſſeau tiendra douze ou quinze pintes, ou ſera ample ſelon la quan-

tité des matieres que l'on veut diſtiller, qui eſt en general (ainſi que nous dirons incontinent) que pour une livre de matiere, à ſçavoir, d'herbes, ou ſemences, &c. ſoient mises en ce vaiſſeau neuf ou dix livres d'eau, outre cela il faut que ce vaiſſeau de cuivre de ſa grandeur convienne tellement avec la capacité du vaiſſeau de terra, qui eſt dans le fourneau, qu'il y ait diſtance entre-deux environ deux ou trois doigts pour être rempli de ſable, ainſi que nous dirons, & que ſa hauteur avec ſon chapiteau ſurpaſſe celui de terre d'un pied & demi pour le moins.

Troiſiémement. Le troiſiéme vaiſſeau ſera le chapiteau, qui ſera rond par deſſus, non pointu, afin que la vapeur ne retombe en bas, environné d'une tinette, ou cuverte en laquelle on mettra de l'eau fraîche, ſi on veut, pour plus facilement épaiſſir & reſerrer les vapeurs; à l'un des côtez de cette cuvette il y aura un bec ou tuyau qui ſortira du chapiteau même, par lequel degoutera l'huile dans le vaiſſeau receevant; à l'autre côté, il y aura une canule garnie de ſon robiner, qui ſortira de la capacité de cette cuvette pour vuider l'eau échauffée. Ce chapiteau ſera joint avec l'orifice & gorge du vaiſſeau precedent, par le moyen d'un canal ample & long, qui deſcendra du chapiteau & s'emboitera dans l'orifice & gorge du vaiſſeau de cuivre aſſez étroitement, afin que nulles vapeurs au monter ne puiſſent ſortir; & à cette emboiture il y aura deux bords pour les mieux joindre. Ce canal pourra être appellé col de la veſſie, par lequel les vapeurs monteront au chapiteau.

Quatriémement. Le quatriéme vaiſſeau ſera le recipient, qui recevra l'huile diſtillé, qui doit être de verre, à cauſe de ſa clarté & netteté.

Telle eſt la figure de la premiere ſorte des vaiſſeaux, qui ſont pour diſtiller les huiles des herbes, ſemences, fleurs, &c.

A La veſſie qui contient la matiere dont l'on veut diſtiller l'huile.

B L'urifice ou la gorge de la veſſie, qui eſt emboité avec le canal qui deſcend en bas du chapiteau.

C Le canal long d'un pied pour le moins, autrement dit le col de l'alembic, qui eſt amboité avec l'orifice & gorge de la veſſie.

D Le chapiteau rond & non pointu par deſſus.

E La cuvette ou tinette qui environne le chapiteau, dans laquelle on verſera l'eau froide pour rafraîchir la chapiteau.

F Le vaiſſeau recevant, longuet.

G Le bec ou tuyau par où la liqueur huileuſe dégoute dans le vaiſſeau recipient.

H La cannla, par le robinet de laquelle eſt vuidée l'eau quand elle ſera échauffée, afin d'en remettra d'autre.

Les deux vaiſſeaux à diſtiller, à ſçavois la courge & chapiteau, d'autant qu'ils ſont de cuivre ou de leton, doivent être étamez par dedans, afin que l'huile n'aqoiere quelque qualité étrangere de ces metaux, vû même que la cuivre échauffé & non étamé peut faire ſentir l'airain à l'huile, ou quelque autre mauvaiſe qualité; il eſt vrai, qu'outra cette étamura, l'action du feu qui travaille & opere ſubitement & avec impetuoſité en grande quantité d'eau, empêche que l'huile n'attire quelque mauvaiſa odeur, ou quelqu'autre accident étranger. C'eſt pourquoi l'on ne doit pas craindre de ſe ſervir an diſtillation des huiles, des vaiſſeaux de cuivre pour ces occaſions; encore que les vaiſſeaux à diſtiller les huiles ſeroient beaucoup meilleurs & plus propres de terre ou de verre, & auſquels ne reſide rian de metallique, que de cuivre ou da fonte, ou d'autre metail, ſi n'étoit le danger da rupture ou caſſure, à laquelle les vaiſſeaux de verre ou de terre ſont ſort ſujets, quand ils ſunt échauffez, bien qu'ils ſoient enduits de mortier, terre graſſe, ciment ou autre telle défenſe. Laquelle caſſure ou rupture n'eſt de petit dommage & conſequence en la diſtillation des huiles, prineipalement de ceux qui ſont precieux. Toutesfois il eſt libre à un chacun d'uſer de vaiſſeaux de terra ou de verre, à la charge qu'on ait ſoin de les conſerver & empêcher qu'ils ne ſe caſſent ou rompent, encore qu'en l'extraction de quelques huiles, il faut neceſſairement ſe ſervir plûtôt de vaiſſeaux de verre, ou de terre verniſſez & plombez, que non pas de cuivre ou leton, leſquels à peine laiſſent venir les huiles des matieres qui riennent de l'aigreur, ou bien à cauſe que le cuivre a une qualité ſemblable, ou d'une occulte vertu & faculté qui eſt en lui, & ce qui ſe pratique aux grains de pepins de raiſins, deſquels l'huila ſa convertit plûtôt dans tel vaiſſeau en une verte roüille, qu'en exhalation tenuë & aërée, par quelque art & maniere qu'on y ajoûte le feu; mais au la diſtillation des huiles des matieres odorantes, & da ſavaur aromatique & douce, ou bien qui ſont de qualité ſemblable au cuivre, il ſemble qu'un vaiſſeau de fonte ſoit plus convenable.

En quel tems l'on doit diſtiller les huiles, & comment il faut preparer les matieres avant que les diſtiller. Les matieres doivent être diſtillées en tems de leur meilleure diſpoſition; à ſçavoir les ſemences & choſes aromatiques, lors qu'elles ſunt fraîches & nouvellement cueillies; car tant plus elles ſeront fraîches & recentes, tant plus elles rendront l'huile excellente, & principalement les choſes odorantes, & aromatiques. Quand aux herbes, il les faut cueillir lors qu'elles ſont en leur grande vigueur; c'eſt-à-dire, quand elles ſont en fleurs; que ſi on les diſtille plus tard, l'huila qui en ſortira, ſera la plûpart plus épaiſſe, & on n'en recevra pas tant. Etant en tel tems cueillies il les faut faire ſecher à l'ombre l'eſpace d'un mois ou deux, afin qu'une portion de leur humeur aqueuſe & alimentaire ſoit diminuée, & que l'humeur oleagineuſe & radicale ſoit extraite plus pure & entiere, mêmement afin qu'elles puiſſent être broyées plus facilement. Et au contraire, ſi les herbes ſont fraiches diſtillées, ou nouvellement cueillies, elles rendront aſſez d'huile, parce que leur humeur naturelle abondara; mais l'huile n'aura pas tant d'efficace, ni ne ſera pas odoriferante, ainſi entre ces deux extremitez on tient une mediocrité.

Or quant à la preparation des matieres deſquelles on peut extraire l'huile, il n'eſt pas be-

ſoin d'uſer d'infuſion, ni de putrefaction, ainſi que l'on fait à la diſtillation des eaux (comme nous avons dit ci-devant.) Car l'infuſion qu'on leur donneroit fût en eau, ou vin, ou eau de vie, confondroit & mêleroit les propres ſaveurs & odeurs des huiles avec autre choſe, avec cela les rendroit plus humides qu'il n'eſt beſoin pour en tirer l'huile pur & ſincere. Auſſi ſi vous les mettez pourrir en un fumier de cheval, ou en terre, ou en cendres chaudes, ou en eau boüillante, pour en mieux diſtiller l'huile, aprés ſuivant les moyens que nous dirons incontinent, vous donnerez occaſion de quelque vice à l'huile; Car la matiere étant pourrie, il eſt impoſſible que l'huile n'en ſente quelque choſe, vû qu'il eſt une partie de la matiere. Qu'ainſi ne ſoit, l'huile qui eſt diſtillée des matieres ainſi putrefiées, encore qu'elle ne ſe corrompe incontinent; ſi eſt-ce que dans quelque eſpace de tems elle ſe corrompt, & même beaucoup plûtôt ſans comparaiſon que les autres huiles, qui ſont extraites ſans aucune putrefaction precedente des matieres; parce que je ſuis d'avis que les matieres dont on veut extraire l'huile, ne ſoient ni détrempées ni putrefiées; mais ſeulement broyées & redigées en petits brins, puis paſſées groſſierement par un crible, ce qui ſervira autant, même plus que l'infuſion ou putrefaction ſans piler, ou broyer. Outre plus l'on a plûtôt expedié l'affaire, & encore que vous vouluſſiez le faire détremper ou putrefier les matieres, vous n'en tirerez pas trois gouttes d'huile davantage, que par le ſimple broyement.

Le moyen & l'ordre qu'il faut tenir à la diſtillation des huiles. Aprés que vous aurez preparé la matiere dont vous voulez extraire l'huile, à ſçavoir, concaſſée & redigée en brins, puis paſſée groſſierement par un crible; jettez-la dans le vaiſſeau de cuivre avec certaines meſures d'eau de fontaine, à ſçavoir pour équipoler deux livres peſant de matiere, & mettant environ dix-huit livres d'eau, à raiſon de quoi il faut que le vaiſſeau tienne douze à quinze pintes, afin que la troiſiéme partie demeure vuide quand la matiere & l'eau y ſeront. Cette eau ſert à la matiere que l'on veut diſtiller, comme de vehicule à porter ſes vapeurs en haut, & à ſeparer les humeurs par le moyen de la decoction qui s'y fait. Vous pourrez augmenter ou diminuër l'eau ſelon la quantité des matieres que vous voudrez diſtiller, à la charge toutesfois que vous mettrez toûjours neuf ou dix fois autant d'eau que de matieres, & que vôtre vaiſſeau de cuivre ou de verre, ou de terre, ou de telle matiere qu'il vous ſemblera, ait une grandeur proportionnée & convenable à la quantité des matieres que vous voudrez diſtiller, car qu'il fût trop grand ou trop petit, ce ſeroit peine & frais perdus; il eſt vrai que les deux livres de matieres, & les dix-huit livres d'eau c'eſt la quantité la plus affûtée qu'il faut choiſir pour en tirer l'huile aiſément, & en quantité; car ſi vous en mettez davantage, la longueur du tems vous ennuyera; ſi vous en mettez moins, à grand peine en tirerez vous dix gouttes d'huile. En quoi toutesfois il ſe faut conduire ſelon l'experience des choſes, d'autant qu'il y a des matieres leſquelles ne rendent point d'huile, ſi vous ne les mettez en grande quantité, comme eſt la ſemence d'anis & autres, ainſi que nous declarerons ci-aprés en particulier. Il faut encore remarquer cette particularité, que les herbes demandent un plus grand vaiſſeau, & plus grande quantité d'eau que les ſemences & aromates pour en extraire l'huile, d'autant qu'en poids égal elles occupent plus de lieu que ne font les ſemences & aromates; car leſdites herbes ne ſont pas ſi ramaſſées mais plus épanduës, pourtant elles requierent auſſi à proportion davantage d'eau, de crainte qu'elles ne ſe ſechent & brûlent dans le vaiſſeau de cuivre.

Aprés que vous aurez mis la matiere & l'eau enſemble dans le vaiſſeau de cuivre, laiſſez-les là tremper cinq ou ſix heures, plus ou moins ſelon le naturel & ſubſtance des matieres, ou ſans les faire tremper en ce tems, d'autant que l'ebullition qui ſe fera dans le ventre du vaiſſeau, ſervira d'infuſion à la matiere, couvrez le vaiſſeau & l'ajancez de ſon chapiteau, lutez-les fort bien enſemble avec blancs d'œufs & farine pétris enſemble ſur un drapeau, à leur emboiture.

Cela fait, mettez le vaiſſeau de terre dans le fourneau ſur les deux verges de fer, & lutez avec de l'argille ou ciment pillé & paîtri le bord dudit vaiſſeau de terre avec le bord du fourneau; aprés mettez le vaiſſeau de cuivre bien bouché dans celui de terre, en telle maniere toutesfois que d'un fond à l'autre il y ait un entre-deux environ de deux ou trois doigts; lequel entre deux il faut remplir de ſablon pur & net, juſqu'au haut de tout l'entre-deux des deux vaiſſeaux, & même ſi on veut juſques au col dudit vaiſſeau de cuivre; faites que le bec ou tuyau par lequel l'huile dégoutera, tourne vers la droite ou gauche du fourneau.

Il faut toutesfois en cét endroit remarquer cette particularité, qu'en diſtillation des ſemences & aromates ſeulement eſt requis le vaiſſeau de terre, & le ſablon entre-deux non en diſtillation des herbes; car les ſemences & aromates ſont de plus delicate & menuë ſubſtance (témoin leur grande chaleur & ſechereſſe) & la matiere qu'elles rendent, eſt plus delicate & plus ferme. Pour cette raiſon la force du feu pourroit troubler leur parfaite diſtillation, c'eſt-à-dire, feroit que la diſtillation ſortiroit un peu trouble, même au commencement ſi on ne le moderoit; parce qu'on met entre-deux, à ſçavoir le vaiſſeau de terre & de ſablon.

Mais en la diſtillation des herbes, il faut mettre le vaiſſeau de cuivre dans le fourneau ſans le vaiſſeau de terre & le ſablon entre-deux; d'autant que les herbes pour leur ſolidité & ſubſtance plus dure demandent plus grande force de feu.

D'où l'on peut conclurre que nulles huiles ne peuvent être extraites par diſtillation au bain-marie, à ſçavoir, en mettant l'eau boüillante autour du vaiſſeau de cuivre par un grand chaudron, d'autant que la diſtillation en ſeroit plus longue qu'il ne faudroit, & n'en ſeroit en rien plus recommandable, car le bain-marie, c'eſt-à-dire, l'eau boüillante ne rend pas la chaleur aſſez competente & proportionnée; mais procede lentement, & l'huile attire toûjours à ſoi quelque corruption; ſi on eſt trop long à l'œuvre, principalement ſi la matiere n'eſt point de ſoi humide & avec cela à grande peine l'huile par ce moyen peut-elle monter pour venir dans le vaiſſeau recevant, d'autant que la force lui defaut pour ce faire, à cauſe que l'eau boüillante ne lui peut pas

tant inciter que le feu clair, vaiſſeau de terre, & ſablon entre-deux.

Le vaiſſeau de cuivre étant ainſi accommodé dans le fournean, accommodez à ſon canal ou vaiſſeau diſtillatoire, le vaiſſeau recevant appuyé ſur une petite ſcabelle, ainſi que vous voyez en la figure : bouchez l'emboiture de ce canal & vaiſſeau recevant, avec de la pâte & bol Armenien, ou blanc d'œuf & farine étendus ſur un linge.

Puis allumez les charbons que vous aurez mis ſur la grille, faites un feu lent, doux pour le commencement, afin d'échauffer tout doucement les matieres, & juſques à tant que la matiere qui eſt dans le vaiſſeau de cuivre avec l'eau de fontaine boüillante, ſans toutefois jetter des boüillons qui s'élevent trop contre le chapiteau, ainſi que nous voyons arriver en certaines ſemences comme l'anis, leſquelles à raiſon de leur ſubſtance rare, mêmement de leur viſcoſité, jettent des boüillons à force, en quel cas il faudroit diminuër le feu ; ou ſi la diminution du feu ne pouvoit encore arrêter la fureur des boüillons, ôter le chapiteau, & remuër la matiere avec un bâton, ainſi l'écume ſe reſoudra en vapeur, laquelle par aprés ſe pourra moderer, & arrêter, deſſecher par un feu mediocre, puis remettre le chapiteau & le luter comme auparavant.

Entretenez & continuez le feu en pareil degré, juſques à tant que vous ſentiez le chapiteau etre échauffé : lors ou plûtôt ſi vous voulez empliſſez la cuvette qui entoure le rond du chapiteau d'eau fraiche, laquelle rafraichiſſant le chapiteau, épaiſſira reſſerrera les vapeurs & eſprits de l'huile, qui ſont trés-ſubtils & trés-chauds, & les convertira en huile, quand l'eau froide qui eſt en la cuvette ſera chaude, on la doit lâcher par le canal du refrigeratoire, & en ſon lieu verſer de la nouvelle.

Il eſt vrai que quelques-uns n'approuvent pas que l'on rafraichiſſe le chapiteau avec de l'eau fraiche, d'autant que les vapeurs par ce rachiſſement du chapiteau, s'épaiſſiſſent & reſſerrent trop tôt, & avant que de ſortir du bec du tuyau : mais retombant dans le vaiſſeau, on derechef ſe reſolvent, & à la fin par continuels épaiſſiſſemens & rechûtes ſe conſument & viennent à neant : ou pour le moins par continuelle ébullition peu de vapeurs viennent dans le vaiſſeau recevant, & ſi encore telles vapeurs ſi-tôt épaiſſies ne ſortent aiſément : par ainſi l'on en tire moins d'huile des matieres, même ce qu'on en rire eſt un peu gâté par combuſtion.

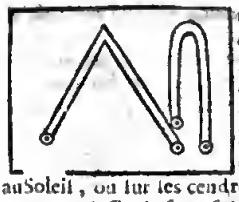
C'eſt pourquoi au lieu de rafraichiſſement mis ſur le chapiteau pour épaiſſir & reſſerrer les vapeurs élevées au chapiteau, mettent tout auprés du fourneau un tonneau n'ayant qu'un fond au travers duquel font paſſer un grand tuyau d'étaing par des pertuits faits obliquement audit tonneau, lequel tuyeau eſt emboité dans le bec ou canal qui ſort du chapiteau, bien luté enſemble, & s'en va rendre dans le vaiſſeau recevant : ce tonneau eſt rempli d'eau fraîche, par le rafraîchiſſement de laquelle les vapeurs envoyées ou portées du chapiteau en ce tuyau d'étain, ſont épaiſſies & reſerrées, & converties en huile, ainſi elles dégoûtent aiſément dans le vaiſſeau recevant avec une plus grande commodité, quantité & bonté, que ſi elles étoient converties en huile dans le chapiteau par le rafraichiſſement d'icelui avec de l'eau froide ; & afin que l'eau ne s'écoule pas du tonneau par les pertuits par leſquels le tuyau d'étain traverſe, l'on bonche bien leſdits pertuits. Qui voudra uſer de ce moyen de rafraichir les vapeurs, le pourra faire, toutefois le nôtre n'eſt moins commode, utile, ni profitable que l'autre, & n'apporte cette incommodité que l'on dit, ainſi que l'experience enſeigne, & au cas qu'on eut crainte qu'il causât cette incommodité, il faudroit remplir la converte d'eau fraîche ; mais d'eau qui fut à demi tiede, ou couvrir ſeulement le rond du chapiteau avec des linges moüillez en eau fraicbe, & les renouveller ſouvent.

Continuez par ce moyen vôtre diſtillation ſans ceſſer, & entretenez le feu de même degré, ou s'il eſt beſoin, l'augmenterez, juſqu'à tant que les vapeurs ſoient épaiſſies les unes aptés les autres, & que toute la liqueur qu'elles portent & qui eſt dans le vaiſſeau de cuivre, ſoit écoulée dans le vaiſſeau recevant : & le ſigne de tel effet ſera connu quand on verra que de dix-huit lives d'eau, ou environ, on en aura reçû dix, & que les gottes diſtillanres ne ſe raporteront plus au goût ni à la ſaveur des marieres : alors il faut ceſſer, de crainte que la matiere qui eſt dans le vaiſſeau de cuivre ne s'enflâme, ou ne s'attache au fond d'icelui, mais ne ſe hauſſe. L'on jugera que la diſtillation ira de bon ordre, & ſera en bon état, ſi entre les gonttes qui diſtillent il n'y a quaſi aucun eſpace du romber d'une goutte à autre, & qu'à grande peine on en peut compter une ou deux en nombre, & delà auſſi on juge de la quantité & force du feu. Par ces moyens en peu de tems tout le vaiſſeau de cuivre ſe vuide, & peu ſouvent ne demeure à ce faire plus long-tems que ſix ou ſept heures, ſi la matiere s'accorde en ſa peſanteur avec l'eau du vaiſſeau, comme de deux livres de matiere à 18. livres d'eau.

Il faut remarquer en cet endroit que l'huile ſort en même tems que l'eau, & que l'eau qui diſtille avec l'huile, vient non ſeulement du Simple ; mais auſſi de l'eau de laquelle on s'eſt ſervi à faire la diſtillation : laquelle par la force de la décoction qu'elle a eu avec le ſimple durant la diſtillation, s'eſt mêlée par la force du feu dans la matiere pilée, de laquelle on a raporté la vertu entiere, ainſi que l'on peut juger par l'odeur & ſaveur d'icelle, qui n'eſt autre choſe que celle du Simple. C'eſt pourquoi, cette eau qui diſtille en même tems que l'huile, n'eſt de moindre efficace, même de plus grande force, vertu & meilleur effet que celle qui eſt diſtillée des Simples par l'alembic, d'autant qu'elle ſent encore plus fort le Simple que les autres que l'on a tirés par l'alembic. Entre leſquels il n'y a autre difference, ſinon que l'eau diſtillée par l'alembic, eſt celle qui (le Soleil échauffant la terre) a été introduite pour l'accroiſſement, ou nourriture & nature du Simple : & l'autre qui eſt mêlée avec le Simple, dont eſt tiré l'huile, eſt tellement incorporée & mêlée (par la force du feu) dans la matiere pilée, qu'elle en raporte, acquiert, & retient toute ſa vertu, ainſi que montre la ſaveur & odeur qui eſt en elle, laquelle ſaveur & odeur aproche de bien prés à celle que l'huile a en ſoi, encore qu'il ſemble que l'huile devroit retenir toute la ſaveur & odeur du Simple, vû que l'huile eſt comme l'ame & la forme qui donne l'être audit Simple ; mais en la décoction vehe-

mente du Simple & de l'eau, il se fait une si grande dissolution des parties dissimilaires dudit Simple, que l'odeur & saveur est communiquée à tous les deux ; mais tant l'eau que l'huile retiennent, non pas également, la saveur & odeur du Simple. Outre que, vous serez plus assuré comme cette eau a retenu la vertu du Simple, auquel elle aura été mêlée pour la distillation de son huile : parce que si vous voulez distiller encore une fois ou plusieurs, vous trouverez en elle toute l'odeur & saveur de son Simple amassée, comme il arrive de l'eau de vie, qui a en soi la force d'une grande quantité de vin. Pour ce faire, nettoyez le vaisseau de cuivre, versez-y toute l'eau qui aura été distillée avec l'huile, disposez & ordonnez toutes choses necessaires, ainsi qu'on fait à la distillation des huiles d'herbes, quand vous verrez que d'environ dix-sept livres vous en aurez reçû une, à sçavoir la premiere distillation, il la faudra garder ; car elle aura en soi amassé toute la vertu de l'eau, & ne sera de guetes moins de vertu que l'huile.

De quelle maniere il faut separer l'huile qui est coulée avec l'eau en distillant. Il est certain que l'huile qui aura été distilée, est une liqueur qui par le moyen & par la force de l'eau bouillante où elle sera mêlée, aura été separée & déracinée de la matiere & gardée avec elle, & conduite dans le vaisseau recevant. Et pour cela l'huile sera toûjours avec l'eau, non pas toutefois toûjours en la superficie : car souvent il est au fond, quelquefois pêle-mêle ; si l'huile est plus pesante en égale mesure que l'eau, il sera au bas : s'il arrive que l'huile soit par froideur congelé comme en nuées, comme en petits brins de laine, lors il sera mêlé avec l'eau. Derechef l'huile ira au fond, s'il est fait d'une épaisse substance & bien amassée, tel est celui de canelle & de cloux de girofle, & autres semblables. Les huiles qui confusément, pendant qu'ils épaississent par le froid vont à travers l'eau, tels sont huiles d'anis & de fenoüil, & c'est par une certaine proportion qu'ils ont avec le poids de l'eau. Donc pour separer l'huile que l'eau a aporté avec soi, il seroit bon en premier lieu, que le vaisseau recevant fût un peu pointu par le fond, ayant en fondit fond un petit trou qui fût bouché durant la distillation avec cire ou bon ciment, lequel aprés la distillation & que l'eau & l'huile seroient refroidis, à l'air sur un tripied, pourroit être bouché, si aprés qu'on a regardé attentivement dans ledit vaisseau recevant, on void l'huile au bas dudit vaisseau recevant ; mais le ciment ou cire ôtée, l'huile sortira, & l'eau demeurera dans le vaisseau, en bouchant ledit trou, si vous l'y voulez conserver. Si l'huile va dessus & nage sur l'eau, en débouchant le trou toute l'eau se vuidra au vaisseau d'en bas, & l'huile s'arrêtera au fond de receptoire, si par cas fortuit elle ne tombe plûtôt au vaisseau d'en bas que dans la fiole preparée, à quoi il faut bien regarder ; mais si l'huile est melée parmi l'eau en façon de nuée, coulez toute l'eau par un linge de lin à l'air, je dis froid : & aprés que la distillation sera refroidie, l'huile étant dans le linge, il sera aisé à l'amasser avec



un couteau & le mettre dans une fiole, dans laquelle à la fin, s'il est besoin, on le pourra reduire en subtile liqueur par moyenne chaleur en le mettant au Soleil, ou sur les cendres chaudes : si l'huile nage par-dessus la superficie de l'eau, vous le separerez au fourneau par digestion, avec une cueiller d'argent. Vous pourrez aussi user d'autres moyens pour separer l'huile d'avec l'eau qui l'a porté ; comme par exemple, avec un entonnoir de verre, mettant le doigt vers la pointe & au dessous, & faisant par plusieurs fois le semblable, qui a été fait par le vaisseau recevant, à sçavoir, en versant la liqueur dans ledit entonnoir. Vous ferez de même par le succement de l'eau du vaisseau recevant qui laissera l'huile au fond : lequel succement se fera par des tuyaux de fer blanc, tels que vous voyez ici dépeints, lesquels en peu de tems attireront l'eau du vaisseau recevant, ainsi que vous voyez s'en servir en France pour faire écouler l'eau en forme de fontaine, de quelque seeau ou autre vaisseau où l'eau est contenuë.

Quelles sont les facultez, la durée & l'usage des huiles distillez. Puis que les huiles distillez, ainsi que nous avons déclaré ci-dessus, sont l'humeur radicale de toute matiere : laquelle humeur radicale est comme l'ame & la forme qui donne être à toute matiere, & dont dépendent les vertus, les puissances, les facultez & les actions de cette matiere, il ne faut pas douter qu'aux huiles distillez ne consiste l'entiere vertu du Simple, dont ils sont distillez : mais d'autant plus pur & subtil, que par la resolution chymique les substances subtiles y sont separées des grossieres, par le mélange desquelles elles étoient empêchées : ainsi est-il, que toute la vertu qui étoit en une livre de Simple, est enclose en une dragme plus ou moins : outre cela, tels huiles ont cette proprieté entre autres, que par la grande subtilité de substance qu'elles se sont acquises du feu, penetrent jusqu'aux parties profondes, & mettent dehors promptement leurs vertus.

Quant à leur durée, ils sont de garde, principalement si aprés être rectifiez, c'est-à-dire, encore une fois distillé sur les cendres à petit feu dans la cornuë, mettez-les dans une bouteille de verre double & renforcée, bien bouchée avec du ciment ou du mastic, ou cire mastichée, sans leur donner aucun air, sinon lors que vous en voudrez user : ce que vous ne pouvez faire sans perte, car d'abord qu'ils sont du tout acrées & ignées, ils s'exalent & s'évaporent facilement ; & se consomment à vûë d'œil, ainsi qu'on connoît en l'huile de camphre.

Quant à l'usage, il n'en faut user que par goutes si vous les prenez simples & seuls, soit par dedans, soit hors du corps, ainsi qu'on dira ci-aprés. Pour en user plus commodement dans le corps, il faut dissoudre du sucre en eau de violette, ou de rose, ou de cannelle, ou de telles autres, & il y faut jetter une ou deux goutes de l'huile duquel on se veut servir, & former des tablettes.

Particuliere description de quelques huiles, qui sont distillez selon la methode precedente. Les huiles des semences, comme d'anis, de fenoüil, de

fuzeau, de cumin, & d'autres ſont diſtillez de cette façon: Prenez telle quantité de ſemence qu'il vous plaira, comme cinq ou ſix livres pour le moins, & pour le mieux broyez-les groſſiérement, en regardant ſoigneuſement que pas une ſemence ne demeure entiere, mettez-les dans un vaiſſeau de cuivre: verſez par deſſus de l'eau de fontaine fort claire 25. ou 30. livres, mêlez-les diligemment enſemble, couvrez le vaiſſeau de ſon chapiteau, & faites ainſi qu'il a été dit ci-deſſus. L'huile qui diſtille la premiere eſt de plus grande efficace que l'autre, pour cette cauſe l'on pourra changer par deux ou trois fois le vaiſſeau recevant.

C'eſt choſe digne d'obſervation, que l'huile d'anis en tems d'Eté ne peut être bonnement diſtillée, parce que ſes eſprits ſont trop ſubtils, & & beaucoup plus ſubtils que ceux de la ſemence de fenoüil, dont il arrive qu'ils s'évaporent facilement par la chaleur du feu, tant ſoit-il petit & doucement gouverné: Mais le tems trés-commode pour la diſtiller, c'eſt l'Hyver; car d'autant plus l'Hyver ſera froid, d'autant plus elle eſt épaiſſe en forme de camphre, quand elle coulera dans le vaiſſeau recevant. Aprés que vous l'aurez coulée par un linge net, toute l'aqueoſité paſſe, & l'huile demeure au linge, laquelle il faut diſſoudre aprés dans un grand verre à la chaleur d'une poële: ainſi le phlegme eſt facilement ſeparé. Cette huile eſt ſingulicre, ſoit priſe ſeule par gouttes avec du vin ou du boüillon, ou en tablette avec ſucre, pour conforter l'eſtomach, aider à la digeſtion, diſſiper les vents, aux gouttes, aux maladies du poulmon, comme auſſi de la matrice, d'où il arrive qu'il arrête les fleurs blanches des femmes.

Les fruits, comme le genevre, bayes de geneve, &c. à raiſon qu'ils ſont quelque peu plus oleagineux que les herbes & ſemences, & ne demandeot telle quantité d'eau que les ſemences, & herbes: enſorte que pour une livre de fruit, ce ſera aſſez de cinq ou ſix livres d'eau. Il les faut piler aſſez menu, puis les jetter dans la courge, & faire comme aux herbes & ſemences: l'huile en ſort la premiere, puis l'eau.

Les épiceries & choſes aromatiques ſont diſtillées à la même façon que les ſemences, & en leur diſtillation n'y mêlez ni vin, ni eau de vie, comme font quelques uns; mais pure eau de fontaine: parce que l'eau de vie & le vin montent en haut, & ne portent avec ſoi la vertu des choſes aromatiques; mais l'eau ſimple ne monte pas ſans choſes aromatiques: L'huile de noix muſcade nage par deſſus, auſſi fait celle de macis.

Pour diſtiller l'huile de cannelle fort excellente: Prenez une livre de cannelle, de telle façon qu'elle puiſſe penetrer par un erible, & ne ſoit du tout reduite en poudre: mettez-la dans la courge, en laquelle on verſera de l'eau de bugloſe, de bourrache, d'endive, & de meliſſe, de chacune demi livre, laiſſez-les tremper quatre ou cinq jours en un vaiſſeau bien bouché, puis de cette courge verſez-les en une autre courge, mettez cette courge dans une terrine & du ſablon entre-deux ſur le fourneau: faites premierement un feu doux, puis vous l'augmenterez de peu à peu: aprés qu'il ſera diſtillé une meſure de cette façon, ôtez-le meilleur; car celui qui ſuit eſt de beaucoup moins efficace que le premier; auſſi l'on peut garder le ſecond pour y tremper de la cannelle nouvelle.

Vous diſtillerez de même façon cloux de girofle, poivre, angelique, galangue, &c.

DISURIE, *ou flux d'urine.* Le flux d'urine n'eſt pas moins dangereux aux chevaux, que la retention, ſi l'on n'y remedie auſſi-tôt; ce mal provient du trop grand travail qu'on leur donne, & particulierement aux jeunes chevaux, qui pour lors ſont extrémement échauffez.

Remede. Pour guerir ce mal, il eſt queſtion d'éteindre la chaleur qui l'a cauſé, en leur ôtant d'abord l'avoine, & ne les nourriſſant que de ſon mouillé; & du moment qu'on s'en aperçoit, il faut leur donner un lavement rafraichiſſant, le lendemain leur tirer du ſang, puis le lendemain de la ſaignée leur réiterer le lavement, & les ſaigner encore le jour d'aprés.

Cette pratique obſervée, on prendra du bol de Levant reduit en poudre, environ une poignée qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait boüillir, & le tout étant mis dans un ſeau d'eau, on le donnera à boire au cheval, le plus chaud qu'on pourra: & ce ſera la ſeule boiſſon qu'on lui donnera ſoir & matin; ſur tout qu'on ne lui épargne pas de tels breuvages toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera ſouvent, à cauſe de la grande alteration cauſée par la chaleur extraordinaire, qui pour lors lui dévore les entrailles; car plus il en boira, plûtôt il en ſera gueri.

DOM

DOMESTIQUES. *Avis utiles aux Domeſtiques, & même à leurs Maîtres, & qui ne ſeront pas peu utiles.*

1. Ne ſoyez jamais ſi ennemis de vôtre ſalut, que de faire tort à vos Maîtres ou Maîtreſſes, en prenant leur bien injuſtement pour vous le rendre propre, ſous quelque pretexte que ce ſoit, non pas même de ſuplément de gages, ou de récompenſe pour les ſervices que vous leur avez rendus, ni pour faire des aumônes.

2. Ne donnez point à d'autres perſonnes ce qui apartient à vos Maîtres ou Maîtreſſes, ſoit qu'il ſoit vrai qu'ils leur ayent rendu ſervice, ou non; car c'eſt à eux à donner leur bien, & non à vous.

3. Ne laiſſez rien perdre par vôtre faute; car en cette rencontre, comme dans les deux precedentes, outre que c'eſt un peché, vous êtes de plus obligez à leur reſtituer la valeur du tort que vous leur avez fait.

4. Soyez toûjours obéiſſant à vos Maîtres ou Maîtreſſes en tout ce qui eſt juſte & raiſonnable, comme l'Apôtre S. Paul vous l'enſeigne, & en tout ce qui n'eſt point contre la loi de Dieu: *Servi obedite per omnia Dominis veſtris.*

5. Portez-leur le reſpect & l'honneur tels que vous leur devez, dit le même Apôtre; & ſaint Pierre exige de vous que vous les contentiez par vôtre bonne conduite, & que vous évitiez de leur donner du chagrin; ce qui arriveroit ſi vous veniez à contredire leurs deſirs, & reſiſter à leurs volontez, quand elles ne ſont pas contraires à celle de Dieu, comme on a déja dit ci-deſſus.

Que ſi vous aprenez qu'on leur faſſe tort en leurs biens, ou qu'il ſe paſſe en la maiſon quel-

que choſe qui ſoit contre les bonnes mœurs, ne manquez pas de leur en donner avis.

7. Donnez-vous de garde de médire d'eux, & de découvrir jamais aux autres leurs défauts & leur mauvaiſe conduite : car le Saint-Eſprit dit que Dieu a en abomination ceux qui murmurent & qui détractent de leur prochain.

8. Ne publiez pas des choſes qu'ils ſouhaitent qu'on tienne ſecrettes, & qui leur pevvent faire tort, ou leur cauſer du déplaiſir ſi elles étoient connuës.

9. Servez-les plus par affection qu'en vûë du gain, ou par contrainte.

10. Ne mépriſez point leurs avis, & ne vous en moquez pas, de crainte que Dieu ne vous en châtie.

11. Si vous étiez aſſez malheureuſe pour leur ſouhaiter du mal, & les maudire, vous ſerez la premiere maudite & punie de Dieu.

12. Adonnez-vous tout de bon au travail pour lequel vous êtes nez, & fuyez avec ſoin l'oiſiveté, qui eſt la ſource de tous les vices.

13. Ne vous entretenez point vainement avec les autres ſervantes, & ne parlez en aucune maniere des choſes qui ſe paſſent en la maiſon de vos Maîtres ou Maîtreſſes, ni d'aucun défaut que vous ayez vû en eux.

14. Ne ſouffrez aucune liberté des perſonnes d'autres ſexe, & ne permettez pas qu'on vous touche les mains, ſous quelque prerexte que ce ſoit ; parce que des petites fautes on en vient aux grandes, comme nous l'aprend Nôtre Seigneur dans l'Evangile, *en S. Luc ch.* 10.

15. N'entrez jamais ſans compagnie en une chambre où il y aura un homme, que quand la charité ou la neceſſité l'exigera, & pendant tout ce tems que vous y ſerez, ayez ſoin que la porte ſoit ouverte : s'il y a des lits à faire, que ce ſoit, s'il ſe peut, lors qu'il n'y aura point d'hommes ; puiſque c'eſt tenter Dieu que de ſe mettre dans le danger.

16. Lors que vous entrerez en ſervice, convenez avec le Maître ou la Maîtreſſe chez qui vous devez demeurer, qu'ils vous permettent de vous confeſſer & communier au moins une fois le mois.

17. Adorez & regardez Dieu en vos Maîtres ou Maîtreſſes, & quand vous leur obéïrez, croyez fermement que c'eſt à Dieu à qui vous obéïſſez ; pour que vôtre obéïſſance ſoit parfaite & ſelon Dieu, elle doit être accompagnée de ſix conditions.

Premierement qu'elle ſoit aveugle, obéïſſant en tout ce qui n'eſt point peché.

Secondement ſimple, c'eſt-à-dire, ſans replliquer, ſans examiner les raiſons que vôtre Maître ou vôtre Maîtreſſe a de vous commander, ou de vous défendre telle ou telle choſe.

Troiſiémement amoureuſe & cordiale, c'eſt-à-dire, avec affection, & non avec chagrin & avec triſteſſe, ni en grondant.

Quatriémement univerſelle, en tout tems, en tout lieu & en toutes choſes qui ſont commandées ou défenduës, comme il a été remarqué ci-deſſus, parce que S. Jacques dit que celui qui manquera à un commandement, ſera criminel comme s'il avoit tranſgreſſé tous les autres.

Cinquiémement prompte, prévenant leurs commandemens quand ils font connoître qu'ils veulent quelque choſe.

Sixiémement, purement pour plaire à Dieu, & non aux hommes, (*S. Paul aux Epheſiens*) ne les ſervant pas ſeulement lors qu'ils ont les yeux ſur vous, comme ſi vous ne penſiez qu'à plaire aux hommes ; mais faiſant de bon cœur, comme des ſervantes de Jeſus-Chriſt, ce que Dieu deſire de vous.

18. Plus leur humeur vous paroît fâcheuſe, plus ils ſont prompts & coletes, plus ils vous ſemblent d'un mauvais naturel & difficiles à contenter, & plus vous devez avoir de joye à les ſervir ; penſez que c'eſt par un effet de la miſericorde de Dieu que vous entrez en leur maiſon, afin de mieux faire penitence, & que vous êtes dans un veritable endroit pour vous ſauver.

19. Ne chantez jamais de chanſons mondaines, & ne danſez pas avec les garçons.

20. Tous les jours avant que de vous coucher, n'oubliez jamais à dire le *Pater*, l'*Ave Maria*, le *Credo*, & les autres prieres ; ſoyez trés-ſoigneuſe de faire vôtre examen de conſcience, c'eſt-à-dire à rechercher les penſées, les paroles & les actions qui auront déplû à Dieu, & en quoi vous pourriez avoir tranſgreſſé, je veux dire peché, contre quelqu'un de ſes Commandemens, ou de ſon Egliſe.

21. Ayez une grande reconnoiſſance des bienfaits que vous avez reçûs des Maîtres & Maîtreſſes que vous avez ſervis, n'en parlez jamais qu'en trés-bonne part, & ne ſouffrez pas qu'en vôtre préſence les autres Domeſtiques en parlent mal-à-propos & avec mépris.

22. Si on vous reprend de quelque défaut, & qu'on vous faſſe connoître que vous n'avez pas bien fait vôtre devoir, remerciez les perſonnes qui vous feront cette charité.

23. Un des plus importans avis, eſt que vous ayez une grande eſtime de l'état ou condition où vous êtes, puiſque ſervir Dieu en la perſonne de vos Maîtres, c'eſt regner, & de plus ſouvenez-vous que Nôtre Seigneur eſt venu en ce monde pour ſervir, & non pas pour être ſervi.

24. Regardez ce divin Sauveur dans vos actions pour l'imiter le plus que vous pourrez, & cette penſée adoucira vos peines & travaux, & vous rendra digne d'une récompenſe infiniment plus grande que celle que vous pourrez attendre de vos Maîtres ou Maîtreſſes.

25. Ne ſçavez-vous pas que Jeſus-Chriſt a dit : Bienheureux ſont les pauvres, bienheureux ceux qui ſouffrent, & que vous ſerez bienheureux lorſqu'on vous maudira & lorſque l'on vous perſecutera, & que l'on dira toute ſorte de mal contre vous pour avoir pratiqué le bien. *Matthieu ch.* 5.

26. Quand vous auriez les apointemens les plus conſiderables, & que vous ſeriez maîtreſſes, pour ainſi parler, dans la maiſon où vous êtes, que ſi vôtre Maître vous attaque en vôtre honneur, & vous pourſuit pour l'avoir quitté, ſortez de la maiſon tout d'abord, & n'attendez pas un moment ; car à quoi, comme vous dit Jeſus-Chriſt dans ſon Evangile de S. Matthieu ch. 16. vous ſervira le gain de tout le monde, ſi vous perdez vôtre ame.

27. Souvenez-vous qu'en quelque lieu que vous ſoyez, Dieu vous regarde, & qu'il obſerve vôtre conduite, & qu'un jour il vous en demandera un bon & fidele compte.

Un Maître & une Maîtresse qui lira ces avis à ses Domestiques une fois le mois, en fera beaucoup mieux servi.

DOMPTE-venin, Italien *Vincetossico*, Allemand *Schwabenwurz*.

DESCRIPTION. Dompte-venin, il a les feüilles semblables a celles du Laurier, hors quelles sont plus pointuës, fermes, & unies, venant par intervalles; ses tiges sont souples, & vertes, ses fleurs sont menuës minces & blanchâtres, d'où sortent quelques gousses pointuës, pleines de bourre blanche, & de graine, il a force racines, blanches & menuës, qui s'étendent en rond, elles sont douces, sans odeur; on s'en sert dans la Medecine.

LIEU. Il vient dans les Montagnes, & dans les lieux fecs & pierreux.

PROPRIETEZ. Ses racines sont chaudes & seches au premier degré, & sont excellentes, contre le venin, d'où la plante a pris son nom, prises en breuvage elles sont admirables contre les morsures des bêtes veneneuses; leur decoction avec du chardon benît prise au poids d'une dragme & demie pendant onze jours est un souverain remede à ceux qui sont mordus d'un chien enragé, prise tous les jours dans du viu, c'est un preservatif contre la peste.

DOR.

De la situation pour le dormir. Pour se conserver une santé parfaite, l'on doit dormir sur le côté droit au premier sommeil, afin que les viandes en descendent plus aisément au fond de l'estomac, qui étant plus charneu, moins membraneux & plus chaud que le dessus, la coction s'en fasse, plûtôt si l'on venoit quelques heures aprés à s'éveiller on se tournera sur le côté gauche; ainsi le reste de la nuit tantôt sur l'un tantôt sur l'autre.

De se coucher sur l'estomac, on affoiblioit la veuë, & le ventre s'en rend paresseux, sur le dos, & sur les reins engendre la pierre; cause l'épilepsie, les catharres & l'apoplexie; c'est pourquoi de toutes les situations la plus saine & la plus honnête est de se mettre sur le côté, il est vral qu'à ceux qui sont sujets à la colique, & qui ont peine à digerer leurs viandes, ils peuvent plus librement dormir sur le ventre.

Si tôt que l'on sera couché, on se tournera sur le côté droit, ayant les jambes un peu pliées, & retirées, la tête ni trop haute, ni trop basse; car aiant la tête trop élevée, on en est plus sujet aux maladies du cerveau, principalement à la poulmonie, & l'on n'en dort pas si à son aise, étant aussi trop basse, on a des songes fâcheux, & le dormir beaucoup troublé: l'on prendra garde encore d'avoir les yeux & la bouche ouverte & les yeux, d'autant que la vûë en deviendroit courte & debile, & la bouche ouverte est fort contraire à la santé, & à l'égard des bras, l'on les tiendra croisez, ou à demi courbez.

Pour exciter le dormir. Prenez roses communes avec un blanc d'œuf battu & bien mêlez ensemble & en faites un bandeau.

Plus pour exciter le dormir, faites un bandeau de la graine de Pavot.

DORMIR. *Beaume pour faire dormir.* Prenez, I. d'huile de noix muscade tirée par expression & d'onguent populeum, de chacun une once. II. De moüelle de Cerf, de l'huile rosat, & de nenuphar, de chacun deux gros. III. Des huiles tirées par expression de semences de jusquiame & de pavot blanc; d'extrait d'opium & de safran, de chacun deux gros. IV. D'ambre gris, de muse, de civette & d'huile distillée de bois de roses, de chacun huit grains pour faire ce baume selon l'art.

On delayera les extraits d'opium, & de safran avec tant soit peu de bon esprit de vin, puis on les incorporera peu à peu sur un tres-petit feu, avec l'huile de noix muscade, la moüelle de Cerf & l'onguent populeum, aprés quoi on y ajoûtera les huiles, & enfin le muse & l'ambre gris pulverisez, comme on a dit pour le baume apoplectique & incorporé avec la civette.

Ce Baume a été inventé pour provoquer doucement le sommeil aux malades, & pour appaiser les maux de tête, qui accompagnent souvent les fiévres continues & quelquefois les intermitentes; pour cet effet on en met quelque peu dans les narines & dans les oreilles, on en oint les arteres des temples & des poignets, & on en frote même la plante des pieds, on peut aussi le mêler parmi les medicamens, qu'on employe aux fronteaux secs, ou humides; on en frote legerement le dehors du linge qui doit être appliqué sur le front & contenir les matieres du frontal.

DORMIR. Ceux qui ronflent en dormant sont encore fort incommodez, cela leur arrive ou de ce qu'ils mangent & boivent par excez, ou de ce qu'ils se mettent au lit, aussi tôt qu'ils ont soupé, ou de ce qu'ils ont beaucoup fatigué, ou veillé; mais pour l'ordinaire le ronfler est une pituite crasse, épaisse qui s'oppose à la sortie de l'air, lequel se voulant frayer un passage, rend un son tout-à-fait importun, il peut être aussi causé de ce que les hypocondres, ou les reins étant extrêmement échauffez pour être couché dessus, lesquels venant à comprimer le Diaphragme, & envoyant des fumées au cerveau, veulent sortir en foule, & pour cet effet s'entrechoquent avec l'air, & par là, ils excitent ce tintamare; il y en a, à qui ce défaut est naturel par le propre vice des organes de la respiration; si au declin des fiévres continuës le dormir est accompagné d'on ronfler, & d'un doux soufle, c'est un bon presage.

Tout au contraire dans l'Apoplexie le ronfler est mortel, pour empêcher cette incommodité, un peu avant que de se coucher, on se gargarisera la bouche l'espace d'un demi quart d'heure de vinaigre, le plus fort sera le meilleur, ou on prendra demie once de conserve de pas d'âne, ou tussilage; ou l'on mettra sous la tête une poignée ou deux d'anetb, ou une dent d'un cheval mort.

DORURE. Pour dorer les metaux, vous donnerez la couleur d'or aux metaux, & aux pierres en cette maniere. Prenez du sel Ammoniac, de la couperose blanche, de chacun quatre égales parties; de sel de pierre ou sel mineral & de verd de gris, de chacun trois parties; toutes ces choses reduites en poudre tres-menuës, couvrez le tout à l'entour de ladite poudre, l'annean, pierre, ou tout metal; aprés mettez cela l'espace d'une heure au feu, & l'ayant tiré, trempez-le en urine fraiche, lavez-le puis aprés & le nettoyez. De l'experience d'un certain ingenieux artisan.

Pour dorer tous metaux. Prenez du vernî liquide

une livre, de therebentine, d'huile de lin, de chacun une once, mêlez tout, & le gardez pour vôtre usage.

Faites la colle mediocrement forte boüillie avec tête d'ail, donnez jusques à huit couches, étant sec le polirez tres bien, puis broyez le bol armenien avec de la même colle y mêlant un peu de savon commun, & craye noire, qui est le plomb de mer, laissez secher, puis moüillez d'eau claire ce qui doit être doré, & appliquez vôtre or.

Pour dorer le plomb pour le faire blanc & toutes autres choses pourveu qu'on applique la feuilles d'étaim par dessus. Prenez poix noire, huile de therebentine deux onces, resine tant soit peu; faire fondre tout sur le feu, & en faites un vernis, duquel vous passerez sur l'ouvrage.

D O U.

DOULEUR *de cœur, ou syncope.* La Sincope est une foiblesse, ou plûtôt une si prompte défaillance, que l'on se sent infailliblement évanoüir sans pouvoir parler ni temoïer.

Sa cause est en l'esprit, & au corps solide, qui arrive, ou aprés quelque grande hemorrhagie, ou évacuation, ou épuisement, ou de quelque sensible déplaisir, ou d'une extrême frayeur; elle vient aussi de quelque vapeur empestée, ou envenimée, ou aux filles qui n'ont pas encore eu leurs ordinaires, ou aux femmes à qui elles sont retenuës, ou par une indigestion d'estomach, ou par de longues veilles, ou aprés une grande sueur, ou par un grand travail, ou pour avoir souffert long-tems la faim, ou de grandes douleurs, ou pour avoir demeuré dans une prison, ou dans un lieu obscur, ou dans un air lumineux.

La Sincope se manifeste lors que l'on pâlit, qu'il prend une sueur froide, que l'on n'a point de pouls, que l'on est sans sentiment ni mouvement, & que l'on devient froid par tout; si l'on n'étoit promptement secouru, on en pourroit mourir.

Le plus commun remede, c'est de jetter de l'eau froide au visage, coucher à la renverse, déboutonner ou délasser, donner un pen de mie de pain que l'on aura trempé dans du vin.

Ou si l'on void que la sincope peut venir de quelques mauvaises vapeurs, ou du poison, donner un gros de theriaque détrempé dans du vin, ou un peu d'eau de vie, ou de rossolis, ou d'eau imperiale, ou faire sentir du vinaigre, d'en froter les temples & les extrêmitez, ou faire sentir quelque baume, ou quelque agreable odeur, pourvû que la Sincope ne preme pas sa source de la matrice, ou tirer les oreilles, le poil du nez, ou d'autre part.

Si la Sincope venoit de l'estomach, ou de quelque autre endroit, il faudra y donner le secours necessaire, comme si l'on avoit envie de vomir, il faudra le faciliter, en faisant prendre quatre cuillerées d'huile d'olive dans un demi verre d'eau tiede, ou du vin-émerique, ou six grains d'antimoine préparé, ou batuë une cuillerée de graine de navette, & la mêler avec un peu de miel & d'eau tiede, ou bien de la racine de betoine, batuë & prise avec un peu d'eau miellée.

Pour une plenitude de sang, ou d'humeurs, il faudra saigner & purger avec des remedes bien doux, comme la casse, & la rhubarbe, ou avec le catholicon-double, l'un ou l'autre délayé dans le petit lait.

Les personnes qui sont repletes ne se feront point saigner, mais se purgeront seulement avec demi once de tablettes de diacartami, ou avec deux onces de manne fonduë, dans une décoction de sauge ou de thim, ils pourront mâcher aprés le repas de la rhubarbe gros comme une feve de haricot.

Les femmes remarqueront d'où peut venir leur Sincope, alors elles y apporteront les remedes necessaires, qui sont déclarez dans les maladies qui leur sont plus communes qu'aux hommes.

Si la douleur de tête consiste en une intemperie froide; elle est ordinairement pesante, & elle est guerie par les mêmes remedes que la même intemperie froide; mais ici nous considerons la douleur de tête dépendante d'une matiere tenuë & subtile, qui par son acrimonie pique les membranes du cerveau, ou d'une vapeur qui s'éleve des parties inferieures échauffées, qui retenant la qualité de son principe, laisse la même impression sur lesdites membranes, tant interieures qu'exterieures.

Vous connoîtrez la douleur de tête dépendante de l'excez de chaleur & de la bile dominante par la soif, les veilles, la rougeur de visage, le batement des arteres, le pouls frequent, le temperament bilieux, & l'habitude seche de toutes les parties du corps.

Pour guerir cette douleur de tête, vous pratiquerez la saignée tant au bras qu'au pied, tiendrez le ventre libre par des boüillons ou des lavemens; vous vous purgerez par une décoction de feüilles de betoine, de semences de violette de Mars & de fleurs de petite centaurée, dans laquelle vous ferez infusee trois dragmes de senné avec une pincée de fleurs de cerisiers ou pêcher, y délayant une cuillerée de sue ou infusion de roses pâles.

Si le malade est d'un temperament billeux & sec, le bain d'eau tiede sera convenable, comme aussi l'usage du lait clair durant quinze jours, le matin, en prenant depuis une chopine jusqu'à deux pintes; & si ledit lait clair ne lâche point le ventre, vous ferez legerement boüillir & infuser deux dragmes de semence de violette broyée dans le premier verre dudit lait clair.

Vous pourrez aussi le soir donner à l'heure du sommeil des décoctions de feüilles de laituë, des têtes de pavot blanc & de fleurs de nenuphar, & mêmes vous vous serviez des mêmes plantes pilées, pour appliquer sur le front au tems de la douleur; ou vous mêlerez huile rosat avec un peu d'eau rose & de vinaigre pour en faire un liniment sur le front.

Si la douleur est rebelle aux remedes susdits, vous ouvrirez la veine du front & appliquerez les sangsuës aux tempes, & mêmes sans hesiter vous ouvrirez les arteres des tempes, arrêtant le sang qui sort avec impetuosité par l'emplâtre de Galien; & si les somniferes ordinaires, comme le syrop de pavot blanc, n'apaisent la douleur, vous ne craindrez de donner deux ou trois grains de *laudanum*.

Vous pouvez vous servir à même intention de dix grains d'opium dissous dans l'eau de rose pour fomenter doucement le front & les tempes.

On a obſervé que la douleor de tête qui ſe fait par la vapeur d'une matiere bilieuſe croupiſſant dans l'eſtomac, cede facilement au vomiſſement, ezcité par l'ozierat tiede, ſi aprés le vomiſſement vous dunnez un verre d'eau ou deux, avec ſiz goutes d'eſprit de vitriol.

Douleurs des parties du corps de l'homme ou des bêtes & les remedes.

Douleur de dents. Voyez le mot de dent, dans la ſeconde partie de ce Dictionnaire du premier Volome, des remedes qui ont éte obmis.

Pour appaiſer la douleur de dents ſur le champ. Prenez cotton neuf & le trempez dans l'huile d'hypericon, & en mettez dans l'oreille du côté de vôtre mal, & ferez incuntinent gueri.

Pour faire emplâtre pour guerir le mal des dents. Prenez trois ou quatre mouches cantharides, & les broyez en poudre avec gros comme une féve de levain, & la moitié autant de moutarde, avec un fil de fort vinaigre, pour deméler le tout & en faites emplâtre aſſez liquide, que vous appliquerez derriere l'oreille du côté de la douleur; l'emplâtre de *tacamahaca* eſt auſſi fort ſouverain le mettant ſur l'artere du côté de la partie douloureuſe.

Pour guerir le mal des dents. Prenez du creſſon; & le faites boüillir avec fort vinaigre, & quand il ſera preſque pourri de cuire, ôtez-le du feu, & prenez le creſſon en vôtre main, & en faites comme de petites cueillerées que vous mettrez ſur la dent, & en changerez ſouvent, cela vous fera jetter des phlegmes, qui vous gueriront.

Autre pour le même mal. Prenez une poignée de ſauge, & autant de rômarin, & les ferez boüillir dans demi ſeptier de fort vinaigre, ayant bouilli trois boüillons, faites rougir un caillou, dans le feu & le mettre tout chaud dans le pot avec les herbes, puis mettrez un entonnoir ſur le pot & recevrez la fumée qui ſurtira ſur la dent tant qu'il en voudra ſortir; puis prenez un peu de ces herbes, & en mettez ſur le côté douloureux que vous banderez avec un linge & vous allez coucher.

Autre pour le mal de dent. Faut prendre eſſence de cloux de girofle, & mettre une gourre dans la dent douloureuſe, autant en fera une goutte d'eſſence de thim, la racine nommée pyreſtre miſe ſur la dent fait jettee de l'eau, qui décharge fort la partie.

Pour faire tomber une dent ſans faire mal. Prenez roſes rouges deux onces, & les faites boüillir en fort vinaigre l'eſpace d'un jour & une nuit, puis les ferez ſecher & les mettez en poudre, que vous mettrez dans la dent.

Pour guerir le mal des dents. Prenez racines d'Angelique, graine de Paradis, autrement *cardamomum*, racine imperatriee une demie once, ou environ, cloux de girofle, canelle, piretre de levant 4. onces & demie, poivre long environ deux dragmes; le tout pulveriſé & tamiſé, l'incorporer en miel roſat, faites en une opiatte & mettez-en gros comme un poiz & faites diſtiller la fluzion en eao claire par la bouche.

Autre pour les dents. Gomme elemy, gomme *tacamahaca*, maſtic fin, poiz reſine, parties égales de chacune que vous pilerez & mettrez fondre toutes enſemble dans un pot ou terrine & y ajoûterez dedans le poids d'un écu d'opium & le tout incorporé; le tirerez du feu & en faites un rouleau pour faire des emplâtres qu'il faut mettre ſur la temple du côté qu'eſt la doulrur, le faiſant chauffer eu le mettant, & ſoudain le mal ſera appaiſé.

Remedes plus prompts pour les dents. Feüilles de ſauge, feüilles de rômarin, les macher ou quelqu'autre choſe qui faſſe biru cracher & baiſſer la tête & couler, la fluxion & le mal s'appaiſe; la racine de Pyretre fait encore plus promptement ſon effet en l'appliquant ſur la dent & roulant d'eau dans la bouche; ou pour le faire plus proprement la mettre dans un demi verre ou un verre de vin, & lui faire faire un boüillon ſur le feu dans un poëlon, ou une écuelle ſur le rechaut & ſe rincer la bouche avec ce vio, ladite racine peut ſervir diverſes fois.

Contre l'enflure du mal des dents. Aluine & cumin également & les bien broyer en un mortier puis les faire frire avec ſaing doux & en faire emplâtre ſur les joüés enflées.

Pour la douleur des dents. Il faut en tems de moiſſon inciſer la racine d'un franc meutier & prendre le jus qui en ſortira & le garder pour en mettre ſur la douleur des dents & incontinent ſera appaiſée.

Autre. Il faut prendre mie de pain & du lait & en faire un cataplame pour mettre ſur la joüe.

Pour rafermir les dents. Une poignée de ſauge & la faire boüillir dans du bon vin vermeil, demi ſeptier & puis s'en gargariſer & tincer la bouche.

Autre pour rafermir & rechauffer les dents: Alun, ſang de dragon, feüille de rômarin, feüille de ſauge, de chacune une onee, mettez le tout dans une pinte de bon vinaigre blanc, que vous feeez bouillir juſques a la conſommation des deux tiers & que ce ſoit à petit feu, puis le laiſſerez rafroidir & étant froid le couler à travers un linge & garder cette liqueur dans une bouteille de verre bien bouchée & quand on s'en voudra ſervir la faire un peu tirdir & avec un linge blanc frotter les dents & les geoeives une ou deux fois le mois & non plus, car les genoives croîtroirnt trop fort & ſi voos n'avez pas du vinaigre blaue prenez du roſat.

Pour le mal des dents. Prenez & pilez de l'herbe appellée feneſſon & en mettez dans l'oreille du coté du mal & il s'appaiſera en même tems, il eauſera une petite tumeur dans l'oreille au moyen de laquelle la fluzion ceſſera. Au défaut de cette herbe mettez-y deux ou trois gouttes d'eau fraiche; il faut mettre au fond de l'oreille deux ou trois gouttes du ſuc exprimé.

Autre. Prenez excellent eſprit de vin repaſſé trois ou quatre fois, & vous en frottez les deux temples & les oreilles, ſi le mal eſt cauſé par les vers qui s'engendrent dans les dents corrompuës, il faut mettre dans la dent du cotton imbibé de l'eſprit de vitriol & la douleur ceſſera.

Autre. Prenez ſemenee de dent cavalline & de porreaux & cire rouge faites-en pillules & enfermez leſdites ſemences dedans, faites rougie une paile de fer au feu, mettez les pillules deſſus & en recevez la fumée à la bouche par un entonnoir.

Eau pour blanchir les dents. Prenez alun, ſel nitre & ſel commun une livre boracle 3. d. rau alumineuſe le tout mettre dans un alembic de verre pour diſtiller à petit feu au commencement & puis grand, pour s'en ſervir il faut prendre un

bâton de tegliſſe ou de laine que vous tremperez dans ladite eau, & mettrez un peu de miel roſat.

Pour le mal des dents. Prenez terebentine de Veniſe 12. gros, gomme élemi 4. gros, poix reſine 3. gros, ariſtoloche longue 1. gros, ſang de dragon 1. gros; faites emplâtre pour mettre ſur les temples.

Pour apaiſer douleur des dents. Prenez racines d'ortie grieche, petite ortie rooge & piquante, & en apliquez ſur la dent malade, & ſoudain apaiſera la douleur.

Autre. Prenez eſprit de vin, & dans icelui faites fondre ou diſſoudre un morceau de camfre qui ſe verra deſſus l'eſprit de vin comme en huile; prenez-en quelques gouttes & en apliquez ſur la dent malade & ſoudain la douleur s'apaiſera.

Autre. Prenez un pot de vinaigre, dans lequel vous mettrez une poignée de betoine verte ou ſeche & une cueillerée de miel commun, faites boüillir le tout juſqu'à ce qu'il ſoit reduit à trois quarts; couvrez bien le pot, & en mettez & tenez à la bouche demi cueillerée.

Pour reſſerrer les gencives & dents qui branlent. Prenez vers de terre calcinez, ou un foye de veau ſeché au four, y ajoûtant autant de miel, & faites cuire en conſiſtence d'opiate.

Pour faire tomber les dents & cheveux. Prenez racine de chelidoine & en frotez la dent, & ſubitement elle tombera.

Pour faire tomber les dents ſans douleur. Prenez du lait de l'herbe titimale & le mêlez avec un peu de farine de froment, & mettez de cette pâte au bout d'un petit brin de bois ou du doigt, & en touchez la dent, & d'abord elle tombera.

Pour faire tomber les dents, autre. Prenez pyrettre du Levant & le faites infuſer dans un plat plein de vinaigre l'eſpace de quarante jours, & depuis avec ladite racine touchez la dent, & d'abord elle tombera: il faut reduire en poudre ladite racine, & mettre un morceau de eire au bout d'un poinſon pour y mettre de la poudre pour toucher la dent, qui tombera ſans douleur.

Pour douleurs de dents. Prenez ſang de dragon & de maſtieane la groſſeur d'un pois, bien piler, & un bonne pincée de graine de moutarde, de même bien pilée, un blanc d'œuf bien batu, dont vous mêlerez ſuffiſante quantité avec ladite poudre pour faire emplâtre, que vous apliquerez ſur la temple, & guerirez.

Pour le mal de dents. Prenez deux onces gajac, une once écorce de grenade, demi once de fleurs de grenade, un quart d'once de girofle, une once de ſalpêtre rafiné, lequel étant diſſous, on laiſſe infuſer le tout deux ou trois jours dans deux pintes d'eau de fontaine, aprés on coule l'eau pour s'en ſervir au beſoin, en prenant une gorgée, qu'il faudra tenir long-tems à la bouche, & ſe la rinſer tous les ſoirs.

Cette eau apaiſe la douleur des dents, les rafermit, & empêche la corruption & pourriture des gencives.

Autre. Prenez bon vinaigre, un peu de ſel, poudre de feuille de ſauge ſechée ſur la palette chaude, le tout mis dans ledit vinaigre dans un vaſe bien couvert, & y ayant été quelque tems, prenez de la ſauge verte, trempez-la dans ledit vinaigre, & en frotez les dents & les rincez dudit vinaigre.

Autre. Prenez de juſquiame, la faire bouillir dans du vinaigre, & s'en rincer les dents.

Douleur de Colique. Voyez le mot de colique dans la ſeconde partie pages 58. 59. 60. 61. 62. Tome premier.

Pour la colique nephretique & graveleuſe. Prenez ſené fin mondé deux onces, rhubarbe fine deux gros, turbit blanc un gros, hermodates un ſcrupule, pollipode de chacune cinq grains, ſemence de bouillon de ſaxifrage de Genes, autant iris de Florence añ, macis deux gros; faut mettre le tout en poudre ſubtile, & en prendre lors que la la douleur tient le poids d'un gros avec vin blanc.

Pour la colique bilieuſe. Prenez vernis dequoi on accommode les luths, & quand les tranchées ſont fortes, mettez chauffer ſur une aſſiette, & y tremper le bout du doigt, & de ce qu'il en peut tenir en laiſſer couler une goutte ou deux dans le nombril, & chauffer une feuille de papier & la mettre deſſus auſſi-tôt que le verni eſt poſé, & dans le moment avoir une ſerviette bien chaude pliée en quatre doubles, & la mettre ſur le papier & incontinent le mal ceſſera.

Contre la Colique nephretique ou reniale. Prenez une poignée parietaire en infuſion le ſoir dans un pot de terre, & le matin la ferez bouillir dans l'eau juſqu'à la conſomption de la 2. qui ne doit pas être d'une écuellée en reſte, & mettez dedans trois petites cueillerées de ſucre candi, & autant de jus de limon & le paſſer, & bûvez chaud comme un potage, & réiterez cela trois matinées de chaque mois, ſçavoir les derniers jours de la Lune & à jeûn.

Pour guerir la colique ſur le champ. Le malade étant bien vuidé, par purgations & lavemens. Prenez un quarteron d'huile de noix Vierge, une chopine de bon vin rouge, un peu de mitridat & de camomille, le tout bien bouilli enſemble, cela l'empêche ſur le champ.

Un jaune d'œuf frais plein d'huile de noix ou d'olive, en fait de même.

Une ſerviette trempée dans l'eau tiede en fait de même.

Contre la colique nephretique, la pierre, la gravelle. Sel de Mars, la doſe eſt depuis 4. juſqu'à 6. grains.

Teinture de Mars, la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à de demi once.

Extrait de Mars aperitif, la doſe eſt depuis dix grains juſques à deux ſcrupules.

Eſprit de vitriol Philoſophique, la doſe eſt depuis 4. juſqu'à douze gouttes.

Eſprit de ſel, la doſe eſt depuis 4. juſqu'à 8. gouttes.

Eſprit de creſſon, la doſe eſt depuis 15. gouttes juſqu'à une dragme.

Eſprit de cochlearia, la doſe eſt depuis ſix gouttes juſqu'à vingt.

Conſerve de chynorrhodon.

Eſprit de nitre dulcifié, la doſe eſt depuis 4. juſqu'à 8. gouttes.

Sel polychreſte de la Rochelle, la doſe eſt depuis une dragme juſqu'a 6.

Sel de ſoufre, la doſe eſt depuis dix grains juſqu'à deux ſcrupules.

Eſprit acide de ſel armoniac, la doſe eſt depuis 4. juſqu'à 8. gouttes

Eſprit de vitriol de Mars, la doſe eſt depuis 4. gouttes juſqu'a douze.

Huile de vitriol dulcifié, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſqu'a dix.

Eſprits de vitriol & de ſoufre, la doſe eſt depuis 4 juſqu'à 8. gouttes.

Eſprit de cire, la doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à 30.

Huile de cire, la doſe eſt depuis deux gouttes juſqu'a dix.

Sel volatile de ſuccin, la doſe eſt depuis 4. juſqu'a 16. grains.

Eſprit de ſuccin, la doſe eſt depuis 10. juſqu'à 24. goutes.

Eſprit de papier, la doſe eſt depuis 6. gouttes juſqu'à 20.

Tartre ſoluble, la doſe eſt depuis 10. grains juſqu'à demi dragme.

Tartre martial ſuluble, la doſe eſt depuis 10. grains juſqu'à demi dragme.

Tartre émetique ſoluble, la doſe eſt depuis 4. grains juſqu'à 20.

Laudanum, la doſe eſt depuis demi grain juſqu'à 2. grains.

Eſprit de terebentine, la doſe eſt depuis 4. juſqu'à 12. gouttes.

Eſprit de gomme ammoniac, la doſe eſt depuis 4. gouttes juſqu'à 16.

Cryſtal mineral, la doſe eſt depuis un ſcrupu juſqu'à une dragme.

Contre la colique bilieuſe. Salpêtre purifié ou cryſtal mineral, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Sel polychreſte de la Rochelle, la doſe eſt depuis une dragme juſqu'a 6.

Eſprit de vitriol, de ſoufre, de nitre duleifié, la doſe eſt depuis 4. juſqu'a 8. gouttes.

Tartre ſoluble, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Sel de ſoufre, la doſe eſt depuis demi ſcrupule juſqu'à deux ſcrupules.

Tartre vitriolé, la doſe eſt depuis 10. grains juſqu'à demi dragme.

DOULEUR *d'eſtomac.* Voyez les remedes dans la page 33. dans la troiſiéme Partie du premier Volume.

Pour le mal d'eſtomach, emplâtre de S. A. S. le Grand Duc.

Gomme tacamaca trois dragmes, baume du Perou trois dragmes, eau de vie tant qu'elle puiſſe couvrir les ſuſdites choſes, & le faire chauffer à feu lent juſqu'à la conſommation de l'eau de vie.

DOULEUR *de La Goutte.* Voyez quatriéme Partie du premier Tome.

Contre La Goutte ſciatique. Eſprit de vin. *Appliquez exterieurement.*

Eau de la Reine d'Hongrie.

Huile de terebentine.

Urine.

Eſprit d'urine & de ſel armoniac.

Elixyr antiepileptique, la doſe eſt depuis 4. juſqu'à 24. gouttes.

Jalap, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqn'à une dragme.

Reſine de Jalap, la doſe eſt depuis quatre juſqu'à douze grains.

Extrait d'aloës, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

Extrait de panchimagogue, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux.

Tartre vitriolé, la doſe eſt depuis 10. grains juſqu'a demi dragme.

Tartre ſoluble, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme.

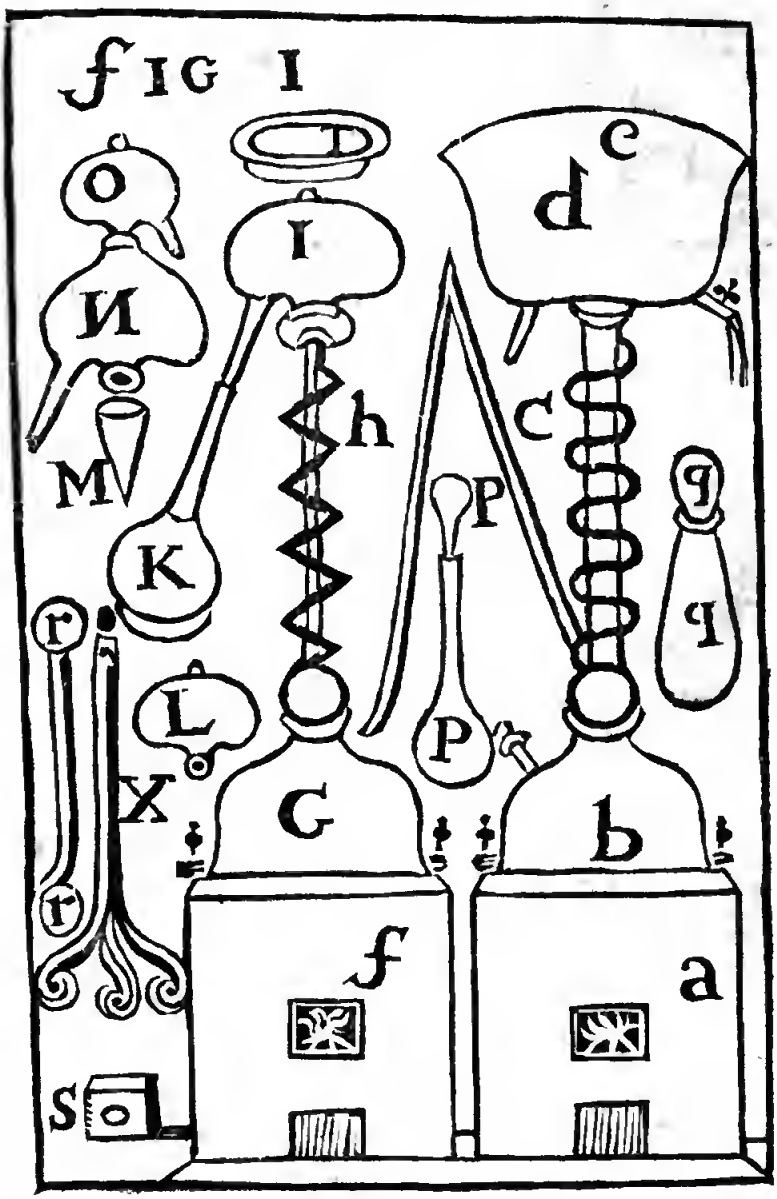
Sel de ſoufre. la doſe eſt depuis demi ſcrupule juſqu'a 2. ſcrupules.

Eſprit de ſel, la doſe eſt depuis 4. juſqu'à 8. gouttes.

Petite centaurée.

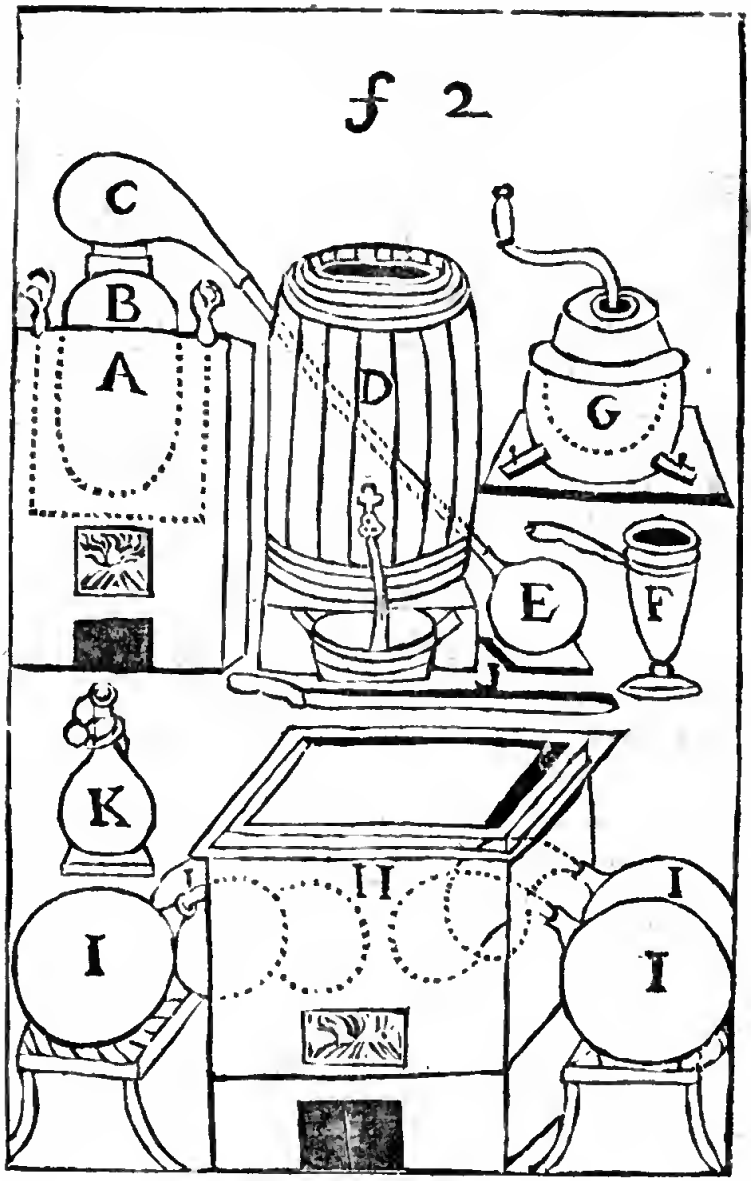
DOULEUR. *Pour la fiévre continuë, qu'on apelle ordinairement chaud mal.* On apliquera ſur chaque pouls des deux bras, jus tiré d'ortie grieche, & mêlé avec l'onguent populéon, ou deux germes d'œufs frais, ſuye priſe contre le plâtre de la cheminée, bien batu & incorporé avec ſel & fort vinaigre, le tout lié autour du bras avec un linge: ou bien au lieu de cela, on ôtera le cœur d'un oignon, & on l'emplira de mithridat, & l'appliquera fort bien lié ſur le pouls du bras droit: ou bien on prendra le cœur d'une grenoüille de riviere, & on l'apliquera ſur le cœur, ou ſur l'épine du dos: ou bien on apliquera ſur la region du foye, ou ſous les plantes des pieds, des tanches vives. Pluſieurs pour cet effet pilent de la petite oſeille, & en font un breuvage pour prendre durant la plus grande ardeur, même en font un cataplâme pour apliquer ſur les poignets du malade: les autres font le pareil avec l'eau qu'ils expriment d'une groſſe citroüille: Les autres font tremper en eau la ſemence entiere de l'herbe aux puces l'eſpace d'une nuit, & donnent à boire de cette eau avec un peu de ſucre au febricitant.

Pour la fiévre quarte. Prenez ſauge menuë, ou à ſon défaut de l'autre, hyſope, aluine, perſil, menthe, armoiſe, treffle marqué de blanc, pilez le tout enſemble avec germe d'œuf & la plus groſſe ſuye que vous trouverez attachée contre la cheminée, & du plus fort vinaigre qui ſe pourra trouver: détrempez le tout enſemble, & faites petits cataplâmes pour apliquer ſur les pouls des bras. Pour le même effet faites tremper la mie de deux pains blancs venans du fout, en une quarte de vinaigre, puis diſtillez le tout par alembic, & en baillez a boire environ deux petits doigts au febricitant, environ deux heures avant ſa fiévre. On tient auſſi pour ſinguliet remede le jus de boüillon blanc femelle, avant qu'il ait jetté ſa tige, exprimé ou tité avec vin blanc, & bû peu de tems avant l'accez: même effet ont le jus de pas-d'âne, la décoction des feuilles & racines de vervaine bouillies en vin blanc, la décoction de calamenth, pouliot, origan, bugloſe, bourrache, langue de bœuf, écorce de la racine de tamaris, frêne, betoine, thim, agrimoine, racine d'aſperges, le tout eult en vin blanc: le jus d'abſinte & de rbuë dépuré, & bû avant l'accez, le jus de plantain bû avec hydromel. On fait grand cas de la poudre de la racine d'azaron, autrement dit cabaret, deſſechée au Soleil ou au four, priſe le poids d'un écu avec vin blanc, demi quart d'heure avant l'accez: outre cela le liniment fait avec mithridat, on huile de ſcorpion ſur l'épine du dos, plantes des pieds, paulmes de la main, front, tempies, quelque peu de tems avant l'accez: La même vertu a l'huile laurin mêlé avec eau de vie. Quelques villageois contre telle maniere de fiévre uſent de ce remede; ſçavoir, ils mangent par neuf jours à jeûn des



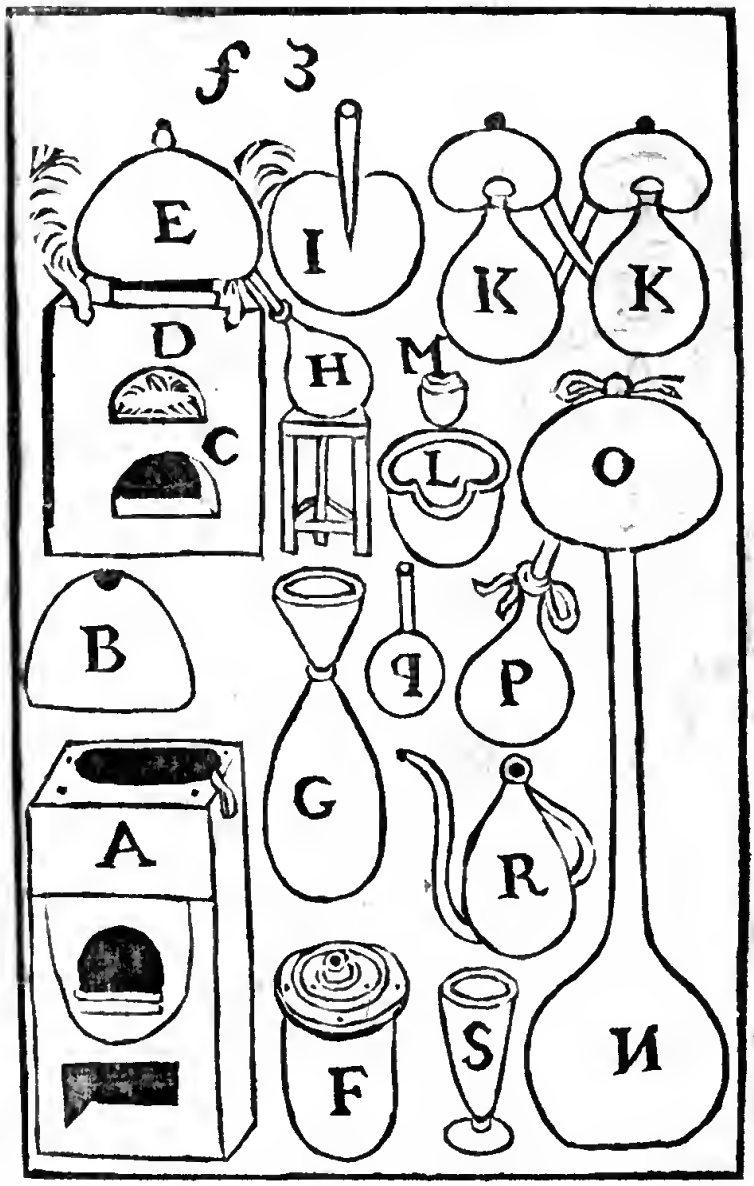
Explication de la premiere Figure.

A Fourneau pour la diſtillation de l'Eſprit de Vin.
B Veſſie de Cuivre éramée au dedans contenant l'Eau de Vie.
C Serpentin de Cuivre ſoûtenu d'une Colomne.
D Chapiteau du Serpentin.
E Refrigerant.
F Autre Fourneau pour le même uſage.
G Veſſie de Cuivre étamée contenant l'Eau de Vie.
H Serpentin d'Etain.
I Chapiteau de Vetre.
K Recipient.
L Chappe aveugle.
M Entonnoir.
N O Deux Chappes de Verre l'une ſur l'autre, dont celle de deſſous eſt ouverte au haut.
P P Matras de rencontre.
Q Q Cucurbites de rencontre.
R R Fer pour couper le col des Recipiens.
S Bouchon de la porte du Fourneau.
T Plat de Vetre.
V Sifon.
X Gueridon portant le Recipient de l'Eſprit de Vin..



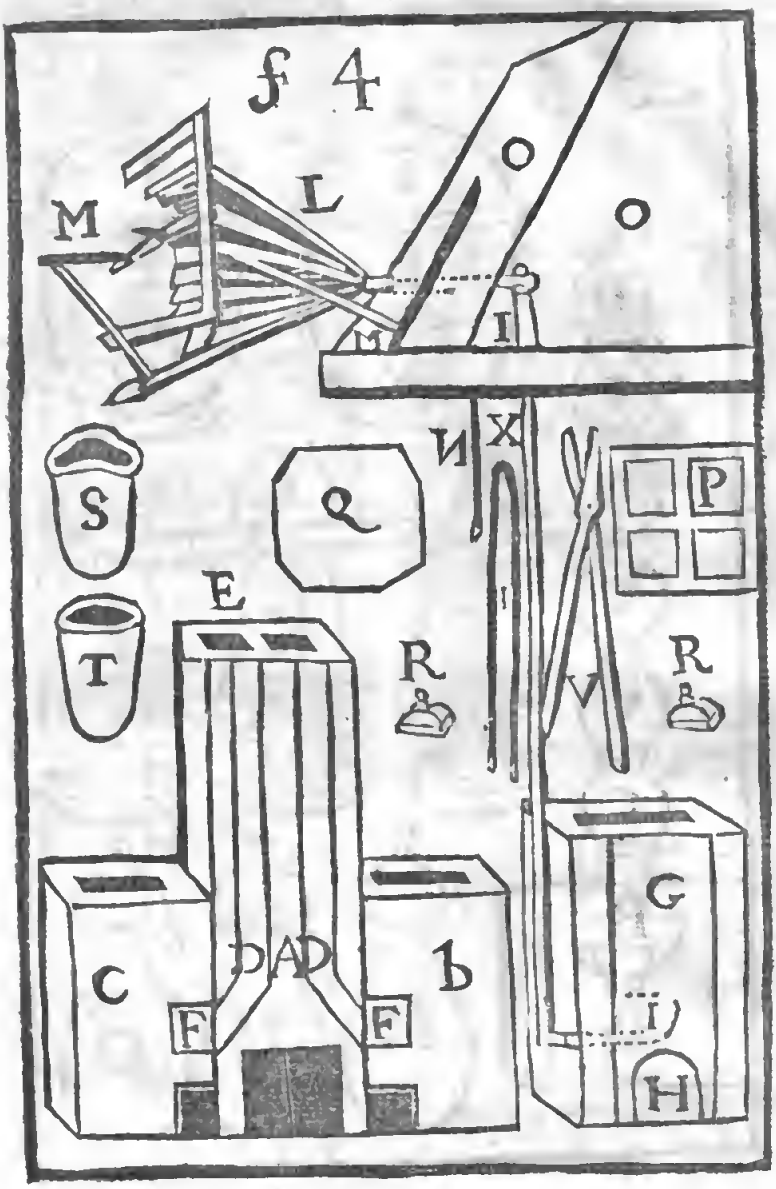
Explication de la ſeconde Figure.

A Fourneau.
B Veſſie de Cuivre étamée au dedans.
C Tête de More.
D Tonneau contenant l'Eau pour rafraîchir la Liqueur qui diſtille, & le Tuyau qui porte la Liqueur dans le Recipient.
E Recipient.
F Cornet de Fer pour les Regules.
G Moulin d'Acier.
H Fourneau pour y faire diſtiller quatre Cornuës à la fois.
IIII Quatre grands Recipiens.
K Vaiſſeau pour ſeparer l'Huile des Eaux diſtillées par la méche.
L Lingottiere.



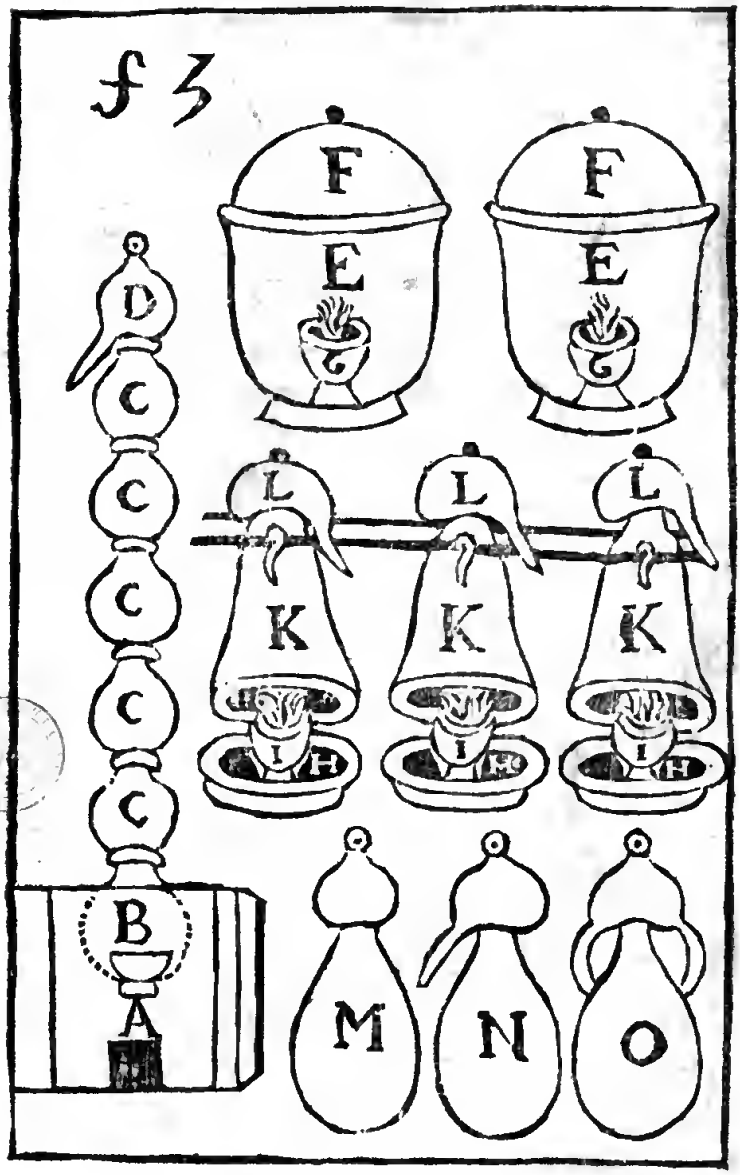
Explication de la troiſième Figure.

A Fourneau de Reverbere.
B Dôme.
C Fourneau pour la diſtillation des Herbes au Bain de Sable.
D Vaiſſeau de Cuivre étamé au dedans, contenant les Herbes.
E Chapiteau de Cuivre étamé au dedans.
F Vaiſſeau de Cuivre pour le Bain-Marie.
G Bouteille de Verre garnie de ſon Entonnoir, pour les filtrations.
H Recipient.
I Enfer de Verre.
K K Gemeaux.
L Capſule de Terre.
M Bouchon de l'échancrure de la Capſule.
N Matras à long col.
O Chapiteau du Matras.
P Recipient.
Q Oeuf Philoſophique.
R Vaiſſeau de Verre pour ſéparer les Huiles.
S Autre Vaiſſeau de Verre pour le même uſage.



Explication de la quatrième Figure.

A Tour d'Athanor.
B C Deux Fourneaux échauffez par le feu de la Tour.
D D Deux Canaux contenans le charbon.
E E Les deux ouvertures superieures de ces Canaux.
F F Portes des deux Fourneaux.
G Fourneau à Vent.
H Porte du Fourneau.
I Bout du Tuyau qui porte le Vent dans le Fourneau.
I I Tuyau qui conduit le Vent.
L Soufflets.
M M Pieces de Bois portans & servans au mouvement des Soufflets.
O O Cheminée.
P Quadre de Fer servant de Grille au Fourneau.
Q Piece de Fer plate pour mettre au dessus du Quadre.
R R Bouchons des Canaux de la Tour.
S T Deux Creusets.
V Tenailles de Fer.
X Pincettes de Fer.



Explication de la cinquiéme Figure.

A Fourneau pour l'Aludel.
B Aludel.
C C C C C Pots de l'Aludel.
D Chapiteau de l'Aludel.
E E Grands Pots de Terre pour la distillation de l'Esprit de Soufre.
F F Cloches de Verre.
G G Creusets contenans le Soufre.
H H H Trois grands plats de Verre.
I I I Trois Creusets contenans le Soufre.
K K K Trois Cloches de Verre.
L L L Trois Chappes.
M Vaisseau de Verre pour les Circulations.
N Alembic de Verre tout d'une piece.
O Pelican.

feüilles de ſauge, le premier jour neuf, le ſecond huit, & ainſi conſequemment, diminuant par chacun jour d'une feüille juſques au dernier deſdits neuf jours, & ce remede leur apporte gueriſon. Quelques-uns trouvent fort ſingulier en la fievre quarte, aprés avoir été purgé, de boire du vin blanc où on aura fait tremper toute la nuit de la ſauge; ſi vous mangez avant l'accez de la fievre, une tête d'ail pelée, vous perdrez le friſſon, ſi vous beuvez un ou deux onces de jus de la racine de ſureau pilé & paſſée par un linge, quelque peu de tems avant l'accez, & repetez cela deux ou trois fois, vous perdrez la fievre. L'eau diſtillée des racines d'eringe, ou bien prenez une dragme de myrrhe en poudre & la beuvez avec du vin de malvoiſie une heure avant l'accez. L'eau diſtillée ou la decoction de chardon benît & priſe avant l'accez; pillules faites de myrrhe & de theriaque auſſi groſſe qu'un pois ciche priſe une heure avant l'accez.

Pour la fiévre tierce. Faites tremper dans du vin blanc de la racine de perſelle concaſſée, l'eſpace de trois ou quatre heures, puis paſſez le tout par un linge, & en ſervez environ deux ou trois doigts pour donner à boire au febricitant, une ou deux heures avant l'accez de la fiévre tierce; ou bien faites le ſemblable avec racines de plantain, macerée en égale quantité de vin & d'eau; ou prenez environ huit ou quatre doigts de jus de plantain, ou de pourpier, ou de pimpinelle, & les beuvez bien peu avant l'accez; ou bien beuvez avec du vin tous les jours ſix feüilles de quinte-feüille; à ſçavoir, trois au matin, & trois au ſoir, ou jus d'ache de ſauge & vinaigre fort bon, de chacun une once, trois heures avant l'accez. Le plus ſouverain remede que quelques-uns y trouvent eſt de boire à jeun, cinq heures avant l'accez, deux onces de jus de grenade, & incontinent apres lier ſur les poignets, tempies, & plantes des pieds, petites pillules de la groſſeur d'un pois, faites d'une once d'onguent populeon, & deux dragmes de toile d'araignées, & les laiſſer ſur les lieux juſques à tant que l'heure & crainte de l'accez ſoit paſſée, ou un cataplâme fait de ſauge, rhuë, ortie grieche, cueillies avant ſoleil leve, de chacun une poignée; ſel & fuye auſſi gros qu'une noix, le tout pilé avec du vinaigre & appliqué ſur les poux une heure avant l'accez. Quelques-uns approuvent beaucoup un liniment compoſé de vers de terre cuits avec ſain d'oye pour froter le front & les temples du malade avant l'accez, ou porter à ſon col les cornes d'un cerf-volant, qui eſt un ſingulier remede.

Pour la fiévre quotidiene. Il eſt bon de boire quelque tems avant l'accez du jus tiré de betoine & de plantain, ou buire tous les matins trois ou quatre doigts d'une decoction faite de racine d'ache, perſil, raves, aſperges, feüilles de betoine & de feolopendre, pois ciches rouges, & écorce moyenne de ſureau, ou faire tremper dans du vin blanc racines d'hiebles, & en boire environ deux doigts une heure avant l'accez; mais aprés il ſe faut donner garde de dormir, ou buire avec du vin tous les jours deux feüilles de l'herbe de quinte-feüille, l'une au matin, l'autre au ſoir; même-ment appliquer ſur les poux des bras le cataplâme que nous avons décrit pour la fiévre quarte.

DOULEUR *de teſte.* Si la tête fait mal aprés avoir bien bû, l'on pourra faire un frontail avec ſerpolet, politrie & roſes, ou recevoir la fumée & vapeur d'une décoction de choux, ou dés que la tête commencera à faire mal, faut manger une ou deux pommes de courpendu, ou quelques amandes ameres, ou boire de la rapure de corne de cerf avec eau de fontaine ou de rivicre, ou ſi on voit que l'eſtomac ne ſe porte point mal, on pourra prendre du poil de la bête, qui aura fait le mal, & boire un bon verre de vin.

DOULEUR *de teſte venant du froid.* Si la tête fait mal de quelque grand froid, appliquez ſur la tête un ſachet plein de ſon, miel & ſel fricaſſé, ou de ſauge, marjolaine, betoine, thim, graine d'anis, fenoüil, baye de laurier & genevre, les plus chauds qu'un les pourra endurer, ou froter les temples avec jus de morelle, huile roſat & vinaigre.

Les defluxions ſur les yeux ſont arrêtées par un cataplâme appliqué ſur le front, fait de morceaux de limaçons à coquille, incorporé avec de farine d'encens & aloës fort agitez enſemble, juſques à ce que le tout ſoit épais comme miel.

DOULEUR *d'œil.* Pour la douleur des yeux, il eſt bon de faire une décoction de camomille, melilot, & ſemence de fenoüil en eau & vin blanc, & y tremper un linge en quatre doubles, lequel bien exprimé ſouvent, ſoit appliqué ſur l'œil, ou bien mettre deſſus du lait de femme avec un aubin d'œuf bien battu.

La rougeur des yeux eſt tempetée par une application de linge, ou étoupes moüillées en aubins d'œufs bien agitez avec d'eau roſe ou de plantain, ou bien faites cuire une pomme de malingre, ou autre qui ne ſoit aucunement aigre: prenez-en la moëlle, & la mêlez avec du lait de nourriee, puis en faites un petit liniment ſur les paupieres rouges. Cependant vous pourrez appliquer ſur les temples un frontail fait avec des roſes de provins, ou conſerve de roſes, & autres choſes aſtringentes, afin d'empêcher la defluxion du cerveau, qui cauſe cette rougeur; d'autres font tremper de petites tranches fort déliées de chair de Veau ou de col de Bœuf fraîchement tué, dans du lait de femme, & l'appliquent ſur les yeux, en mettant par deſſus étouppes de lin; d'autres font uriner de petits enfans dans un vaiſſeau de cuivre, airain, ou leton, remuent l'urine tout autour du baſſin, puis la jettent ſoudain hors du baſſin; couvrent le baſſin d'un linge net, & le laiſſent ainſi couvert vingt-quatre heures; ils trouvent de la roüille au fond & à l'entour, ils amaſſent & diſſolvent ladite roüille avec eau roſe, laquelle eau roſe ils garderont dans une fiole bien bouchée, & en diſtillent ſoir & matin dans les yeux bien ouverts: Pluſieurs auſſi ſe ſervent de tuthie preparée.

Pour ôter l'ordure des yeux, torchez-les & les frottez tout à l'entour avec un ſaphir trempé en eau froide.

Pour empêcher que l'œil ne demeure noir ou rouge, aprés avoir reçû quelque coup. Il faut incontinent diſtiller dans l'œil de ſang de l'aîne d'un pigeon, ou d'une tourterelle.

Pour rougeur inveterée de l'œil. Prenez gros comme une petite noix de couperoſe blanche, & un ſcrupule d'Iris de Florence, autant d'alun de glace, faites en une poudre, que vous mêlerez avec une chopine d'eau de fontaine; ou faites bouillir le tout enſemble, tant que l'eau devienne claire, & de l'une ou autre eau inſtillez-en trois ou quatre

Digitized by Google

goutes dans l'œil, ou faites linlment par deſſus avec mare d'huile de lin, gomme arabic & tragacanth, maſtich & camphre.

Pour l'inflammation de l'œil. C'eſt un remede ſingulier d'appliquer ſur l'œil le poulmon tout frais d'un mouton ou d'une brebis; ou y faire un cataplâme de chair de pomme douce cuite ſous les cendres, mêlée avec farine d'orge, lait de femme, eau roſe & blanc d'œuf; l'eau de ſoucy y eſt auſſi ſouverainement bonne. L'œil de loup, ou les pierres que l'on trouve au ventre des hirondelles, ont même vertu penduës au col. Ou prenez avec la pointe d'un poinçon un morceau d'encens, allumez-le à la chandelle de cire, puis l'éteindrez en quatre onces d'eau roſe; allumez-le & éteignez ainſi trente fois, coulez l'eau roſe par un linge blanc, gardez-le pour en diſtiller quelques gouttes dans les coins des yeux au ſoir allant au lit. Et au cas que vous ſentiſſiez grande douleur à l'œil, mêlez parmi cette eau quelque peu de lait de femme.

Pour arrêter les larmes, & toutes autres humeurs deſcendans aux yeux. Il eſt bon de faire decoction de feuilles de betoine, racine de fenouil, & bien peu d'encens fin, & en faire collyre; même lavet ſouvent les yeux pleurans avec décoction de cerfueil, ou y diſtillee quelquefois jus de rhuë mêlé avec miel écumé. L'on tient pour ſecret remede; attacher au derriere de la tête des grains d'ambre, leſquels auſſi ont vertu d'arrêter la defluxion qui tombe ſur le goſier, ou bien diſtiller dans l'œil eau diſtillée de fiel d'homme & d'éclaiee, ou bien frotter le bord des yeux avec ſuye de beurre brûlé en la lampe; qui eſt un ſecret pour ſecher, & arrêter toutes diſtillations des yeux, & pour tres-hativement clorre fiſtules lacrymales & etoſions faites par lippitude.

Pour taye des yeux. Prenez un ou pluſieurs œufs frais pondus le jour même d'une poule noire, ou au défaut de poule noire d'autres poules; faites-les cuire durs entre les cendres chaudes, puis les coupez en quartiers égaux, & ôtez leur le jaune, au lieu duquel mettez autant de ſucre candi pulveriſé le plus blanc que vous pourrez trouver, exprimez le tout enſemble par un linge bien net mis en double, le plus que vous pourrez, l'eau ou la liqueur qui en ſortira eſt fort bonne pour diſtillee goutte à goutte dans l'œil malade, le ſoir quand on ſe va coucher, ou à toutes heures du jour. Il y a une autre eau fort bonne pour le même mal, qui ſe fait de couperoſe blanche, ſucre candi, eau roſe, avec aubins d'œufs qui ſoient durs, le tout paſſé dans un linge, de laquelle on doit mettre en l'œil aprés dîner, & le ſoir au coucher. D'autres ſe ſervent avec heureuſe iſſuë d'uoe autre eau, qui eſt telle.

Prenez Tuthie preparée & miſe en poudre une once, macis demi once, faites infuſer le tout enſemble en eau roſe & vin blanc, de chacun une chopine, par l'eſpace de ſix ſemaines, dans une bouteille bien bouchée, que vous mettrez au Soleil quand il luira, & l'ôterez du Soleil quand il ne luira point, ou que la nuit viendra, ou qu'il pleuvra; remuëz la bouteille tous les jours deux ou trois fois; ces remedes auſſi ſerveot aux yeux couges, chaſſieux & debiles.

DOULEUR. *Pour douleur d'oreille de cauſe chaude.* Diſtillez dedans huile de juſquiame; prenez huile coſat, & peu de vinaigre, faites-en injection en l'oreille, puis appliquez par deſſus un ſachet de camomille, melilot, graine de lin, & guimauves, boüilli en lait. Si la cauſe eſt froide, mettez-y du cotton muſcat, ou un grain de muſc. Scribonius priſe fort la ſuye de poix diſtillee chaude dans l'oreille dolente par inflammation avec un peu d'huile roſat.

Contre bruit & ſon d'oreille. Il eſt bon de diſtiller aux oreilles huile de rhuë, ou d'aſpic, ou d'amandes ameres, ou laurin avec bien peu d'eau de vie, ou graiſſe d'anguille, ou eau de vie, où ait trempé graine de [illegible]n, ou d'anis, ou bien prenez rapures de bois de cedre bien menuës, & empliſſez un petit ſachet de taffetas cramoiſi bien mince, de la grandeur d'une amande, trempez-les dans de bonne eau de vie, tant que ledit ſachet ſoit bien abreuvé; mettez ledit ſachet bien avant, & bien ſerré dans le trou de l'oreille qui corne, couchez-vous ſur ladite oreille.

Contre la ſurdité. Il faut diſtiller aux oreilles jus d'oignon, ou de couleuvrée, mêlée avec miel, ou huile, où auront cuit les racines d'aphrondiles, ou du jus de l'écorce de raves mêlee avec huile roſat, ou graiſſe d'anguille & huile d'amandes ameres.

Pour Parotides. Il faut faire cataplâme de farine d'orge cuite en hydromel, en y ajoûtant mucilages de graine de pſyllium, & huile de lis. Le cataplâme fait de fiente de chevre, beurre frais, & lie d'huile de noix, digere les parotides.

Contre la puanteur du nez. Il eſt bon d'attirer par le nez d'une decoction faite en vin blanc, de marjolaine, calamenth, girofle, gingembre, & noiz muſcade, ou bien du vinaigre ſquillitique.

Pour étancher le flux de ſang par le nez. Il faut incontinent appliquer le pouce ſur la partie du nez, dont le ſang flue, il faut pendre au col un collier de jaſpe; lier les extrémitez le plus étroitement que vous pourrez, & mettre dans le nez une tente d'ortles mortes, & tenir en ſa main feüilles & racine de l'herbe agrimoine, ou bien tenir en ſa bouche eau de ciſteroe bien froide, & la ſouvent renouvellet. On approuve beaucoup le camphre, ou la fleur de ſaule, la mouſſe de coing, & des autres fruits lanugineux miſe dans le nez, & mettre ſur le front camphre incorporé avec graine d'ortle, ou avec jus de plantain ou de morelle, ou bien appliqoer ſur les temples & à l'entour du cul, principalement contre les veines jugulaires, herbes refrigerames, comme morelle, plaotain, laitoës, ortles mortes, ou grieſches pilées avec ſel & vinaigre, pervenche & autres. La pervenche auſſi miſe ſous la langue a la même vertu. On fait auſſi un collier & des bracelets de l'herbe de ſaint Innocent, d'aucuns tiennent en la main du côté de la narine qui flue une branche de guimauve. Pluſieurs villageois ponr étancher toute ſorte de flux de ſang de quelque part qu'il vienne, enveloppent de la fiente de pourceau daos un peu de cotton, & la mettent au lieu d'où vient le ſang. D'autres ſoufflent dans le nez de la poudre d'une pierre triangulaire, qu'on trouve en la tête de la carpe, deſſechée & redigée en poudre.

DOULEUR. *Contre la douleur de dents.* Il faut faire boüillir en vinaigre & eau roſe, racine de hannebanne, oo de la racine de meuriee, & tenir cette decoction en la bouche; autrement prenez une gouſſe d'ail, & la faites un peu cuire ſous les cendres chaodes; puis la pilez, & mettez deſſus

ſur la dent le plus chaud que vous pourrez : pareillement en mettrez dans l'oreille du côté de la douleur ; quelques-uns pillent une gouſſe d'ail avec ſuc, & l'apliquent ſur l'artere du bras du côté dolent. Autrement, prenez deux dragmes de racine de pyrethre concaſſée, feuilles de ſauge, rômarin, de chacun demi poignée, trois figues graſſes, & ferez le tout bouillir en un demi ſeptier de vin juſqu'à la conſomption de tout le vin : puis prendrez portion de ces figues, & l'appliquerez ſur la dent dolente le plus chaud qu'il ſera poſſible, ou bien lavez & gargariſez vos dents avec une décoction de lierre terreſtre faite en vin à la conſomption de la troiſiéme partie de ce vin : par même moyen il faut apliquer ſur l'artere temporelle un emplâtre tout chaud fait de poix, poudre d'alun, & noix de galle : Il eſt bon auſſi pour la douleur de dent d'y mettre de jus d'ail, ou de rhuë, matricaire, ou quelque huile chaode, comme celle de ſauge, qui eſt ſinguliere. Quelques-uns tiennent pour un ſecret, que porter au col la dent d'un homme enfermée dans un nouët de taffetas : ou une feve troüée, où il y ait un poux enclos, ôte la plus grande douleur de dent qu'on pourroit endurer.

Pour les dents qui tremblent. Il eſt bon de fomenter les dents avec décoction d'eau roſe & d'alun, ou bien des racines de quintefeuille & d'alun : & au cas que vous les vouliez faire tomber, mettre dedans leur trou & caverne des cendres de vers de terre, ou de fiente de ſouris, ou de dent de cerf : car telles cendres les feront incontinent tomber ſans aucun ferrement, ou bien apliquez-y graine de meurier, ou bien faites tremper l'eſpace de quinze jours en fort bon vinaigre au Soleil racine de meurier pilée & concaſſée : deſſechez-la au Soleil & en faites poudre : apliquez de cette poudre ſur la dent, ou y apliquez cervelle de perdrix, ou jus de creſſon à l'endroit, ou mettez dans la cavité de la dent du jus de grande éclaire.

DOULEUR. *Pour la toux.* Prenez hyſope & pas-d'âne, de chacune une poignée, figues de Marſeille, raiſins de Damas & regliſſe, de chacun une once, faites le tout boüillir en eau tant que la troiſiéme partie en ſoit conſumée : uſez de cette décoction deux fois le jour, au matin deux heures avant le dîner, & au ſoir une heure avant ſouper. Il eſt bon auſſi de prendre choux rouges, & les faire boüillir un boüillon ou deux avec une poignée de pas-d'âne, & un brin ou deux d'hyſope, & uſer de ce boüillon deux fois le jour.

DOULEUR. *Pour le crachement de ſang.* Faites boire eau diſtillée des premiers petits germes des feuilles de chênes, ou décoction de conſoulde, ou de plantain, ou de queuë de cheval, ou de centinode, autrement dit herbe de ſaint Innocent, ou avaler un petit morceau de maſtic, ou corne de cerf ou de chevre brulée, ou de bol armene, ou de terre ſigillée, ou de coral, ou d'ambre, ou poudre de l'écorce interieure de châtaigne ou de liege : ou fricaſſez fienre de porc avec beurre frais & ſang caillé de celui qu'aura craché le patient, baillez à manger cette fricaſſée au crachant ſang.

DOULEUR. *Pour le battement de cœur*, il eſt trés-ſingulier de pendre au col auſſi gros qu'un pois de camphre, ou boire deux ou trois onces des eaux de bugloſe & meliſſe. L'on tient pour ſouverain remede l'eau diſtillée qui s'enfuit. Prenez deux cœurs de pourceau, trois cœurs de cerf ou de bœuf, noix muſcades, cloux de girofle, ſemence de baſilic, de chacun trois dragmes, fleurs de ſouci, de bourrache, bugloſe & rômarin, de chacune demi poignée : faites le tout tremper en vin de malvoiſie ou d'hypocras l'eſpace d'une nuit : puis diſtillez par alembic, & reſervez l'eau pour l'uſage, qui ſera de trois ou quatre onces quand la neceſſité ſe preſentera. La conſerve d'œillets & de rômarin, l'eau de cannelle, l'eau de vie.

DOULEUR. *Pour la douleur d'eſtomach.* Empliſſez une écuelle de cendres chaudes, arroſez-les de vin, par deſſus mettez un linge qui enveloppe toute ladite écuelle, laquelle apliquez ſur la douleur ; ou bien appoſez ſur l'eſtomach un ſachet tout chaud, plein de ſel fricaſſé : ou bien prenez mie de pain bien épaiſſe, qui ſoit trempée auſſi chaud comme eſt le pain quand il eſt ſorti du four, en huile de camomille, & enveloppée d'un linge, ſoit miſe ſur la douleur : ou bien empliſſez une veſſie de pourceau d'une décoction des feuilles de laurier, origan, marjolaine, menthe, thim, camomille, calament, melilot, ſemence d'anis & fenoüil, apliquez-la ſor la douleur, réchauffez-la quand elle ſera refroidie : ou bien faites un torteau avec une poignée d'aluine, de menthe, de roſes, que vous petrirez avec du levain de ſeigle & du vin, & l'apliquerez ſur l'eſtomach.

Pour flux de ventre humeral, il eſt bon de boire lait, où ſoit éteint lingot d'acier, ou de fer : ou lait boüilli avec la moitié d'eau, & juſqu'à la conſomption de la moitié : uſer de ris torrefié : prendre une dragme de maſtic pulveriſé avec le jaune d'œuf, faire un cataplâme pour mettre alentour du nombril, avec farine de froment détrempée en vin vermeil, puis cuite au four.

Pour la diſſenterie. Baillez à boire avec vin vermeil, ſang de liévre deſſeché & mis en poudre, ou poudre d'os humain ; ou bien recueillez la fiente d'un chien, qui par l'eſpace de trois jours n'ait rongé que des os ; faites-la ſecher pour en faire poudre ; de cette poudre donnez à boire au diſſenterique deux fois le jour, avec lait auquel vous aurez éteint pluſieurs cailloux de riviere fort échauffez à un feu ardent. Continuez cela deux ou trois jours, ou bien donnez à boire de l'eau diſtillée de glouteron, ou de la décoction de bourſe de paſteur, ou eau diſtillée des fleurs d'uroéne, ou bien donnez à boire de la graine de plantain en poudre, ou de l'eau diſtillée des premiers germes de chêne, ou de la poudre de limaçons brûlez avec poudre des meures de ronces, un peu de poivre blanc & galles, ou de la corne de cerf & de chevre brûlée.

Pour reſtraindre flux de ſang. Bûvez environ quatre doigts du jus ou décoction d'ortie morte, autrement dite ortie blanche : faites clyſteres avec jus de plantain & de queuë de cheval, uſez de bouillons de choux cuits à perfection, de jus de grenade, ou de grenade même, de ſalades de plantain & d'oſeille : mâchez ſouvent de la rhubarbe.

Pour faire mourir les vers des petits enfans. Il eſt bon de leur faire uſer de la rhubarbe confite, ou conſerve de fleurs de pêcher : boire eau diſtillée de gentiane, ou jus de citron, ou jus de menthe, ou de baſilic, ou de pourpier, ou de rhuë,

ou d'aluine, ou bien leur faire avaler avec un doigt de vin d'aluine, de la poudre faite de vers deſechez premierement, puis brûlez ſur une paile toute ardante, & pulveriſez ſubtilement; ou de la poodre de chardon benît, ou de coralline le poids d'un écu; même appliquer ſur le nombril cataplâme fait d'aluine, tenaiſie, & amer de bœufs, & tout cela doit être fait eu decours de la Lune.

Pour appaiſer l'exceſſive douleur de hemorroïdes externes. Il faut faire liniment avec huile roſat lavé en eau de violier, beurre frais, huile de ſemenee de lin, jaone d'œuf & un peu de eire, ou bien faire un petit cataplâme avec mie de pain blane, trempé en lait de vache en ajoûtant deux jaunes d'œufs, bien peu de ſafran, & de l'onguent populeon. On pourra auſſi preparer un petit liniment avec beurre frais, & poudre de liege brûlé. En le douleur des hemorroides rien n'eſt plus ſingulier que le parfum fait de rapure d'yvoire.

Pour reprimer le flux exceſſif des hemorroides. C'eſt un remede ſingulier de boire une dragme de coral rouge, ou d'écume de fer avec eau de plantain; même faire fomentation d'une decoction de bouillon blanc, ou de hannebanne, & au lieu de ce cataplâme fait de poudre de papiee brûlé, ou rapure de plomb, ou de bol armene, avec blanc d'œuf; ou des coques pulveriſées ſubtilement, ſoit cruës, ſoit brûlées de huitres incorporées avec uo peu de beorre frais.

Pour la difficulté d'urine. Beuvez jus exprimé de ceriſes, de coquerelles ou decoction en vin blanc, de la racine de raves, ou de parelle, ou de chardon nommé cent-têtes, ou de campane ou d'aubepin, ou aſperges ou de gramen, ou d'arrête-bœuf; mêmes appliquez ſur la verge, ou à l'entour des parties honteuſes cataplâme, ou linimene fait de puces que l'on trouve au lit, avec huile d'amandes ameres, ou graiſſe de connil. L'on tient pour un grand ſecret, boire du vin blanc auquel l'on aura pilé cloportes trouvées és eaves; ou faire poudre deſdites eloportes deſſerhées, & la boire avec vin blanc. D'autres font grand cas de l'eau diſtillée des écorces de la racine d'arrête-bœuf trempées premierement en vin de malvoiſie.

Pour le calcul de la veſſie. C'eſt une choſe ſinguliere de boire jus de limon avec vin blanc, ou faire poudre de noyaux de neſſles, lavée premierement en vin blanc, puis deſſeichées de ſemenee de genete, pimpinelle, aſperges, guimauves, faxifrage, melon, pompon, citroüilles, de graine de l'herbe aux perles, & eu uſer avec vin blanc. Il y a une herbe qui croît à Villeneuve le Guyard, nommée Creſpinette par les habitans, de laquelle Mademoiſelle de Villeneuve, ſœur de feu Monſieur le Cardinal du Bellay, fait diſtiller en chapelle de l'eau, qui eſt ſinguliere pour la difficulté d'urine, & le calcul de la veſſie. L'on tient auſſi pour un ſingulier remede, faire poudre de pierre d'éponge, ou d'une pierre que l'on trouve en la tête des écreviſſes, ou de la coquille d'une noiſette, ou de la gomme de ceriſier, & en prendre avec vin blanc, ou jus de raves. Ou bien de l'eau diſtillée de coſſais de féves, de eiches rouges, & graine de guimauves. C'eſt un grand ſecret du verre, lequel ſept fois brûlé & ſept fois éteint en eau de ſaxifrage, puis ſubtilement pulveriſé, & donné à boire aux graveleux avec du vin blanc, leur rompt la pierre en tous endroits du corps; un autre ſecret eſt la coque de l'œuf duquel le pouſſin eſt ſorti, broyé avec vin blanc; laquelle rompt le calcul tant des reins que de la veſſie.

Pour nerfs foulez. Prenez graine d'hieble meure, mettez-là dans une fiole pleine à demi, empliſſez-la d'huile d'olive, bouchez-la fort bien, & la faites bouillir vingt-quatre heures en un chauderon plein d'eau chaude; quand l'eau ſera conſommée, il y faudra remettre d'antre eau chaude & continuer juſques à vingt-quatre heures; leſquelles paſſées, ôtez ladite phiole de l'eau, & la mettez dans un fumier dix jours entiers. Vous pourrez auſſi faire hoile d'hiebles pour même effet; empliſſez un vaiſſeau de terre plombé, à demi de jus de feüilles d'hiebles, & y verſez autant d'huile d'olive, mettez ce vaiſſeau bien bouché avec pâte dedans un four, aprés que le pain en eſt dehors, laiſſez-le juſques à tant que le jus ſoit conſommé: gardez cette huile pour nerfs foulez & froiſſez; ou plus facilement, appliquez-y fiente de bœuf ou de vache fricaſſée avec bon vinaigre, ou huile de gland, ou gomme de poirier ſauvage málaxé avec graiſſe de chapons, ou huile de Tilor, ou de Jaſmin.

Pour piqueure de nerfs. Prenez limaçons avec leur coquille, broyez-les & ajoûtez y un peu de farine ſolle priſe contre les parois d'un moulin, & appliquez ſur la piqueure, ou frottez d'huile de vers.

Pour nerfs tranchez. Prenez vers de terre cruds; broyez-les & appliquez hâtivement ſur les nerfs foulez; ou bien faites tremper au Soleil fleurs de ſureau en huile de noix, & en frottez le nerf tranché, on frottez d'huile de balſamine.

Pour toute autre ſorte de gouttes. Il eſt bon de faire une emplâtre avec jus de choux rouges & d'hiebles, farine de féves, fleurs de camomille & roſes pulveriſées, & l'appliquer ſur le lieu dolent. Autrement, ratiſſez la racine de grande conſoulde, qui ſoit encore verte & nouvellement arrachée de terre, étendez ce qui ſera ratiſſé ſur un linge en forme de cataplâme, & l'appliquez ſur le lieu malade. Autrement, prenez racines & feüilles d'hiebles, feüilles de ſcabieuſe, menuë conſoulde, ſauge ſauvage, faites le tout bouillir enſemble dans du vin, puis paſſez-le par un tamis, & ajoûtez-y huile d'aſpic, eau de vie, & graiſſe de pieds de bœuf ou de vache. Autrement, prenez une oye graſſe bien plumée & nettoyée par dedans, puis farcie de chatons bien nourris, hâchez bien menus avec ſel commun, & rôtie à petit feu, & ce qui ſera diſtillé ſoit retenu pour faire liniment ſur la partie dolente. On applique auſſi pour les douleurs petits chiens ſur les lieux gouteux. Galien dit avoir amolli toutes duretez de genoux en eppliquant deſſus un vieux fromage tout rancide broyé avec decoction d'un jambon ſalé.

Pour ôter enflure venteuſe. Il faut prendre ſel fricaſſé, & le mettre entre deux linges deſſus l'enflure; ou appliquer un cataplâme fait de lie de vin blanc, ſon de froment, & fiente de bœuf fraiche.

Pour faire ſuppurer une apoſtume. Appliquez deſſus fiente d'oiſon qu'aurez fait jeûner trois jours entiers, puis nourri de tronçons d'anguile tuée fraîchement; il eſt bon auſſi d'appliquer froment crud long-tems mâché, cataplâme fait de feüilles & racines de mauves & guimauves, oignons

de lis, mie de pain blanc, le tout cuit enſemble, puis paſſé, y ajoûtant le jaune d'œuf, & bien peu de ſafran : que ſi l'apoſtume eſt fort frolde, on pourra ajoûter en la décoction du cataplâme des racines de campane, d'hyebles, de lis, & de coleuvrées, fleurs de camomille & melilot, oignon, en y ajoûtant levain de froment. Pour faire ſupurer un clou, autrement dit froncle, prenez froment crud long tems mâché, ou farine de froment, jaune d'œuf, miel & graiſſe de pore, puis chauffez le tout enſemble, & en faites emplâtre pour mettre ſur le mal : ou apliquez deſſus firnte de brebis détrempée avec vinaigre, au cas que vous le vouliez amollir ou reſoudre.

Pour dartres, il faut uſer du jus de pourpier, d'éclaire, de plantain, de morelle & de limon : & ſi on voit que ce remede ne ſoit pas aſſez puiſſant, il ſera bon de mêler parmi quelque peu de tartre rouge, & de cette miztion froter les places marquées : Autrement faites tremper l'eſpace d'un jour en fort bon vinaigre blanc la racine de parelle coupée par taleoles : frotez trois ou quatre fois le jour avec une taleole le lieu où eſt la dartre, ou bien faites bouillir dix grains de ſublimé, & demi dragme d'aloës en partie égale d'eau de plantain & de morelle à la conſomption de la moitié, ou bien faites tremper poudre d'ardoiſe en fort bon vinaigre avec ſel, & en frotez. Autrement, prenez gomme de cerifier, bien peu de ſoufre, avec deux fois autant de ſel que de ſoufre : faites le tout tremper en vinaigre le plus fort que vous pourrez, & de cette mixtion frotez les lieux entachez, ou bien frotez le lieu de vôtre ſalive à jeûn, ou avec une gomme qui croît alentour de la vigne : mais avant il les faut froter avec du ſel nitre, ou bien de la Nicotiane pilée, apliquant marc & jus ſur la dartre.

Pour ceux qui ſont tombez de haut. Baillez le poids d'un demi écu de cette poudre avec bon vin, mommie, tormentille, rhapontique, ſperme de balaine, de chacun une dragme. Ou bien baillez le poids d'nn écu de la poudre faite de la ſemence de creſſon alenois, de mommie, de la ſemence de jombarde préparée, & ſucre candy.

Pour playe recente, il faut prendre baume de jardin, grande & menuë conſoude, & bien peu de ſel, piler le tout enſemble, & mettre ſur la playe. Il eſt bon auſſi de diſtiller dans la playe jus de Nicotiane, ou pour le mieux y apliquer le marc & jus de cette herbe pilée, & bander incontinent la playe, & tenez pour certain que dans trois jours elle ſera repriſe. Autrement, prenez pommes d'ormeau, fleurs de mille-pertuits & de rômarain, boutons de roſes, mettez le tout enſemble en une bouteille de verre pleine d'huile d'olive ; bouchez diligemment la bouteille, & l'expoſez au Soleil, juſqu'à tant que le tout ſoit tellement conſumé, qu'il ſemble être pourri : puis paſſez-le par un linge par pluſieurs fois, & le reſervez en une fiole pour en diſtiller quelques gouttes dans la playe. Le plus prompt & ſouverain remede eſt le jus & marc de la Nicotiane, & l'onguent qui en eſt fait : cet onguent eſt fort ſingulier. Prenez vervaine, aigremoine, betoine & pimpinelle, de chacune une poignée : lavez-les ſoigneuſement, étant lavées, eſſuyez-les, pilez-les enſemble dans un mortier : étant pilées, mettez-les dans un vaiſſeau de terre plombé, avec ſept livres de vin blanc, bouillir à la conſomption de la moitié, le vaiſſeau bien couvert, à un feu clair & lent, puis retirez le vaiſſeau quelque peu du feu, laiſſez-le refroidir juſqu'au lendemain : paſſez & exprimez-les quelque peu échauffez le plus étroitement que vous pourrez par une étamine, ajoûtez-y poix blanche fonduë à part & paſſée par une étamine une livre, demi livre de cire blanche granuleuſe, maſtic, terebentine, de chacune une once, ſoit fait onguent de conſiſtance. Auſſi rien n'eſt plus ſingulier que de prendre poix grecque, ſoufre & olibanc, parties égales, les broyer enſemble avec aubins d'œufs, & aprés avoir étanché & nettoyé ſoigneuſement le ſang, joindre étroitement enſemble les levres de la playe, apliquer par deſſus avec un linge & cataplâme, puis bander avec compreſſes, & l'y laiſſer ainſi quelques jours, ou bien faites bouillir feuilles de chardon benit & farine de froment en vin à la conſiſtance d'onguent, lavez deux fois le jour les ulceres de vin, puis apliquez par deſſus de cet onguent, ou lavez la playe avec décoction de dent de lyon : plus facilement prenez de la fange trouvée ſous les ſceilles, & ſceaux, & apliquez ſur la coupure, elle la ferme incontinent.

Pour les anthrax, charbons, & autres tumeurs peſtilentes, appliquez rhuë broyée avec levain âcre, figues, cantarides, oignons & ſcille, chaux vive, ſavon, ammoniac, & bien peu de theriaque : cet emplâtre fait ſortir hors les tumeurs. Ou bien, prenez un crapaut, faites-le ſecher tant au ſoleil ardent que dans le four, mettez-le en poudre, & apliquez de cette poudre ſur le charbon, il tirera hors tout le venin, ou bien apliquez ſur le charbon une grenouille toute vive, ſi elle meurt, encore une autre, & repetez cela tant de fois qu'il y en demeure une vive, ainſi attirerez bors tout le venin.

Pour meurtriſures, faites tremper en eau bouillante un noüet plein de ſel, & en fomentez les lieux meurtris.

Pour ôter les verruës & porreaux, frotez-les avec lait de tithymal, ou apliquez-y de la poudre de ſavine ou d'hermodacte incorporée avec ozimel ſquillitique, ou jus de ſouci : la fiente de brebis detrempée avec vinaigre & apliquée, guerit toutes verruës penſiles.

Pour faire mourir cirons, faites décoction ou leſcive de feuilles d'aluine, auronne de noyer en vinaigre bien fort.

Pour toute brûlure de feu, prenez décoction de rave avec leſcive de chaux vive, ou oignon cuit ſous les cendres, ou huile de noix, ou jaune d'œuf diſſous avec huile, ou fiente de poule détrempée avec huile roſat, ou bien mouſſe d'épine noire la plus déliée que vous pourrez trouver, deſſechez-la au four ou au Soleil, faites en poudre ſubtile, & avec lait de femme qui allaite un fils, préparez liniment pour froter les lieux brûlez : ou bien prenez eau ſalée ou ſaumure, trempez-y un linge, & l'appliquez par deſſus la brûlure, ou ſavon commun avec miel & beurre, ou jus d'oignon, ou huile d'œuf, ou faites diſſoudre alun, couperoſe, ſein de verre, & bien peu de camphre en eau de fontaine & bon vinaigre : verſez par pluſieurs fois cette eau de pot en pot : trempez un linge en cette eau tiede ſur les cendres, & l'apliquez : ou bien prenez deux blancs d'œufs, agitez-les enſemble avec huile de noix & eau roſe, ajoûtez-y le deſſus de l'eau

en laquelle on aura éreint chaux vive, agitez encore le tout enſemble, puis le laiſſez repoſer.

Pour gratelles, rogues & autre ſorte de demangeaiſons qui viennent aux mains, jambes & autres parties du corps. Prenez eau de forge de maréchal, mettez-y foodre une poignée de ſel; de cette eau tiede lavez le lieu grateleux: quand la gale ſera ſechée, étuvez-la avec avec crême de lait de vache. Ou bien prenez terebentine de Veniſe deux parties, lavez-la cinq ou ſix fois en eau fraiche, ou en eau roſe, aprés qo'elle ſera bien lavée ajoûtez one partie de beurre frais ſalé, jaune d'œuf, & le jus d'une orange aigre; faites-en liniment, duquel il faodra froter les lieux galeux devant le feu; ou bien pour les petits eofaos, prenez jus d'ortie, & onguent populeon, faites-en liniment; ou bien prenez ſuye ſubtilement pulveriſée, mêlez-la avec vinaigre fort, oignez en la place aprés que vous l'aurez bien frotté juſques à rubrication du cuir.

DOULEUR *de la tête provenant des bleſſures & des playes, & les remedes.* On dit ordinairement qu'il n'y a point de petite bleſſure à la tête: la raiſon de ceci eſt la proximité du cerveau, & la quantité de nerfs qui y ſont; c'eſt pourquoi dans l'abord, comme Vegece nous enſeigne, il ne faut pas negliger les remedes, commençant toûjours par les benins & doux, & ayaot auſſi égard d'élargir, afin de voir & toucher, ſi faire ſe peut, le fond de la playe, tant pour en faire évacuer la matiere, que pour en tirer les eſquilles, s'il en doit ſortir quelques-unes, ayant égard auſſi d'exceder à la détraction, plûtôt que d'être trop negligent à ne pas couper les ſuperfluitez: car comme le proverbe ancien porte: Chair de cheveaux ne croît que trop, les os en quelque partie que ce puiſſe être, qui ſeront cariez, ou qui auront quelque âpreté, ſeront raclez & tirez hors, autrement la playe ne ſe reſſerreroit que difficilement, enſuite ſe r'ouvriroit, à quoi il faut être grandement ſoigneux aux parties oſſeuſes, nerveuſes, & aux jointures; il faut que les chevaux qui ſont bleſſez à la tête, ſoient bien mis à l'abri des vents, & qu'ils l'ayent bien couverte, d'autant que le moindre air qni penetreroit, pourroit facilement produire des accidens qui les feroient perir, comme frenéſie, enflure, & autre douleur de tête.

Hipocrate dit que quand il y a quelque os rompu à la tête, ou quand la membrane du cerveau a reçû quelque ſecouſſe, & que le ſang ſort par le nazeau, ou que les jambes s'enflent, il ne faut donner aucun médicament aux chevaux: aucuns ſur les bleſſures de la tête, apliquent deux ou trois fois du miel ſur la tête, afin de mieux découvrir les fiſſures des os, s'ils y en trouvoient, & même pour pouvoir tirer les eſquilles facilement, y apliquant des figues ſeches & des feuilles de pavot pilez enſemble.

Pour conſolider la playe, prenez opoponax, oliban, roſes ſeches mêlées avec farine d'orobe, ce que l'on peut mêler auſſi avec miel; & pour ôter ou faire manger la mauvaiſe chair, il faut mettre deſſus poudre de vert d'airain, couperoſe, & fleurs d'airain brûlées mis dans le miel, & vinaigre, aprés qu'ils auront bouilli à feu lent, remuant toûjours juſqu'à tant que l'onguent ſoit bien fait.

D'autres pour tirer les eſquilles des playes, ſe contentent d'apliquer deſſus de la poix, cire, graiſſe de pourceau & terebentine, ou cire balaſte, conſolide majeur, maſtic, & bol Armenien mêlez enſemble: les bleſſures de pointes ſont fort dangereuſes à la tête, ſelon Ferrare, qui aſſure qu'il y faut faire ouverture, & même conſeille d'obſerver les mêmes choſes que l'on fait à l'homme.

DOULEUR *aux playes du col*, s'il y paroît tant ſoit peu de lividité, il faut uſer de l'onguent egyptiatique, comme en toutes autres, quelques qo'elles puiſſent être.

Sur les bleſſures de l'échine, il faut apliquer des écailles d'huitres calcinées, & faire manger au cheval bleſſé de la conſolide aurée hâchée en petites parcelles parmi l'avoine; les playes de la poitrine ſelon quelqoes Modernes, ſont gueries avec tentes & plumaceaux trempez dans la compoſition faite de vert d'airain, vitriol, alun, ana une once, huit onces de vinaigre & une livre de miel bouilli enſemble juſqu'à tant qu'ils deviennent rouges.

Les playes du ventre ſe gueriſſent en même façon que celles des hommes, recouſant tout le peritoine avec fil de laine bien fort, laiſſant les extrémitez en dehors, & le cuire avec le fil de chanvre fort & ciré, joignant les lévres de la bleſſure enſemble, en façon de boucle, & y apliquant des onguents ordinaires aproptiez aux playes, & s'il y arrivoit quelque inflammation, il faut y apliquer alentour de la craye diſſoute avec vinaigre.

Quand les boyaux ſortent dehors, il ne les faut toucher, mais les remettre dedans avec une éponge trempée en eau chaude, & enſuite preſſer, afin que ſeulement elle puiſſe retenir la chaleur; quelques-uns pour remettre les boyaux, provoquent le vomiſſement, en fourrant une plume dans le goſier trempée dans l'huile: ſi la playe n'étoit pas aſſez grande pour les remettre, il faudra faire l'ouverture plus grande; quand le panicule eſt ſorti, il faut couper; les boyaux étans bleſſez ou enflez, il n'y a plus d'apparence, ni même lors que le cheval jette du ſang par le fondement: ceux qui ſont bleſſez auprés des aînes, tombent facilement en convulſions, & dans ces accidens ici, il faut faire abſtenir le cheval de boire tant que faire ſe pourra, le bien couvrir, & ne le pas laiſſer cheminer, lui donner à manger de la verdure.

Les bleſſures des genoüils, conformement à ce que Apaſilte nous enſeigne, ſont difficiles à guerir, à cauſe du peu de chair & de peau qui s'y retrouvent, comme en toute la jambe; c'eſt pourquoi il faut uſer de médicamens qui deſſechent fort; aux lieux où il y a de la chair, faut uſer de ceux qui deſſeehent médiocrement.

Aux épines & autres choſes qui pourroient avoir bleſſé quelque partie du cheval legerement, il faut y apliquer miel, ſuif boüilli enſemble, & quand la bleſſure eſt conſiderable, terebentine & huile chaudes, quelques-uns pour tirer tout ce qui pourroit être entré dans les pieds, ou pour les piqueures, ni mettre deſſus, ſinon do ſureau boüilli; quand il y a quelque choſe qui eſt entré daos le pied ou dans la corne, il faut arracher, & eoſuite y mettre onguent fait avec nuſi, vert d'airain, ou autres ſemblables, ayant égard que la playe ſoit bien nettoyée: ou bien on y peut fondre terebentine, ſuif & eire mêlez enſemble, il eſt beſoin que les médicamens penetreot juſ-

qu'au fond de la playe ; c'eſt pourquoi étant étroite, faut l'élargir, obſerver ceci en toutes autres : les onguents ſuivans ſont propres à toutes ſortes de playes, & ſont faciles à faire : les Italiens uſent de ſel, beurre & miel cuits à feu lent enſemble, ou de cire blanche, terebentine, huile roſat, ana une once, avec deux de farine de feves, ou bien cauphre & terebentine, ana une once, avec une livre d'huile d'olive ; quelques-uns ſe ſervent ſeulement de poudre compoſée, comme eſt celle d'encens, de maſtic, d'althea, ana trois onces, ou bien d'encens, maſtic, myrrhe, colofone, orpiment, galle, corne de cerf brûlée, ana une once, ou corne de cerf brûlée & poudre d'écorces de fauls, ou ſel & chaux vive pour manger les mauvaiſes chairs, ferrare loüe, ce qui s'enſuit, orpiment une once, trois onces de chaux vive boüillie ſur le feu avec miel, ou marcaſite & vert d'airain avec miel ; le même dit qu'aux vieilles ulceres, il faut mondifier & ſecher avec médicamens proptes, comme auſſi playes, ayant toûjours égard à la partie, & qu'étant nerveuſe, il faut uſer le premier jour d'étoupes trempées dans des blancs d'œufs batu avec ſel, & huile roſat, & enſuite avec digeſtifs faits avec jaunes d'œufs mêlé, avec ſang de dragon en poudre, huile roſat & miel roſat ; mais étant en partie nerveuſe, il faut ſe ſervir d'huile d'hipericon bien chaud pendant neuf jours.

Le nerf étant coupé en partie, il faut l'achever, étant coupé, uſer de ſenſive pour empêcher le concours des humeurs, quelques-uns prennent l'écorce de la racine de l'orme, avec des feces d'huile d'olive, font boüillir juſqu'à la conſomption du tiers, en ſorte qu'il en reſte une livre, qu'il faut mêler avec deux onces de poudre d'ariſtoloche longue, & quatre de ſuif de bouc ; il faut faire cuire juſqu'à tant qu'en faiſant dégoûter ſur une pierre, il s'endurciſſe. Quelques-uns prennent des huiles ſuivantes, & en font mélange, laurin, petrole, aneth, maſtic & tartre, & les incorporent avec fromage & graiſſe pour faire onction.

Les nerfs ayant reçû quelque ponction, il faut les étuver d'huile, vin & miel cuits enſemble, puis apliquer deſſus l'emplâtre faite avec racine de ſureau, miel & unguent d'althea : ſi le nerf eſt meurtri, il faut y apliquer farine volatile, myrrhe & aloës, mêlées avec de la chair de tortuë, & s'il étoit un peu déchiré, il faudroit faire un cercle avec le fer rougi au feu alentour, & tirer une douzaine de lignes de travers, en façon d'une rolette ; il eſt neceſſaire d'avoir égard, comme dit Vicinus, avec quel inſtrument la bleſſure s'eſt faite ; car ſi elle s'eſt faite avec une maſſe, & qu'il y ait contuſion, il faut uſer des médicamens propres à pourrir ; & ſi elle eſt ſans meurtriſſure, il faut uſer d'abord de digeſtifs.

DOULEUR. *Aux playes d'arquebuſade.* Si la balle eſt ſortie, il faut inſinuer du côté de ſon penchant un ſeton oingt d'huile, afin d'y attirer l'humeur ; & ſi elle n'eſt ſortie, faudra tâcher de la tirer dehors, ſoit en ouvrant le lieu où elle ſe pourroit preſenter, ou en l'attirant avec inſtrument propre à cet effet, ou en dilatant avec médicamens ; ce qu'il faut obſerver pour donner lieu aux eſquilles de ſortir, avec éponges & tentes groſſes, à quoi eſt excellente la poudre de racine de gentiane ; l'onguent qui ſuit eſt fort propre, d'autant qu'il mondifie & digere, fort huile d'olive, axonge, graiſſe de bœuf, terebentine, vert d'airain, alun & cire blanche ; ou bien il faut prendre miel, terebentine, vert d'airain, vitriol romain, ſuye de four, trempez & boüillis enſemble avec vinaigre : pluſieurs ſe ſervent de celui-ci en tous les ulceres & playes, & même des pieds ; encens, maſtic, myrrhe, ana une once, terebentine trois onces, ſang de dragon quatre onces, trois dragmes de vert d'airain, & deux livres de miel, avec quatre onces de vinaigre, boüillis & cuits enſemble : D'autres ſe ſont ſervi avec trés-grande utilité du ſuivant, non-ſeulement aux playes, mais encore pour les douleurs des jointures & autres : maſtic, vert d'airain, ana une once & demie, encens nouveau une once, cire neuve quatre onces, ſix onces de terebentine, graiſſe de porc deux livres, mêlez enſemble & cuits. Pour faire croître la chair ſur les os, & pour conſolider les playes, il faut prendre poudre d'ariſtoloche ronde, d'iris ana, puis avec oliban, cire neuve, maſtic, aloës, ana une demi once, mêler le tout dans un pot plombé, avec huile d'olive en ſuffiſance. Eumelius dit que pour faire ſortir toutes les choſes qui pourroient être dans une playe, ſoit fer, bois ou eſquilles, il faut prendre ſalpêtre, vinaigre, caleite, vert d'airain, ana, & mêler enſemble ; quelqu'autres, & des plus modernes, prennent litharge blanc de plomb pilé & ſeché au ſoleil, vinaigre, huile roſat ou commun, & incorporer le tout enſemble : ou bien litharge, vinaigre, huile, ana une livre, faire boüillir juſqu'à conſiſtence d'onguent : ou bien prendre litharge, huile, ana une livre, ſel ammoniac trois livres, & trois onces de cire.

DOULEUR. *Pour les meurtriſſures.* Il faut prendre trois onces de cire, deux livres de *galbanum*, poix-reſine, ſtorax, huile laurin, ana une demi livre, bacques de laurier une once, ſuif de bouc une livre, ammoniac cinq onces, poivre blanc en poudre deux onces, ſalpêtre une once, & faire onguent, & s'en ſervir pour les duretez qui viennent pour quelque cauſe que ce ſoit, on peut apliquer deſſus l'emplâtre faite de cire & bitume, & de vinaigre diſſout enſemble.

DOULEUR *que les chevaux ont aux cuiſſes, & les remedes.* Lorſque le cheval a mal aux hanches, il ſemble avoir les jambes poſterieures liées, il faut lui tirer du ſang des deux aînes, & les laver avec quantité d'eau chaude, il faut les frotter avec vin & huile : ſi elles ne gueriſſent, il faut les ulcerer en rond avec des fers chauds : s'il ſent quelque douleur depuis le col juſqu'à la cuiſſe, il faut tenir la queuë étenduë, & avec battement, tumefier ces veines & en tirer du ſang, ſi le cheval travaillé de ce mal, a la reſpiration lezée, & reſſent douleur au dos & à l'épine, il faut le ſaigner aux cuiſſes, & uſer de cataplâmes aſtringens, il faut tenir le cheval en l'étable chaude ; pour les iſchidiadiques, prenez colophone une livre, terebentine, huile vieille, ana demi livre, opoponax demi once, de glabanon deux onces ; autrement prenez euphorbe une once, adarce, écume de mer, ana demi once, baques de laurier quatre onces, poivre une once, huile deux onces ; ſi la cuiſſe eſt rompuë, ou qu'il y ait reçû quelque coup, il reſpire avec peine, il ſemble pleurer, le ventre eſt rempli de vent ; il faut mettre la main ſous les lombes, toucher le mal, & exulcerer le lieu où eſt la douleur : pour en faire ſortir l'humeur, il faudra mettre ſur l'ulcere

ſel pilé, en arroſer de la poix, & la mettre ſur la brûlure.

DOULEUR. *Boitement des chevaux, & remede.* Par le touchement on connoît le mal; car le cheval ne peut ſouffrir d'être touché où il ſent de la douleur; ſi l'humeur eſt au deſſus de la corne, par les frictions on la peut diſſiper, ou par les ſcarifications: ſi elle eſt au dedans de l'ongle, il faut l'ouvrir doucement, puis l'étuver avec urine vieille, & y ſaupoudrer du ſel, la nettoyer avec un linge ou une éponge, puis y fondre du ſuif deſſus avec une lame de fer ardente, l'enveloper juſqu'à tant qu'il puiſſe ſe ſoûtenir; ſi cette humeur n'eſt évacuée, elle ſe convertira en ſanie; pour lors il faudra couper tout alentour, nettoyer la bouë, & apliquer autour les linimens faits d'huile vieille, de miel & farine de veſſe, mettre deſſus une grenade & des figues pilées; ſi le cheval boite à cauſe de la douleur des nerfs, il faut froter les genoüils, les jarets & les jambes d'huile & de ſel: ſi les genouils ſont enflez, il faut les étuver avec vinaigre blanc, & y apliquer ſemence de lin pilée, arroſée d'eau miellée, ou des éponges trempées dans de l'eau bouillante, & enduite de miel; s'il y a de la matiere, il faut y mettre du levain ou farine d'orge mêlée avec vin cuit & eau miellée: quand il ſera meur, il faudra l'ouvrir avec un raſoir, & le curer avec liniment, ce qui ſera dit ci-aprés plus amplement.

DOULEUR *que cauſe la colique des chevaux, & le remede.* Quand le cheval a la colique, il tombe comme s'il étoit travaillé du mal caduc, par intervalle il prend un peu de repos, puis il retombe dans les mêmes douleurs; il ſe veautre, lors qu'il eſt couché, il tremble quand il boit de l'eau fraiche, il ſuë & reſpire difficilement; faites prendre rapontique, poivre, alis, perſil, ſemence de fenouil, poivre noir, marrube, ana, anet un ſcrupule, centaure une once, caincepiteos demi once, policule, rhuë, ſemence de perſil, ana une once, eupatoire, gingembre demi once, miel deux livres; il faut piler les choſes ſeches & les paſſer au tamis, & mêler avec miel, en donner la groſſeur d'une aveline dans un demi ſeptier d'eau chaude, ou bien quatre cueillerées de miel, poudre d'encens une once, cinq cueillerées de vinaigre, vin vieux une chopine, le tout mêlé enſemble pour trois portions en trois jours differens, & promener le cheval étant bien couvert; il y en a qui deſſechent à la fumée de l'écorce de capres, puis avec poivre & vin en font avaler au cheval; s'il a contracté cette maladie pour avoir mangé du foin mauvais, il reſpire avec difficulté, eſt toûjours en action, & ne peut ſe ſoûtenir, faut tirer du ſang du ventre & des épaules, lui arroſer la bouche de vin cuit, même lui en faire avaler, faut le nourrir d'alimens qui faſſent uriner; quelques-uns lui frotent le palais de fiente humaine; d'autres donnent de la fiente de liévres, avec neuf cueillerées de miel, & quinze grains de poivre mêlé avec ſucre de choux.

De quelque occaſion que puiſſe provenir la douleur du ventre, le principal ſoin eſt d'évacuer les feces, ce qui ſe doit faire par la voye des cliſteres; & s'il y avoit quelque obſtacle, il faudra uſer de paſtilles faites avec ſcamonée, ou couper une citronile en croix, l'emplir de ſel & d'huile, & l'introduire dans le ſiege, qui provoquera auſſi à uriner; quelques-uns avec utilité font froter le ventre avec un bâton bien poli, par deux hommes, tirant toûjours en la partie poſterieure; ayant oint le ventre avec huile chaude, & ayant douné un cliſtere fait avec décoction de camomille, d'anet, de fleurs d'*hypericum*, melilot, artemiſe, fenoüil, anis, y ajoûtant huile de rhuë, de liu, avec deux onces de miel roſat, ou vin cuit, avec un peu d'eau de vie; ce remede eſt particulier pour les ventoſitez.

DOULEUR, *& remede pour la luxation ou déboitement des jointures des vertebres des chevaux.* Il faut premierement la laver avec ſavon, puis mettre de l'huile dans de l'eau de pluye, & le blanc d'un œuf, les agiter enſemble juſqu'à l'incorporation, ou prendre des cendres de bois de figuier, avec du vin en ſuffiſance, un peu d'huile avec le blanc de deux œufs mêlez enſemble; s'il y a quelque choſe de démis au dos, il faut prendre reſine quatre onces, vert d'airain deux onces; les faire cuire avec huile, & s'en ſervir dans l'occurrence; pour les mulets bleſſez au chinon du col, il faut prendre du lard nouveau deux livres, vinaigre quatre livres, les faire boüillir juſqu'à la conſomption du tiers, couler le tout, & en oindre la partie lezée; ſi les vertebres reſſentent quelque douleur, il faut faire tirer du ſang, & apliquer deſſus des onguents chauds, comme d'axonge vieille, huile, nitre, poix liquide, bitume, baeques de laurier, deſquelles l'on oint les bleſſures, les mêlant avec vin, puis on donne une portion faite de gingembre, perſil, jus de pavot, baeques de laurier ſuffiſamment avec vin & miel: ſi la douleur eſt grande, il faut apliquer le feu tout alentour de la vertebre, puis l'oindre d'axonge, & ſept jours aprés la laver avec eau, y apliquer des onguens chauds avec laine.

DOULEUR *des genoux des chevaux attaquez de fluxion, & remede.* Lorſque les genoux s'enflent, les chevaux boitent, & difficilement peuvent monter; quand on leur touche la partie malade, ils ſe dreſſent: ſi les defluxions occupent les parties poſterieures, il les faut brûler d'un fer chaud en cinq endroits, aux plis internes du genoüil, ſi la défluxion eſt aux genoux de devant, on les brûlera en façon de rets, & ou traitera les brûlures comme les autres playes.

DOULEUR *de mazole des boſſes aux pieds des chevaux, & remede.* Mazole arrive aux pieds des jeunes chevaux és environs de la couronne, ce ſont de certaines boſſes endurcies, qui rendent les chevaux boiteux en Hyver à cauſe de la bouë, & en Eté à cauſe de la chaleur, d'où vient qu'ils ſe rompent les pieds, les heurtant l'un contre l'autre; c'eſt pourquoi il leur ſort continoellement une chaleur des ongles: ce mal ſe contracte auſſi de l'endurciſſement des ongles, par le trop grand & rude chemio, lors que l'humeur s'inſinuë le long des nerfs, ce qui arrive aux forts & nerveux, ou à ceux qui s'entretaillent, d'autant que les veines en cet endroit ſont de nature chaude, il n'y faut point tirer de ſang, vû que le lieu s'enflâme par le coup de lancette, & cauſe dureté & inflammation; c'eſt pourquoi il ſera mieux de ſe ſervir de l'emplâtre qu'on aplique aux membres démis; le mulet eſt ſujet à ce mal, les ânes n'en ſont point tourmentez, enfin le cheval n'eſt pas ſouvent travaillé de cette maladie, mais bien de la goutte.

DOULEUR. *Hierocles, & remede.* Pour cecl

il faut prendre des figues, de la chaux & l'axonge, de chacun une livre, de la fleur d'hyſope ſix onces, il faut les piler juſqu'à ce qu'ils ſoient tout en vin, puis il faut l'apliquer ſur le mal.

DOULEUR *& remede pour les ulceres de la bouche des chevaux.* Si la bouche eſt ulcerée, & que l'ulcere deſcende juſqu'au goſier, l'on jettera poudre d'écorce de grenade paſſée dans un crible délié, en tenant la langue liée hors de la bouche demi heure pour la rafraîchir, & étant détachée, on la lave de vin pur; que ſi ce remede ne ſoulage, l'on pile des feüilles d'olivier ſeches, & les ayant paſſées par un crible, on jette ſur le mal la poudre, aprés avoir premierement lié la langue hors de la bouche pendant une demi heure, & aprés on lave la bouche d'eau juſqu'à gueriſon.

Lors que la bouche ulcerée eſt puante & écumeuſe, & en chaleur, alors il faut prendre grenades propres à manger, les ſeeher & les reduire en poudre; puis ayant lavé la bouche & lié la langue de l'animal, on arroſe l'ulcera, & enſuite on attache le cheval en haut l'eſpace d'une demi heure, puis on la relave: que ſi vous continuez durant ſept jours, trés-aſſurément vous la guerirez, ce qui ſe connoîtra lors que la mauvaiſe odeur ceſſera: & ſi l'origine de cette ulceration eſt cachée, & qu'elle occupe le gozier & l'arriere, vous retirerez la langue de la bouche, & l'attacherez à un cordon, puis vous oindrez de miel les parties ulcerées, & les laiſſerez de la ſorte pendant une demi heure, afin que la langue léchant les ulceres tout alentour, les détache & enleve les croutes: vous prendrez derechef la langue, & avec de la poudre de grenade & des feüilles d'olivier pilées bien menuës & mêlées enſemble, couvrirez les ulceres, puis faiſant tenir la bouche en haut, comme il a été dit, vous la laverez de vin, ce que vous continuërez pendant neuf jours.

DOULEUR, *& remede; brûlure des chevaux.* Si quelque partie du Cheval eſt brûlée par le feu ou par la chaux, il faut la laver en été d'eau froide & de chaude en hiver, & appliquer enſuite ſur les ulceres de l'onguent deſicatif, ou de la chaux même mêlée avec axonge & huile, ſe gardant de faire entrer le cheval dans l'eau, juſques à tant qu'il ſoit gueri.

DOULEUR *& remedes des chenes des Chevaux.* S'il arrive qu'un Cheval tombe d'un lieu haut dans quelque foſſé; ce qui arrive ſouvent à ceux qui font ſentinelle aux camps; s'il n'eſt bleſſé ni aux cuiſſes, ni aux jointures, & que l'on apprehende que les boyaux n'ayent reçû quelque detriment, il faut prendre du ſagapenum la groſſeur de deux féves, mêlé dans de l'eau & vinaigre & le jetter dans les narines du cheval, ou bien il faudra méler de la cendre dans deux livres d'eau, & l'appliquer ſur du linge & que la cendre ſoit de bois de ronce ou le ſue d'aeace rooge une once, avec une pinte de vin, ou il faut prendre une grenade, la piller, & la méler avec une chopine de vin, & la donner avec le cornet. Le flux de ventre arrivant, il n'y a point de remede.

DOULEUR *Carcinome des Chevaux.* Il faut la couper, ſi la partie le permet, ſinon le froter avec cendre d'éereviſſe & y mettre de l'écorce de pin pilée & mêlée avec de lie de vinaigre, comme auſſi de la pierre ponce brûlée, de la ſemence de figues, & de la racine de concombre ſauvage pilée, de l'eau fraiche & du vinaigre; s'il y a ulcere, il n'y faudra point mettre d'eau; mais ſeulement le laver avec du vin: ce remede ſera tres-utile, qui eſt de l'oſeille ſauvage, couperoſe, cendre, chaux âna mêlées, vous envelopperez la Carcinome, & l'oindrez d'huile tout à l'entour: D'autres le font couper & brûler juſques au vif, puis y appliquer cantarides pilées avec de l'alun & de l'huile cyprin.

DOULEUR *& remede pour des chevaux qui ſont appellez, melicefrides, pour la reſſemblance qu'ils ont au rayon du miel, & toute autre puſtules, dont la peau peut-être remplie.* Doivent être brûlées avec des fers chauds, & en évaenër toute l'humeur; les ulceres faits par le feu, ſont gueris avec de la cire fonduë dans de l'huile, & de la graiſſe; les lavant d'eau de mer, s'il s'en trouve, ſinon d'eau fraiche; quelques-uns ont dit qu'il falloit brûler les melicefrides avec de lames d'airain, & non avec du fer; ſur la fin de ce livre, on verra la compoſition d'une emplâtre propre pour les guerir; les ulceres qui fluent par quelque trou, ſont appellez hydatides ou crevaſſes; elles viennent aux talons, ſous les pieds, il ne faut pas y appliquer le feu, elles ſe connoiſſent, lors que le cheval demeure couché en l'étable plus que à l'ordinaire & quand il ne peût ſe lever qu'avec aide, & qu'étant levé, il étend les cuiſſes & les retire; ce mal arrive aux chevaux en hiver quand ils ont un peu marché, ils ne le reſſentent point.

Les melicefrides ſont des tumeurs qui naiſſent aux jointures, leſquelles jettent une matiere gluante ſemblable au miel, il faut lui tirer du ſang du genoüil, & le frotter avec une éponge trempée dans du vin, & de l'eau de miel; ſi cela ne le guerit, il lui faudra appliquer legerement ſur le genoüil une lame de fer chaud, puis remedier aux ulceres, les curer comme celles qui ſont cauſées du feu de ce medicament fait avec deux livres d'huile ſix onces de ſel ammoniac, d'oſeille ſauvage huit onces, verd d'airain, litharge, ana ſix onces d'écume de nitre autant qu'il en ſera de beſoin, encens, ceruſe ana quatre onces, le tout mêlez enſemble, pour s'en ſervir à l'occurrance, ou bien vous uſerez de la compoſition ſuivante; nitre trois onces, axonge vieil, bitume, ana trois onces, ſel ammoniac, oſeille ſauvage, écume d'argent, ceruſe ana une once airain brûlé & verd d'airain de chacun deux onces, d'huile une livre & demie que vous mêlerez enſemble; les melicefrides ſe gueriront avec des remedes repercuſſifs & agglutinans, le premier jour vous les froterez de ſel & d'huile; & les jours ſuivans vous les laverez avec d'eau chaude & les oindrez de graiſſe d'oye, avec du beurre.

DOULEUR *des varices des Chevaux.* Vous guerirez les varices, ſi vous ouvrez la peau du cheval, & la brûlez avec des ferrements, puis vous le froterez pendant dix jours avec du lait & de l'huile, que ſi le mal ne ceſſe, vous lui tirerez du ſang, & ainſi il guerira; ce mal violente quelquesfois tellement le cheval que s'éveillant il étend le pied, comme s'il avoit le membre demis, il le faut froter de la main, & le faire marcher, alors ce qui paroît demis, ſera remis en état.

DOULEUR *des pointes qui demeurent dans la chair & qu'il faut tirer quelque morceau de bois ou quelque pointe & demeure dans la chair du cheval*

ou quelque os, ou quelque éclat ſe ſoit enfermé dans l'ongle. Il le faut retirer incontinent & apres avoir fait purger la playe, l'adoucir d'un medicament compoſé de verd d'airain, ou quelque autre emplâtre propre aux playes; il faut l'emplir d'une tente, & le lendemain la laver de vin doux & l'oindre de medicament qui reſſerrent l'ulcere, & mettre deſſus de la farine d'orge & d'alun.

DOULEUR *cauſée par des abſcez des Chevaux, remedes.* Quand l'abſcez provient de quelques coups, beurtures ou de quelque violence, il faut y appliquer de la chaux bien pilée & mêlée dans du vin & de l'huile également, & quand ce medicament s'eſt épaiſſi, il faut en oindre l'enflure; on faites détremper de la farine de froment dans du vinaigre avec demie once de manne.

DOULEUR *cauſée par cloux des Chevaux.* Vous pilerez des rejettons de Cyprés, & une livre de noix de galle, axonge & de la cire, ana une demie livre, de noix de galle aigres environ une livre mêlée avec du vinaigre, puis l'appliquer ſur les cloux, Apoſcritus ordonne qu'on les étuve d'urine vieille & qu'auſſi-tôt on mette deſſus de la chaux noire.

DOULEUR *par verruës des Chevaux.* Elles viennent aux Chevaux, aux Mulets & aux Anes, par tout le corps, mais principalement aux extrêmitez, il ne faut pas les brûler, mais les couper & frotter avec du nitre, & y appliquer de la calſite & veſſes pilées & continuez tous les jours, il ne faut pas le conduire à l'eau juſques à ce qu'il ſoit gueri, il faut auſſi s'abſtenir de medicaments chauds principalement quand le mal eſt aux environs de la couronne du pied, parce qu'en ce lieu difficilement les ulceres ſe gueriſſent, il vient quelquefois un ulcere aux pieds du cheval, proche le creux de l'ongle, laquelle pour la ſimilitude eſt appellée *fic*, il incommode beaucoup, fait boiter & cauſe de grandes douleurs, le cheval ne peut ſouffrir que l'on lui touche cette partie; à quoi il faut promptement remedier avec des medicaments cauſtiques & brûlans, parce qu'en marchant, le mal pouſſe des racines profondes vers l'ongle, le Mulet & l'Ane ſont ſujets à ce mal plus que le cheval.

Si les verruës ſont grandement enracinées elles cauſent de grandes douleurs, il faut faire un remede compoſé de chaux une once, de leſſive une chopine, d'enceus une once, de lie de vin brûlée, de cendre de ſel, verd d'airain, vinaigre ana ſix onces, ou bien prendre du vitriol, de la chaux, verd d'airain, ana ſix onces, les piler, qu'il faut appliquer ſur la verruë, aprés y avoir mis le feu. Si elle eſt aux environs de l'œil, il faudra piler ce remede avec du miel & en oindre le mal, mais il faut fendre la verruë en trois & y appliquer le fer chaud, ſi le *fic* deſcend au pied, prenez ſix onces de myſis, une once de vermillon, ſix onces de lie de l'écorce de grenade cuite dans du vinaigre, une grenade pilée & l'ayant paſſée par un linge, vous la mêlerez avec le reſte, puis aprés vous uſerez d'un medicament approprié aux playes, il y en a qui coupent premierement la verruë, puis ils y appliquẽt du miel, de la chaux vive, de l'écorce de ſaulx pilée & paſſée par un tamis & ainſi gueriſſent le mal.

Il faut couper les verruës, puis frotter la playe de ſouffre & appliquer du bitume, ou de la cendre de concombre fraiche & la fougere, brûlée & paſſée par un crible guerit les verruës, la racine de petite barbe de bouc cuite en eau produit le même effet, ſi on en frotte le mal étant pilée: ce remede eſt propre pour les verruës alun ſix onces, myſis trois onces, gommes ſix onces, leſſive faite de chaux-vive autant qu'il en ſera beſoin, vous y mêlerez le reſte & en ferez une maſſe; autrement prenez de la chaux, de la lie de vin, fiente de pigeons, arcenic, ana une once, myſis une demie once, leſſive de cendre ſuffiſamment, le tout pilé & mêlé; il faut l'appliquer ſur le mal; mais il faut auparavant lier les verruës avec du crin ou de la ſoye, & aprés qu'elles ſeront tombées vous y appliquerez le medicament.

DOULEUR *de nerfs de Chevaux.* Quand le cheval étend la tête, que les levres ſont retirées, que les dents ſont ſerrées, qu'il ne peut ni boire ni manger, qu'il piſſe doucement, qu'il chancelle en marchant, que le ventre ne rend rien ſinon par contrainte, alors les nerfs ſont étendus, tel cheval ſouffre beaucoup, & ne vit pas longtems.

Pour les playes des nerfs. Il faut faire boüillir de la lie d'huile environ trois chopines & de l'écorce de la racine d'orme, prendre une chopine de cette decoction & la mêler avec du fiel de taureau trois onces, le tout mis dans un pot, le faire cuire, & quand il ſera bien cuit vous le ferez paſſer par un pannier, & le verſerez dans un pot, pour vous en ſervir dans l'occaſion, ſi les nerfs ſont ulcerez, prenez une livre de cire, d'huile bult onces, du verd d'airain trois onces, reſine une livre, manne trois onces, & du vinaigre ſuffiſamment, vous pilerez la manne avec le verd d'airain dans le vinaigre, & mêlerez le tout, & en appliquerez ſur le mal; ſi les nerfs ne ſentent quelque douleur, prenez une livre de cire, une demie once de ſtorax, une livre de verd d'airain, de la cire des ruches des abeilles, de la cire blanche, & du pavot, ana une livre & demie, des grains de laurier quatre livres & demie, le tout étant bien pilé & mêlé, vous l'appliquerez deſſus.

DOULEUR *fiente des poules mauvaiſe aux Chevaux, & remedes.* Si elles y laiſſent leur fiente, & que le cheval en avale, il ſera en danger, cela ſe connoîtra lors qu'il tendra une fiente mouſſée, le remede eſt de faire prendre la fiente de la poule avec une dragme de graiſſe, douze livres de farine d'orge mêlée avec du vin, que vous ferez manger ou avaler au cheval ou bien de la ſemence de perſil, le poids de dix onces, avec une livre & demie de vin; une chopine de miel, faites-le exercer juſques à tant que le mouvement lui lâche le ventre, s'il arrive que le poil lui dreſſe, vous prendrez des baeques de laurier autant que vous jugerez bon être, & une demi livre de nitre, trois livres d'huile & autant de vinaigre, dequoi vous le frotterez durant trois jours en un lieu chaud, qui ne ſente point de froid, ou vous lui ferez boire autant de jours de l'eau fraiche, où vous mettrez tremper des feüilles de figuier ſauvage.

DOULEUR *Choux ſauvages dangereux aux Chevaux, & remede.* Si le Cheval a mangé des Choux ſauvage avec ſon foin, ou d'autre pâture, on le peut ſoûlager, en faiſant piler des choux plantez, que l'on fait tremper dans du lait, deſquels on tire le jus qu'on lui fait avaler, ou de l'eau mêlée avec des choux, ou de la decoction

de

de figuier cuit, mêlée avec de l'eau ; l'un dit que les écrevices marines pilées & mêlées avec le ſuc des choux, apportent un grand ſoulagement, mais il faudra lui en faire prendre durant trois jours, juſques à ce qu'il ait le ventre bon : on connoît que le cheval a mangé des choux, parce qu'il eſt foible du corps, qu'il a les parties de derriere toutes retirées, en façon qu'il ne peut marcher & tombe en chancellant, ce qu'il continuë juſques à ce qu'il l'aye rendu.

DOULEUR *aconite mangée par les Chevaux, & remede.* Lors que le cheval a mangé de l'aconite, il tombe, comme s'il avoit le vertigo, tout le corps ſe retire ; il faut pour lors le ſaigner, autrement lui faire avaler de la ſemence de perſil ſauvage avec du vin ou de la rhuë pilée & mêlée dans du bon vin vieux.

DOULEUR. *Roquette dangereuſe aux Chevaux, remede.* Quand le cheval ſe couche ſur la roquette, ou qu'il ſe frotte contre un arbre entouré de cette herbe, auſſi-tôt les marques y paroiſſent, la peau s'enleve, & s'endurcit, les yeux s'enforçent, il faut piler trois onces de vitriol, avec demi livre de bon vinaigre, dequoi on frottera les enleveures ; mais il faut prendre garde, qu'il n'y en tombe dans les yeux.

DOULEUR *Cigue mangée par les Chevaux, & remede.* Quand le cheval a mangé de la Ciguë, ſa tête s'appeſantit ; de ſorte que chancellant il ſe laiſſe tomber contre les murailles ; il faut le ſaigner à la tête, & l'étuver avec une chopine de vin vieux & en continuant il guerira.

DOULEUR. *Laſſitude des Chevaux, & remede.* Les chevaux ſont ſujets aux laſſitudes de chaud ou de froid, ou quand ils ſe ſont retenus d'uriner ou s'ils boivent aprés avoir bien chaud, ou ſi aprés s'être long-tems tepoſez, ils ſont auſſi-tôt pouſſez à la courſe ; le remede à la laſſitude, c'eſt le repos, de leur faire avaler de l'huile, ou de la graiſſe mêlée dans du vin, à la froidure un fait des fomentations ; & on engraiſſe la tête & l'épine du dos d'onctions d'eau chaude, ou du vin chaud : s'il a retenu ſon urine, il faut preſque ſe ſervir des mêmes remedes ; car on lui frotte la tête & les reins avec de l'huile chaude, qu'on mêle avec de la graiſſe, le même ſe fait avec le ſang de porc qu'on lui fait boire avec du vin.

Pour le poil des Chevaux, remede. Si le poil de la queuë tombe, il faut laver diligemment la racine d'urine avec d'alon, le moüiller de vin & d'huile de tems en tems, l'on dit que la graiſſe de chien ou de renard en cela eſt un excellent remede : il ſera bon auſſi de faire cuire la racine de guimauve, & le laver de ce jus, & de le frotter doucement avec la main, Hipocrate pour faire croître le crin, ordonne de la leſſive de chaux, où on ait fait boüillir de la ceruſe & de l'écume d'argent, puis le laver à ſa racine.

La rudeſſe du poil eſt ſouvent à la queuë du cheval, le poil ſe dreſſe ſemblable à celui du porc quand cela arrive, il frotte la queuë contre la muraille & cauſe un ulcere, pour le guerir, il faut couper les poils, & mettre dans l'ulcere quelques gouttes de pavot trempé dans du vinaigre ; mais il faut frotter auparavant le lieu de ſalpetre.

DOULEUR. *Pour les ulceres à la peau des Chevaux, remede.* Si la peau reluit, & que ce lieu ſoit plein d'humeur, l'ulcere ſe gliſſe par deſſous vous la couperez en rondeur juſques au vif, & y diſtillerez du ſuc de pomme de grenade, & y appliquerez un cataplaſme de farine d'orge & de lentille, mais il faut premierement étuver le lieu de vinaigre, il y en a qui aprés l'avoir coupé avec le fer tout à l'entour, le lavent avec huile ſquilitique & y appliquant de la farine de veſſe ; ou peut auſſi faire boüillir d'aſphodille avec du vin, & ſe ſervir de cette decoction.

DOULEUR. *Pour les poux des Chevaux remede.* Si le ventre du cheval eſt chargé de poux, il faut mêler avec de l'avoine qu'il mange des meures ; pluſieurs lui laveut le ventre avec de la decoction de racine de meurier ; ſi les poux unt fait quelque playe, il faudra appliquer deſſus l'apparitoire mêlé avec du ſuc de porreau, du ſel de l'huile & de la poix, ſi les poux ſont par tout le corps, il faut le frotter de ciguë verte pilée ; ſi quelque humeur maligne a fait naître ces poux, il faudra purger le corps, puis avec le ſuc de la racine de pain de pourceau pilée & de l'huile mêlée enſemble, le frotter le jour ſuivant avec de la leſſive chaude & réiterer l'onction.

DOULEUR. *Pour les Chevaux mordus des ſerpens, remede.* Les indices de la morſure de vipere, ſont quand le corps ſe heriſſe, les yeux s'enflent, le cheval grince les dents, les poils lui tombent, tout le corps ſe charge de bourgeons ; le remede eſt de prendre du poivre blanc ou du noir, trente grains pilez avec du vin, puis le lui faire avaler, ou du thym pilé dans du vin doux, ou de la rhuë pilée avec du vin, ou des chevres ſauvages avec du vin ou de l'armoiſe ; mais ce remede met le cheval en danger ; pluſieurs font brûler la playe aprés y avoir fait inciſion, & uſent des medicaments ordinaires, lavant l'ulcere d'urine, & l'oignant d'un remede doux.

DOULEUR. *Pour piqueure de ſerpens aux Chevaux, remede.* Si un ſerpent ou autre animal venimeux à mordu un cheval, il faut y appliquer de la terre que l'on tirera d'une fourmiliere, mêlée avec du vin ; s'il arrive que le cheval ſoit mordu en chemin, ou vous ne pouvez pour lors trouver de remede preparé, vous lui ferez avaler trente grains de poivre blanc, avec dix-huit onces de vin vieux, ou bien du thym dans du vin, ou de la racine d'aſphodille pilée dans du vin vieux, & miſe dans la playe, c'eſt un remede ſouverain contre la morſure de toutes ſortes de bêtes venimeuſes : Le même ſe fera ſi vous découpez de petites hirondelles & les appliquez ſur la playe ; il eſt bon auſſi de mettre ſur la morſure le nid d'hirondelle ; on ſe ſert pour les morſures des bêtes veuimeuſes de mauves pilées, & l'appliquer deſſus.

DOULEUR. *Pour piqueure de ſcorpions aux Chevaux, remede.* Si les Chevaux ſont piquez d'un ſcorpion, les pieds ſe retirent, & auſſi-tôt il boite & ne peut manger, il lui ſort du muſeau une urdure verte & ne reſpire qu'avec peine ; il faut le traiter comme ceux qui ſont mordus des ſerpens, dequoi nous avons parlé ci-devant ; l'on applique ſur la partie offenſée de la fiente de porc, ou de la morelle pilée ou des laituës de mer, que les Grecs appellent *thintimale*, ou bien de la ſemence de lin, ou de l'alun brûlé, ou de l'écume de nitre, ou du ſel de terre, que l'on applique ſur le mal.

DOULEUR. *Pour piqueures des viperes &*

araignées des Chevaux, remedes. Si les araignées, ou les viperes ont mordu les chevaux, les teſticules s'enflent, & il paroît en ſon urine quelque toile d'araignée, il eſt tout en ſueur; ſi la morſure à cauſé une playe, il faut la couper à l'entour, afin d'en faire ſortir le venin, puis y mettre le feu avec un fer chaud; s'il n'y a point de playe, il faudra toutesfois ſe ſervir des remedes qui ſont propres à la morſure, y appliquant de l'ariſtoloche pilée avec du vin; & de la lemence de perſil ſauvage, ou bien d'autre perſil; on lui fait avaler des bacques de laurier pilées dans deux chopines de vin, avec de l'eau-roſe; on le renfermera en une étable chaude, & on le lavera d'eau chaude; on lui donnera à manger des tendrons de laurier, ou du bon foin, & de l'eau chaude à boire, juſques à tant que la douleur ſe ſoit appaiſée; aprés avoir repoſé, on le fait promener; il faudra brûler la playe comme il a été dit ci deſſus, & y appliquer des remedes juſques à ce qu'il ſoit gueri; s'il a été mordu d'une vipere, ſa morſure excite une ſuppuration, le venin en ſort, & la playe jette une ordure qui eſt noire; ſi c'eſt une jument, on coupe la playe, on y met les fers chauds puis on y applique les remedes que nous avons dit être propres pour les morſures des bêtes venimeuſes.

DOULEUR. *Pour piqueure d'une Chauve-ſouris des Chevaux, remede.* Si une Chauve-ſouris, qui eſt un oiſeau venimeux, a piqué un cheval, il faut y appliquer du fiel de terre, & arrêter le ſang, & lui faire avaler le ſel dudit oiſeau dans une chopine de vin.

DOULEUR. *Pour morſure d'un chien enragé des Chevaux, remede.* Si un chien enragé en a mordu quelqu'un, vous y appliquerez ſur la partie bleſſée de la fiente de chevre, de la ſaumure & d'hiebles, de chacun demi livre, & quarante groſſes noix pilées enſemble.

DOULEUR. *Pour les ſangſuës attachées aux Chevaux, remede.* Les ſangſuës ont coûtume de ſe jetter à la bouche, & s'attacher au palais du cheval quand il boit, leſquelles il faut arracher, le pouvant faire ſans difficulté; mais ſi pluſieurs s'emparent du goſier, elles ôtent les forces au cheval, & pour lors il faut lui faire avaler de l'eau & de l'huile, il y en a qui diſent qu'il les faut frotter de ſel, d'autres de la racine d'ariſtoloche pilée dans du vinaigre mêlée avec d'huile tenant la langue hors de la bouche; mais on doit prendre garde qu'il n'y ait point de ſangſuës dans les eaux où l'on abbreve les chevaux, & qu'il n'y en ait point d'attachées ſous leur langue, leſquelles il faudroit auſſi-tôt ôter.

Si le cheval en beuvant a avalé quelque ſangſuë, & quelle ſoit attachée au goſier, elle ſe remplit de ſang & bouche le paſſage à la pâture; ſi elle eſt attachée en un lieu d'où la main ne l'en puiſſe ôter, il faudra prendre un roſeau, & au travers y faire couler de l'huile avec du vin, ainſi la ſangſuë tombera; l'on peut auſſi leur faire ſentir par un tuyau, l'odeur d'une punaiſe brûlée, d'autres tuent des punaiſes dans les naſeaux du cheval & par cette voye l'on fait mourir auſſitôt la ſangſuë: le remede eſt bon à toutes ſortes d'animaux.

Si la ſangſuë eſt attachée, il la faut ôter avec une feüille de figuier, ou un morceau de drap rude; ſi elle eſt deſcenduë en l'eſtomac on la fait ſortir faiſant avaler d'huile au cheval; ſi elle s'eſt jettée aux naſeaux, le ſang en coulera, vous frotterez la morſure de ſel & d'huile, les tirerez & arracherez toutes avec des ciſeaux ou vous les brûlerez avec un fer chaud, puis vous arroſerez le lieu de vin, avec de pain brûlé & pilé.

DOULEUR. *Pour les Chevaux mordus par les Sangliers, remede.* Il ne faut rien appliquer de chaud aux ulceres provenants de defluxion; mais ſe ſervir des remedes froids, tant en Eté qu'en Hyver, le cheval eſt quelquesfois bleſſé d'un sanglier au genoüil, où à la cuiſſe, ce qui ſe convertit en ulcere plein de défluxions, & il faut laver le mal d'eau fraiche, prendre du galbanum, & y en appliquer.

Suffocations des chevaux. Si l'on fait courir le cheval rempli de pâturage, il tombe facilement en ſuffocation, le remede eſt de lui jetter dans les naſeaux environ une chopine de bon vin blanc avec une dragme de nitre, on lui fera boire du cumin & du galbanum, ana deux ſcrupules avec du vin ou des bacques de laurier dans du vin, il ne faudra pas faire entrer le cheval dans l'eau ni lui laiſſer boire de l'eau fraiche, mais que ce qu'il boira ſoit chaud, ou lui frottera le corps avec d'huile vieille.

DOULEUR. *Pour l'aiſne bleſſée des Chevaux, remede.* Si l'aiſne eſt bleſſée, la cavité s'enfle, le cheval ne peut marcher, c'eſt pourquoi il faut qu'il repoſe à l'étable & l'étuver avec une éponge trempée dans du vin chaud & y appliquer deſſus graiſſe de chevre pilée, ſyrop & nitre brulé dans du vinaigre.

DOULEUR. *Pour les détorſes des chevaux, remede.* Prenez de la lie de vinaigre avec des cendres chaudes & axonge vieux, le tout mêlé enſemble, puis vous l'appliquerez deſſus, y ajoûtant un œuf.

Les indices des parties demiſes du pied. Sont quand quelqu'os eſt hors de ſon lieu, & quand les parties vuiſines des ongles paroiſſent élevées; pour remede il faut ſcarifier premierement l'ongle, puis y appliquer une éponge trempée dans du vinaigre, & deſſus y lier de petits aix de pin: Si l'os ne ſe remet, vous pilerez huit onces de fenu-grec, & les ferez tremper dans du vin & coire avec du miel, puis en appliquerez pendant dix jours, il faut appliquer le feu en façon de rets aux vieilles detorſes & curer les ulceres à l'accoutumée.

DOULEUR. *Haut-mal des Chevaux, & remede.* Quand le cheval eſt tourmenté du haut-mal, il tombe incontinent en terre avec reſolution de membres & diſtention de nerfs, tout ſon corps ſouffre & s'éleve tout à coup, quelquesfois l'écume lui ſort de la bouche; mais il revient à ſoi peu de tems aprés, il faut mêler avec le boire & le manger du nitre; il eſt bon de lui lâcher le ventre, avec un concombre & du nitre, qu'on lui fera prendre pendant ſept jours, d'autres lui jettent du ſang de tortuë marine par les naſeaux trois verres & avec do ſagapenum mêlez enſemble; enfin il ſera bon de lui oindre le corps de nitre & d'huile, avec du vinaigre & le bien frotter.

DOULEUR. *Pour morve de chevaux, remede.* La morve ſeche provient des humeurs corrompuës aux environs des poolmons & du cœur; elle ne provient ni du ſang ni de la pituite; mais de l'une & de l'autre bileze'eſt pourquoi on l'appelle

ſéche ; elle ſe connoît lorſque le cheval s'amaigrit tout-à-coup ,& que les flancs battent outre meſure,le cuir eſt tellement tendu, que les flancs touchez de la main , rendent du ſon comme un tambour , il ne peut manger , & ne peut touſſer, quoi qu'il s'efforce , il a des douleurs interieures aigues comme s'il avoit avalé un os , ſi tous ces ſignes paroiſſent, c'eſt un ſigne de mort , & tous remedes lui ſont inutiles, & ſi le mal n'eſt encore du tout confirmé,il faudra ſe ſervir de ce remede ſuivant fort approuvé , deux verres de moût de raiſins blancs,poudre de pucedanum & d'ariſtolochie ana deux onces diſſouts & jettés par les naſeaux pendant ſept jours , nourriſſant le cheval modiquement , Sephonte dit que ſi le cheval ou mulet eſt travaillé de la murve articulaire , qu'il lui faut tirer du ſang des jambes de derriere,puis appliquer des lames de fer brûlant ſur les articles, juſques à tant que l'humeur aqueuſe en ſorte,puis prendre ſaumure de poiſſon une livre,la mettre dans un pot de terre neuf , y mélant de l'huile ſuffiſamment,opoponax truis dragmes,quatre poignées de roquette, en faire prendre tous les jours quatre onces,en hiver,il faut tenir le cheval à l'air, & en été dans l'eau, en ſorte qu'il nage,les croûtes étant tombées de deſſus les articles ; on y appliquera vert d'airain , miſis calſite ana , huile & cire en ſuffiſant & le reduiſant en ongueot,& l'appliquant ſur les ulceres.

DOULEUR. *Morve des Chevaux.* Pour la guerir il faut prendre bacques de lautier deux onces, écume de nitre cinq onces, autant de ſoulfre vif, myrrhe trois onces, gentiane ſix onces, iris trois onces , ſemence de perſil , d'ariſtoloche ana trois onces,le tout pilé enſemble,juſques à ce qu'il ſoit amalgamé , puis avec du vin faire des paſtilles & prendre avec du vin blanc ſelon l'occurence.

La morve eſt contagieuſe étant confirmée & incurable de quelle ſorte elle puiſſe être , dans le commencement,il faut ſecourir le cheval infirme tant par ſaignée que par medicaments, evacuants & preparants, ce qui indiquera la touſſe & la matiere viſqueuſe, qui coulera par les naſeaux,blanche , jaune , ou ſanguine quelquesfois puante & quelquesfois ſans odeur ; il faut obſerver que ces humeurs qui tombent du cerveau ſe jettent fort ſouvent ſur la poitrine , les poulmons ou autres parties & ſouvent produiſent les étranguillons, maux de gorge , difficulte de reſpirer , maux de cœur, maux aux yeux , les avives , ſurdirez , inflammatioo de toutes les parties de la bouche ; ou ſur les jambes, d'ou proviennent les veſſigors, les ſures, les courbes, les gouttes & autres maux,que l'on voit arriver journellement en quelque partie que ce puiſſe être ; pluſieurs ont remarqué que quand le cheval à eu le farcin , facilement il devient mourveux : c'eſt pourquoi il le faut purger inceſſamment de tems en tems,pour preparer les humeurs des chevaux , qui ſont en doute d'être morveux , il faut pendaot quinze jours faire boire décoction de pas-d'âne mielée & pendant trois matins lui donner de la poudre de myrrhe, gentiane , ariſtoloche longue, bacques de laurier & raclures d'ivoire , ana & en diſſoudre une cueillerée dans du vin tiede & faire avaler au cheval ; quelques-uns en donnent au ſecond jour & au troiſiéme une cueillerée & demie pour évacuer,les pilules de hiera-picra,& cochées ſont fort propres,comme celles d'agaric & de coloquinte ; quelques-uns en prennent quand il s'en rencontre, extirpent les glandes;d'autres y appliquent le feu legerement & uſant d'onction pour tacher de les faire venir a maturité ; quelques-uns introduiſent des plumaceaux ou élebore dans les naſeaux, pour faire décharger le cerveau ; ce qu'il ne faut faire qu'aprés des exactes purgations ; quelques-uns uſent de ſuffumige de ſoulfre ou d'origan;d'autres font mâcher au cheval infirme racine d'auemone attaché au mord de la bride , ou purite & ſtafiſagria reduits en poodres & mis dans un petit ſac de toile bien proportionné au mords.

DOULEUR. *Pour la lepre des chevaux le remede.* Quand oo découvre aux cheveaux des tumeurs le long du col , & que les reins ſont enflés & que la tête eſt pleine de rides, & que les naſeaux ſont ouverts & que ce qui ſort de la bouche , eſt écumeux & ſanguinolent ; que les flancs ſont retirés en dedans & qu'il ſouffle avec bruit , qu'il ne peut ni boire ni manger que difficilement , quoi qu'il le ſouhaitte , en un mot que tout le corps eſt en deſordre, & les extrêmitez ulcerées & pendantes , qu'il tire la langue enflammée , & qu'il ne peut hennir , il eſt conſtant qu'il a la lepre , & oo ni peut que difficilement remedier , il ne faut pas le laiſſer à l'étable avec les autres ; mais l'éloigner & le faire tirer à la charruë.

Cette maladie ſe connoît lorſque les jambes ſont tumefiées, les oreilles ſont droittes & le long des reins endurci par des callositez qui s'y formeot ; en ſorte qu'il ne les peut même ployer qu'avec peine, le col eſt tout-à-fait ridé & tendu avec un aſpect hydeux, il faut lui tirer du ſang du col , le tenir en lieu chaud , trois jours aprés lui en tirer des flancs & au cinquiéme de la partie interieure des cuiſſes , afin d'évacuer une partie des humeurs qui pechent par la miſſion du ſang, il faut cependant bien nourrir le cheval , s'il ne veut point d'avoine , il faudra lui donner des paſtons avec du ſon & de farine de féves , il faudra lui faire boire de l'eau un peu chaude , lui faire boüillir du vin , du ſalpetre , de ſoulfre & de la ſemence de rhuë , en froter tout le cheval, & appliquer le reſte ſur la peau d'un mouton avec de la laine pour lui mettre ſur les reins & les parties voiſines.

Pelagonius dit qu'il faut prendre ſix grands vertes de vin autant d'huile, de l'orge , poix-chiches , faiſoles & de pois ordinaires , ana deux poignées , & les faire bouillir tout enſemble juſques à la conſommation de la troiſiéme partie, la décoction coulée en froter le cheval par tout, puis il faut lui faire prendre tous les jours,vingt-huit onces encens , coſtum , ana deux onces, ſuif de chevre une once , pilez-le tout enſemble , & le mêler avec huit onces d'hydromel , au quatriéme jour , il faudra y ajoûter une once de vin & d'huile & benjoin ; autrement prenez ſalpêtre une once caſtoreum, bacqoes de laurier, rhapontique, ana deux onces & demie, le tout pilé ſeparement, & les mêler avec un grand verre de vin , un demi d'huile , & les faire avaler au cheval , ce que l'on continuera juſques à tant qu'il ſoit gueri, il faut le tenir couvert , afin qu'il ſue plus facilement ; car c'eſt le moyen de guerir cette maladie. Autres remedes , prenez concombre ſec , noix de ehypre , ana quatre livres , mêler tout enſemble , & le diſſoudre dans quelque liqueur , ou

donner la portion faite de gentiane, ariſtolochie longue, raclure d'ivoire, myrthe, bacques de laurier ana pilées & reduites en poudre, en donner a. cueillerées avec du vin blanc, juſques a ce qu'il ſoit gueri; la lepre eſt contagieuſe, & une playe univerſelle de tout le corps; quelques chevaux l'ont de naiſſance; quand elle commence, la peau change de couleur autour des yeux & des naſeaux, quelques-uns diſent qu'il y en a de trois ſortes, ſelon les trois differentes couleurs, la blanche, qui provient de la pituite, la rouge du ſang, & la noire de la melancolie.

DOULEUR. *Pour les Cicatrices des yeux des chevaux, remede.* Prenez du ſel pilé & le jettés dans l'oreille, il guerit la cicatrice, comme fait auſſi l'os de ſeiche jetté avec canulle ou ſemence de pannais ſauvage pilée avec miel & appliquée ſur l'œil.

Les tayes des yeux ſe guetiſſent avec du ſafran, poivre blanc, ſel armoniac, larmes de pavot, ana une once pilé & mêlé avec miel, il eſt bon de ſe ſervir au commencement de fiel de renard mêlé avec autant de miel, un peu de baume, la moitié de poivre pilé enſemble & gardé dans une boëte d'étain pour les humeurs groſſieres qui ſe congelent par ſucceſſion de tems & s'endurciſſent, leurs racines ſont ordinairement rouges, & quand elles ſont ſur la prunelle, elles empechent que le cheval voye, il faut l'extirper & le tirer avec un crochet ou un fer émouſſé & tenir l'œil, en ſorte qu'il ne puiſſe s'émouvoir, tailler tout à l'entour & avec une éponge trempée dans du vin tiede & l'étuver, il faudra y appliquer au truiſieme jour terre graſſe une once, pompholix demi once, itis deux dragmes, les mêler avec du miel en bonne quantité, y en appliquer juſques à tant qu'il ſoit gueri.

DOULEUR. *Pour la tachette rouge de ſang ou dragon aux yeux des chevaux, remede.* Il faut prendre blanc d'œuf, huile roſat, ceruſe mêlés enſemble & étant en conſiſtance, en oindre l'œil, il faut auparavant tirer du ſang des tempes, ſi la fluxion n'eſt arrêtée, il y viendra une tumeur, qu'on appelle graine de raiſin, qui fait élever la premiere tunique & ſouvent la rompt, il faut de jour en jour, y jetter du vin & le laver ſouvent, & ſe ſervir du medicament ſuſdit, en été on le pourra mêler avec de l'eau fraiche & en hivrr avec miel chaud.

DOULEUR. *Coups des yeux des chevaux, remede.* Prenez myrrhe une once, ſafran un obole, pilés avec eau miellée, il la faut faire boüillir avec trois onces de miel.

DOULEUR. *Troubles ou ſuffuſion des yeux des chevaux, remede.* Il faut prendre un nid d'hirondelle, le mettre tremper dans de l'eau, le bien remuër & donner à boire au cheval, ou bien lui faire avaler avec le cornet, il faut le tenir chaudement, le nourrir ſeulement de paille & de ſon, puis de farine de froment une demie livre, hydromel une chopine, un peu d'encens, une once de reſine avec deux œufs, les faire boüillir avec du vin, & emplâtrer toute la tête & l'envelopper avec un linge, le matin ſuivant le délier & lui donner à manger, il faudra mêler du miel au quarriéme jour.

DOULEUR. *Pour les yeux nubileux des Chevaux, remede.* Prenez ſuc d'épine blanche melée avec vin vieux en égale portion, ou bien de la cendre de ladite épine melée avec miel, & huile pour tous maux des yeux, l'on peut prendre poivre blanc cendre d'épine blanche & du miel également mêlés enſemble & en oindre l'œil avec une plume.

DOULEUR. *Pour les yeux larmoyans des chevaux, remede.* Prenez violettes & ſel ana mêlés avec vinaigre en ſuffiſance, huile, poivre-long, ſabine, encens, myrthe, ana une once, pilés enſemble, & mêlés avec demi livre de miel, en jetter dans l'œil, ſi le cheval eſt bleſſé, il faut prendre huile roſat & un blanc d'œuf, avec de l'étouppe l'appliquer deſſus le jour ſuivant, il faudra l'étuver avec décoction de ſenu-grec & y appliquer un plumaceau trempé dedans, quand il commencera a ſe mieux porter, il faudra uſer de collyre.

DRO.

DROGUISTES. Il eſt facile de concevoir que ſi les Marchands Droguiſtes ne font attention à leurs obligations, ils ne doivent pas s'attendre a augmenter leurs biens manquant à ce qui ſuit. *S. Thom. 2. a. q. 77. art. 1. in corp.* & dans l'Article 26. ne pourront leſdits Marchands Epiciers, ou Apoticaires Epiciers employer en la confection de leurs medecines, huiles, & ſyrops, éventés, ou corrompus, ni mêler, ou employer en leurs ouvrages de cire aucune vieille cire avec la neuve; ni aux ouvrages de ſucre des vieux ſyrops, ainſi ſeront leſdits ouvrages pareils deſſus & deſſous à peine de confiſcation deſdites drogues, marchandiſes & ouvrages, même d'être brûlés devant le logis de ceux qui s'en trouveront ſaiſis, de cinquante livres d'amende, & de punition exemplaire, s'il y écher.

II. Qu'ils conſiderent, s'ils ont vendu leurs marchandiſes, drogues, & autres choſes plus qu'elles ne valloient, car ils ſont obligez a reſtituer ce qu'ils ont pris au de là du prix raiſonnable.

III. Si ſans être Maîtres Aporicaires & Eſpiciers, ils ont debité, en détail toutes ſortes de marchandiſes d'Eſpiceries & Drogueries qui entrent au corps humain, leur étant defendu de les vendre qu'en bâles, caiſſes, tonneaux, barils, panniers ou en ſac, & ſans corde, & non point en détail, n'y d'entreprendre de les compoſer, &c.

IV. Si ceux qui ont aſpité à la maîtriſe avoient été en apprentiſſage le tems porté par les ſtatuts, & avoient les qualitez requiſes.

V. S'ils ont fait election des Gardes en gens de bien & ſans autre interêt que celui du Corps, & de la Communauté.

VI. Si les Gardes ont eu ſoin de faire exactement les viſites qu'ils ſont obligez de faire tous les ans, & ſur tout pour la reformation des poids, balances, & meſures étant reſponſables des injuſtices qui ſe commettent faute de leur ſoin.

SUITE DU DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

TROISIÈME PARTIE.

E

EAU BENITE, Pour reüſſir & procurer des graces pour le temporel. Elle eſt tres utile pour avoir abondance de bien. Elle ne contribue pas peu a la ſanté du corps & de l'ame, elle a le pouvoir de chaſſer les Demons, de diſſoudre les charmes & les enchantemens, de preſerver de tomber dans beaucoup de maladies, de les guerir. Elle eſt bonne contre les maladies contagieuſes & le mauvais air, contre la Grele, les Tempetes & les Intemperies des Saiſons, & generalement contre les embuches du Demon & ceux qui ſont a lui, quelle reprime puiſſament & quelle empeche de nuire aux hommes comme on le peut connoître par les prieres dont l'Egliſe ſe ſert en la beniſſant. On voit ſon antiquité dans l'Hiſtoire de l'Egliſe & les effets merveilleux qu'elle à produit & qu'elle produit encore journellement quand on l'emploie avec foi & Religion. Ainſi c'eſt une pratique loüable de faire benir les Maiſons qu'on à fait faire, qu'on à loüé, qu'on à acheté, de garder toûjours de l'Eau benite dans la Maiſon, d'en porter dans les Vergers, dans les Terres, & dans les Vignes, pour conſerver les Fruits des accidens qui leur peuvent ſurvenir, comme beaucoup de perſonnes de pieté le pratiquent avec une utilité viſible, & d'en porter même ſur ſoy.

EAU Pour faire le pain, les Eaux les plus legeres ſont les meilleures les plus legeres ſont ordinairement celles des Puits ou des Fontaines & ſont ainſi les meilleures pour faire le pain, celle des Rivieres ayant toûjours quelque choſe de groſſier.

EAU Pour faire boire les Chevaux. La plus grande partie des maladies des chevaux vienneut de boire des mauvaiſes eaux; telles ſont les Eaux trop vives ou trop crues,

EAU Pour les fiévres. Il faut prendre d'Eau de Fontaine trois livres & la mettre boüillir à feu clair pendant un quart d'heute, & mettre dans cette Eau demi dragme de *Crocus*, & autant de cœur de Lievre, que tout ſoit dans un peu de toile neuve en deux doubles. Et enſuite on en prendra trois ou quatre onces une heure aprés l'accez de la fiévre, & le lendemain on en prendra autant à la même heure que l'on en aura pris la premiere; & ſi la fievre revient, il faut recommencer juſqu'à ce que la fiévre ſoit paſſée, cela eſt bon pour toutes les fievres d'accez & ſe prend de même pour toutes.

Nota 1°. Qu'il faut un poëlon bien propre pour y faire boüillir l'Eau.

Nota 2°. Qu'il faut mettre le ſachet bien lié où ſont le *Crocus* & le cœur de Lievre quand l'Eau boüillit, ou commence à boüillir.

Nota 3°. Que les enfans & les foibles en peuvent prendre trois onces, & les autres quatre.

Nota 4°. Qu'il faut être à jeun depuis deux heures, & prendre un boüillon deux heures aprés la priſe, & dîner ou ſouper en ſuite à l'ordinaire.

Nota 5°. Qu'il ne faut point prendre alors d'autres remedes.

Nota 6°. Que ce remede n'a que le goût d'une bonne Eau, qu'il ne cauſe point de maux de cœur ny d'autres accidens ou incidens comme fait quelques fois le *Quina* tant renommé.

Nota 7°. Que le propre de ce remède eſt de fixer les humeurs qui cauſent la fiévre, leſquelles étant fixées, il faut purger le malade avec prudence ſuivant ſon temperamment & ſon beſoin, ſi deja il n'a été purgé auparavant, ou qu'il ne l'ait pas été aſſez.

Enfin ce remede qui eſt tres facile à prendre eſt tres-excellent contre toutes les fiévres intermitantes, & principalement contre la fiévre quarte qu'il guérit infailliblement. Quant à la fiévre continue on n'en promet pas la gueriſon, quoy qu'il ne pourroit pas, a ce que l'on croit, prejudicier au malade quand il le prendroit.

Il n'eſt pas neceſſaire que l'Eau ſoit chaude quand on la boit.

Il faut conſerver cette Eau dans des phioles de verre bien propres & bien bouchées poue s'en ſervir dans le beſoin. Elle ſe conſerve long-temps.

Le cœur de Liévre doit être en poudre, pour cet effet on le fait ſecher doucement dans un four, & l'on le met en poudre enſuitte.

EAU CELESTE. Vous aurez grand ſoin de bien choiſir les Drogues ſuivantes enſorte qu'il n'y en ait aucune de gâtée ou ſophiſtiquée: Canelle fine, Geroſle, Noix Muſcades, Gingembre,

Ezedonary, Galanga, Poivre blanc, de tout cela une once : ſix pileures de bon Citron, deux poignées de Raiſins de Damas, autant de Jujubes, une poignée de moüelles d'Hiebles, quatre poignées de graines de Genévre, qui ſoient bien meûres, une poignée de ſemence de Fenoüil verd, autant de fleurs de Baſilic, autant de fleurs de Mille Pertuis, autant de fleurs de Romairn, autant de fleurs de Marjolaine, de Pouillot, de Steeados, de Franc Surean, de Roſes Muſcades, de Ruë, de Scabieuſe, de Centaurée, de Fumeterre & d'Aigremoine, deux-onces de Spica-Nardi, autant de Bois-d'Aloës, autant de Graine de Paradis, autant de Calami Aromatici, autant de bon Macis, autant d'Oliban, autant de Sandal Sitrum, une dragme d'Aloës épatique. Ambre fin, Rheubarbe deux dragmes. Toutes ces Drogues étant aſſemblées & bien conditionées, on pillera celles qui doivent être pillées & pulverisées, & on mettra le tout bien melangé dans un grand alambic de verre fort, d'un pied & demy de hauteur, & vous verſerez de bonne eau de Vie ſur ces Drogues, enſorte que l'eau de Vie ſurnage au moins de trois travers de doigt au deſſus des Drogues, puis ayant bien bouché l'alambic, crainte d'évaporation, il faut mettre l'alambic dans du fumier de Cheval bien chaud en digeſtion l'eſpace de quinze jours, puis on le mettra en diſtillation au Bain marie toujoûrs boüillant, aprés l'avoir muni de ſon Chapiteau & de ſon Recipient l'un & l'autre bien luttez & ſcellez : on ſera attentif à la Diſtillation, en ſorte que lorſque l'on s'apercevra que ce qui tombe dans le recipient, changera de couleur, on doit auſſi changer de recipient & remettre la premiere eau qui a diſtilé dans l'alambic pour la purifier de ſon flegme par une ſeconde diſtillation, & cette ſeconde ſera la vraye eau Celeſte.

Quand vous verrez cette ſeconde eau changer encore de couleur tirant ſur le roux ; vous la mettrez en reſerve bien bouchée dans un Bocal de verre fort, puis vous dilayerez demy livre de boune Theriaque avec autant de fine Terebentine de Veniſe & d'Huile d'Amande douce, & mélangerez tout cela avec le mare qui eſt reſté dans l'alambic, & pouſſerez la diſtillation au feu de ſable violemment pour avoir le vrai Huile de Baume qui doit être comme miel clair.

PROPRIETEZ. Si l'on ſe frotte le matin avec cette eau le front, la paupiere des yeux, le derriere de la tête, & ſur la nuque du col, elle rend la perſonne prompte & habile a bien apprendre ; fortifie la memoire, aiguiſe les Eſprits & conforte merveilleuſement la vûë. En la mettant avec un morceau de cotton dans les narines, c'eſt un ſouverain cephalique pour purifier le cerveau de toutes ſuperfluitez, humeurs froides & cathereuſes. Si de trois jours l'un on en boit une cuëillerée, elle maintient la perſonne en force, en vigueur & dans un embonpoint, tel que la beauté ſe conſerve juſqu'a l'âge decrepite. Elle eſt ſouveraine contre la courte haleine, & la rend agreable en adouciſſant les organes du poûmon & le gueriſſant lorſqu'il eſt gâté. Si on en donne de temps en temps à un Lepreux, elle repare ſi bien ſon foye quelle envoye prompte guériſon. Elle eſt tellement propre contre les venins & poiſons, que ſi l'on en verſe ſur un crapaut ou autre inſecte venimeux ſeulement ſix goutes on le voit mourir ſoudainement, il n'y à point de reſtaurant qui puiſſe égaler la vertu ſubſtantielle de cette eau divine ; car non ſeulement on peut ſe paſſer de boire & manger durant vingt quatre heures, quand on en a avalé le matin une cuëillerée ; mais même ſi l'on en met dans la bouche d'un agoniſant & qu'il la puiſſe avaler elle luy redonne de la vigueur & luy rend l'uſage de la parole & de la raiſon s'il là perduë. Elle ſert a rompre la pierre & la gravelle, Diſſipe la retention d'urine & l'ardeur brûlante de la verge. Elle ſoulage notablement les éthiques, aſmatiques & hydropiques, les goutteux même s'en peuvent ſervir utilement par fomentations. Elle garantit de la peſte & de toute fiévre ſi maligne puiſſe t'elle être, en un mot on peut appeller cette eau Celeſte une medecine univerſelle.

EAU Clairette d'Armenie. Vous prendrés ſix livresdes plus belles Ceriſes Griotes que vous pourrés avoir, aprés en avoir ôté la queüe & le noyau, vous les mettrez au fourneau dans une baſſine bien nette avec une pinte d'eau de fontaine & les ferez boüiller durant une forte heure, enſuite vous les paſſerez à la chauſſe ou étamine en les écraſant & du jus qui en ſortira vous en ferez un Sirop en y mettant trois livres de Suere fin, quatre onces de Canelle ; une once de Cloud de Geroſle, une bonne Muſcade, une once de graine de Paradis, une once de Cardamomum, quatre grains de muſc, autant d'Ambre Gris broyé au mortier avec Suere candi, le tout legerement concaſſé. Quand le Sirop ſera fait & bien clarifié vous le meſlerez avec quatre pintes de bonne Eau de Vie dans un grand Bocal que vous boucherez bien & l'expoſerez au gros Soleil durant quinze jours & vous aurez d'excellente eau Clairette, le mare qui vous reſtera de ces Drogues, eſt bon pour faire de l'Hypocras commun en y ajoûtant du ſucre en la maniere que nous dirons dans le mot d'Hypocras.

EAU de Fenoüil verd de Pimpenuelle, & de Cerfeüil. Il faut prendre de l'un ou de l'autre une poignée, & la mettre infuſer dans une pinte d'eau à froid, l'eſpace d'une heure ou d'une heure & demie, puis vous y mettrés trois onces ou un carteron de Suere, la paſſerez, la ferez rafraichir & la donnerez à boire dans toutes les eaux cy deſſus, Si l'on y veut du parfum de Muſc & d'Ambre preparez, vous en mettrez, mais ſi peu qu'il ne s'y connoiſſe preſque pas, comme il eſt deja dit ailleurs, & lorſque vous voudrez glacer, & mettre En *Sorbec* toutes les dites eaux, vous y redoublerez la doſe de Suere & metrez ſur une pinte demi livre de Suere & augmenterez auſſi moitié de fruit, de fleur, ou de graine, à proportion de ce que vous voudrez faire, parceque ſans cela elles n'auroient point de goût, & la glace leur ôteroit toute leur qualité, principalement à celle du Citron, de Limonade, mettant ainſi beaucoup de Sucre, de Citron, de muſc & d'Ambre, C'eſt ce qui lui donne le nom & la qualité de *Sorbec de Levant*.

EAU Phagedenique pour les Ulceres. Cette eau eſt un mélange de ſublimé & d'eau de chaux ; mettez une livre de chaux dans une grande Terrine, & l'éteignez avec ſept ou huit livres d'eau chaude & puis la Chaux ayant

trempé cinq ou six heures & s'étant raſſiſe au fond ; verſez l'eau par inclination & la filtrez. C'eſt ce qu'on apelle eau de chaux. Sur chaque livre de cette eau on ajoûte quinze ou vingt grains de Sublimé Corroſif en poudre qui la font jaunir d'abord, on les agite long-temps enſemble dans un mortier de verre ou de marbre & l'on ſe ſert de cette liqueur pour nettoyer les vieux ulceres : elle mange les chairs ſuperfluës : on l'employe auſſi dans la gangrenne en y ajoûtant de l'eſprit de vin & quelque fois de l'eſprit de vitriol.

L'eau de chaux eſt deſſicative appliquée exterieurement ; on en fait prendre auſſi par la bouche melée avec du Sirop Violat pour les ulceres du poumon & de la poitrine, on en méle encore dans du lait qu'on veut prendre pour empêcher qu'il ne ſe caille dans l'eſtomac : la doſe de l'eau de chaux eſt depuis une once juſqu'à quatre, elle cauſe ordinairement beaucoup de ſoif.

EAU Souveraine pour beaucoup de maux. Il y a une eau qui ne coûte pas ſix deniers la pinte dont la compoſition eſt-cy aprés qui gueric de tous maux d'yeux à la réſerve des tayes formées, il faut alors l'operation de le main : elle gueric les naiſſante.

2. Empeche la petite verole de marquer.

3. Gueric les brûlures, gales, gratelles, dartres, ereſypeles.

4. Gueric les vieilles playes, ulceres cutables: ôte la douleur des incurables.

5. Gueric la teigne ſans douleur.

6. Gueric les lepres naiſſantes, ſoulage les inveterées.

Compoſition de l'eau. Prenez deux gros de Conperoſe blanche, & un gros de Verd de Gris, du meilleur : pulveriſez le tout & le mettez dans un pot de terre verny, ou de grais, jetez deſſus trois pintes d'eau chaude, remuez le tout enſemble avec une ſpatule de bois, ou petit baton, que l'eau ne ſoit froide.

2. Cette eau pour les yeux, brûlures, & pour la gale & gratelle, quand elle n'eſt pas inveterée.

3. Pour les gales, & gratelles inveterées, dartres, eryſipeles, vielles playes & ulceres, & ſur tout la Teigne & la lepre. On fera l'eau trois à quatre fois plus forte ; c'eſt à dire, ſur trois pintes d'eau, on mettra ſix à huit gros de Couperoſe, & trois à quatre gros de Verd de Gris,

Uſage de cette eau. 1. Toutes les fois qu'on voudra s'en ſervir, ou en donner à quelqu'un, on la remuëra avec la ſpatule, afin que la matiere ſe répande par tout également, car elle va au fonds.

2. Pour les maux des yeux, on les lave de cette eau, par dehors, & on en fait couler dedans, avec le bout du doigt par le coin de l'œil, renverſant la tête, ou ſe couchant ſur le dos ; ſi le mal eſt violent, on peut s'en ſervir à toutes les heures du jour, cela cuit un peu d'abord, la douleur ceſſe en un moment, l'experience a fait voir que ce remede eſt ſouverain.

3. Pour la gale & gratelle, inveterée, dartres, eryſipeles, vieilles playes & ulceres : appliquez ſur le mal deux linges blancs de leſſive, trempez dans cette eau, que vous tiendrez toûjours moüillez ſi vous voulez guerir promptement, l'un ſera delié qu'on mettra ſur le mal, l'autre ſera gros en quatre doubles, qu'on appliquera ſur le delié. Si par negligence, on laiſſe ſecher ces deux linges, le delié s'attachera à la playe, & l'écorchera quand on voudra le lever, pour empêcher cela, on moüillera le gros linge, qu'on appliquera ſur le delié, & quand le delié ſera imbibé il ſe levera ſans rien écorcher.

4. Pour la brûlure vous y appliquerez des linges comme deſſus.

5. Pour empêcher la petite verole de marquer : quand elle ſera venuë à ſupuration, vous y appliquerez deux linges moüillez bien deliez que vous ne laiſſerez pas ſecher.

6. Pour la teigne, on applique ſur la tête raſée deux linges moüillez comme deſſus, l'un delié, & l'autre gros en trois ou quatre doubles, qu'on ne laiſſera point ſecher, on guerira d'ordinaire en un mois, ſans aucune douleur. Les remedes communs compoſez de poix, écorchent, & cauſent des douleurs effroyables : & pour la gueriſon, il faut d'ordinaire 3. mois & ſervent ſix mois.

7. Pour la lepre naiſſante, & inveterée, vous la frotterez juſques à l'écorcher, la baſſinerez de cette eau & appliquerez des linges moüillez comme pour la teigne.

8. Pour les maux cy deſſus, qui ne ſont pas inveterez à la reſerve de la lepre & la teigne, on pourra guerir ſans ſe purger : neanmoins ſi on ſe purge, on guerira plus promptement, plus ſeurement & ſans crainte de rechûte.

EAU de Ceriſes. Dans une pinte d'eau mettez & écraſez demi livre ou trois quatterons de Ceriſes, ſuivant qu'elles ſont bonnes, avec un quarteron ou cinq onces de Sucre : paſſez le tout à la chauſſe juſqu'à ce qu'il ſoit bien clair, faites le rafraîchir, & le donnez a boire.

EAU d'Abricots, de Péches, ou de Poires Muſquées. Dans une pinte d'eau mettez ſix ou huit Abricots, Péches ou Poires Muſquées, ſuivant leur groſſeur ou en augmente ou l'on en diminuë : vous les couperez par morceaux, leur donnerez un boüillon dans ladite eau pour en tirer le goût, & le tout refroidi, vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de Sucre, & iceluy fondu, vous le paſſerez à la chauſſe juſques à ce qu'il ſoit clair, le ferez rafraichir & le donnerez a boire,

EAU d'Anis forte, ou Eau de Vie Aniſée. Si vous la voulez faire comme beaucoup de gens la demandent prenez un demi ſeptier de vôtre Eſſence d'Anis diſtillée & le mettez ſur trois pintes d'eau de vie, de la meilleure, avec une pinte d'eau boüillie & mêlez bien le tout enſemble, ſi vous la voulez ſucrée, vous mettrez ſur le tout une chopine de Sucre clarifié; mais beaucoup de perſonnes l'aiment ſans Sucre; paſſez le tout à la chauſſe, de même que les autres. Je ne parleray point icy de certaines autres Liqueurs fortes & violentes, qui ne ſont faites qu'avec de l'eſprit de Vin, un peu de ſucre & quelques odeurs, comme l'eau d'or, le pitre, le ſec, & autres qu'on appelle comme on veut, & dont l'uſage eſt tres-pernicieux pour la ſanté, n'importe pas. Voilà de quoy elles ſe font, & comme on les fait, en ſera qui voudra.

EAUX Rafraichiſſantes pour faire des Emulſions telles que ſont celles de Pourpier, Chicorées, Laitues courtes, Melons, Concombre.

EAU MINERALE. Tous ceux qui ont beſoin d'uſer de l'Eau Minerale, n'ont pas la commodité, ny le moyen d'aller aux ſources; mais en voicy une artificielle qui ne ſera gueres moins d'effet, que les naturelles vitriolées.

Prenez 6. onces de vitriol Romain: mettez le dans un pot de terre verniſſé, qui ne contienne guere plus que la matiére que vous y mettrez, faites fondre ce vitriol ſur un petit feu de Sarment, remuant ſans ceſſe la matiere avec un petit hâton de bois, pendant 3. quarts d'heure, cela fait, laiſſez le rafroidir, étant rafroidi, caſſez le pot & tirez-en la pierre formée de Vitriol, que vous trouverez au dedans; pour l'uſage ſuivant: prenez de la groſſeur de deux féves de cette pierre, faites l'infuſer dans une bouteille de verre avec un pot ou trois chopines d'eau de riviere l'eſpace de 17. ou 18. heures, la bouteille étant bouchée, & pendant les chaleurs de l'eté, lors que vous vous en voudrez ſervir, prenez doucement la bouteille, de peur que l'eau ne ſe trouble, & beuvez en 2. verres le matin à jeun, 4. heures avant manger, continuant 4. ou 5. matins de prendre la même choſe.

Vous pouvés encore en prendre tout autant chaque ſoir en vous couchant, ayant mediocrement ſoupé. Cette eau eſt fort bonne contre la colique renale, pour rafraichir le Foye, & pour exciter l'appetit.

EAU de Senteur de la Reyne. Prenez eau de roſe rouge trois pintes, eau de roſe muſcade, & de fleurs d'orange, de chacune trois chopines, eau de fleur de melilot, de fleurs de myrtille, & de coſtus hortenſis de chacune trois chopines: toutes les eaux ſuſdites diſtillées ſeront miſes dans une bouteille de verre, dans laquelle ajoûterez benjoin en poudre une livre, cloux de geroſle, canelle, écoree d'orange ſeche, de chacun demie once, le tout concaſſé, bouchant bien la fiole, la laiſſant un mois ſans l'ouvrir.

EAU d'Ange. Prenez Benjoin quatre onces, Srorax deux onces, Santal Citrin une once, Cloux de Geroſle deux dragmes, deux ou trois morceaux d'Iris, la moitié d'une ecorce de Citron, deux Noix Muſcades, Canelle demie once, & deux pintes d'eau ou environ: mettez le tout dans un coquemart neuf de terre, & faites boüillir juſqu'à diminution d'un quart, puis prenez environ ſix grains de muſc que vous mettrez en poudre, avec gros comme une noiſette de ſucre que vous délayerez avec un peu de la dite eau: puis vous mêlerez le tout enſemble & remüerez bien, & la paſſerez & remettrez dans une bouteille de verre bien bouchée pour la conſerver.

Il faut garder le marc, & le faire ſecher pour le mettre en poudre, & s'en ſervir à parfumer les poudres cy deſſus.

EAU de Grenade. Il faut prendre une Grenade de moyenne groſſeur, la bien éplucher, & l'écraſer au plûtôt dans une pinte d'éau, de peur qu'elle ne noirciſſe: vous mettrez enſuite dans ladite eau un quarteron ou cinq ouces de ſucre, paſſerez le tout à la chauſſe juſques à ce qu'il ſoit clair, le ferez rafraichir & le donnerez à boire: & ſi la Grenade ne donnoit pas aſſez de couleur à vôtre eau, vous y mettrez une ou deux cuillerées de ſirop de Groſeilles pour achever de luy donner couleur, ou bien du tournéſol que vous y mettrez tremper & puis le preſſerez.

EAUX Glacées. La maniere de glacer toutes leſdites eaux chacune en particulier, vous en mettrez trois, quatre, ou ſix boëtes ou autre vaiſſeau ſuivant leur grandeur dans un ſceau à un doigt de diſtance les unes des autres, puis vous prendrez de la glace, que vous pileréz bien & la ſalleréz lors qu'elle ſera pilée, & en mettrez proprement dans le ſceau tout autour de vos boëtes juſques à ce que le ſceau ſoit tout plein & qu'elle ſoient couvertes, pour un ſceau comme cela où il y aura cinq ou ſix boëtes: pour les faire glacer promptement & que cela ſe faſſe bien, il faut la quantité de deux litrons de ſel eu environ. Le tout ainſi diſpoſé vous le laiſſerés repoſer une demie heure ou trois quarts d'heure de temps, en prenant garde que l'eau ne ſubmerge vos boëtes à meſure que la glace ſe fond, & qu'elle n'entre dans vos liqueurs. Pour éviter cela, vous faites au bas du ſceau un trou où vous mettez un fauſſet, par lequel vous en tirerez l'eau de temps en temps, enſuite vous rangerez la glace de deſſus vos boëtes & remuërez la liqueur avec une cueillere afin qu'elle ſe glace en nege, & ſi elle étoit glacée groſſe, vous la manierez avec ladite cueillere pour la diſſoudre, ſans cela elle n'auroit point de gout, & lors que vous aurez manié toutes vos boëtes & vos liqueurs, & pris bien garde qu'il ne ſoit point entré de glace ſallée dedans, vous les recouvrirez de glace & de ſel pilé comme deſſus, & ſi vous êtes preſſé pour les faire plus promptement glacer; il faut les forcer de ſel, & vous n'aurez plus beſoin de les remuer que lors que vous les voudrez ſervir, & ne les dreſſerez que lors que vous ſerez prêt de le faire; voilà en général comme ſe font toutes les eaux glacées.

ECH.

ECHALOTTES, Aperiis, *All. Alſaticis, Leuchel & Eſteuchen.* 73.

QUALITEZ. *Ch. & ſec au* 3. *D.*

DESCR, Eſchalotes. Les Oignons aſcalonites, ou Eſchalottes ſont entre les Aulx, les Oignons, & les Pourreaux, participant de tous les trois, elles approchent pourtant plus des Oignons, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus delicates; c'eſt pourquoy on les mange creuës auſſi on les apelle aperits en François, on les met dans les ſauces ou elles ſont meilleures que toutes les autres.

LIEU. Il en croit par tout dans les jardins & fleurit en May & Juin.

PROPR. On oingt du jus les eſquinances, il provoque & fait ſortir dehors le flux menſtruel, encore qu'il ſeroit ſuptimé & arreté: tiré par le nez il purge le cerveau, & étant enduit avec du vinaigre, ruë, & miel il eſt fort propre aux morſures des Chiens enragez, avec du ſel, il diminuë les cicatrices laiſſées par la petite verole, & taches du viſage enduit avec de graiſſe de poulle, il eſt bon aux eaſſures des ſouliers, il eſt meilleur que l'Alcyonium, pour faire renaître le poil rombé par la pelade, il a les proprietez des Oignons.

ECL.

ECLAIRER. Voyez Lampe, œconomie grande.

ECLAIRE. Felogne, *Ital. Chelidonia Maggiore, Esp. Celidueña,*

Qualitez. *Ch. & sech.* au trois. degré.

Descr. Eclaire La grande Chelidoine a une tige de la hauteur d'une coudée & davantage, grelle, qui a beaucoup de branches garnies de feüilles lesquelles retirent à celles de la grenoüillette; mais plus tendres & tirant sur le verd: auprés de chaque feüille il sort des fleurs semblables à celles du violier, elle est pleine d'un suc jaune, acre & mordicant avec un peu d'amertume, & de mauvaise odeur. Sa racine est simple au dessus & en aprés elle est partagée en plusieurs-autres: son fruit est fait comme celui du Pavot cornu, dans lequel est la graine.

Lieu. Elle croit és lieux ombrageux sur les murailles, & fleurit en Avril.

Propr. Le Suc mêlé dans du miel & cuit dans un vaisseau de cuivre sur les charbons, sert à éclaircir la veuë: la racine étant mâchée, guerit la douleur des dents, & a plusieurs autres vertus.

Petite Eclaire. *Ital. Chelidonia, minore, All. Feigzvartzenk.*

Qualitez. *Ch. & sec.* au troisiéme Degré.

Dasr. Elle produit ses feüilles semblables à celles du Lierre, quoiqu'[illegible] plus petites, plus rondes, plus tendres, & [illegible] plus épaisses: elles sont couchées par [illegible] sans tige. Elle jette quantité de racines qui sortent d'un même durillon, dont il n'y a que trois ou quatre qui s'en éloignent. Ses fleurs sont jaunes qui paroissent au commencement du Printems & dans les feüilles, il y a certaines tâches rouges.

Lieu. Elle nait & meurt dans le Printems. elle vient auprés des lieux humides: & fleurit en Mars jusques en Avril.

Propr. Son jus tiré par le nez purge le cerveau, l'eau qu'on en distille gucrit singulierement les écroüelles, d'où elle a pris son nom, sa racine apliquée avec l'urine du malade, est bonne pour les hemorrhoides, l'herbe seule portée a le même éfet.

Le jus de ses fleurs mêlé avec miel ou lait de femme ou quelque chose qui tempere son acrimonie, ôte la taye des yeux, dessèche les cicatrices & ulceres, guerit les dartres, gratelles de têtes, & teignes des petits enfans. Les Achimistes en font grand cas en leurs extractions des metaux. On dit que les meres des Arondelles rendent la veuë a leurs petits éborgnez en apliquant sur les yeux de la feüille d'Elclaire; l'on dit aussi que la feüille de cette herbe portée daus les souliers contre la plante des pieds nuë, guerit la jaunisse, pilée avec la racine de Camomille échauffée ou fricassée, apliquée sur le nombril apaisse la colique, toute la plante dessechée & pulverisée guerit les playes & les ulceres.

La petite Eclaire, dite autrement herbe des écroüelles à raison qu'elle a la vertu de guerir les Ecroüelles, vient bien és lieux aquatiques, humides & ombrageux; elle vient aussi és lieux secs, mais non pas si bien encore qu'elle y aquiere une qualité plus acre. Tant ses feüilles que sa racine ont la vertu de guerir les ulceres des ecroüelles, & hemorroïdes, les chancres, & les tumeurs froides, par une vertu emoliante & discutiante qu'elles ont.

ECO.

ECOLE. Les Maîtres d'écôles conserveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils sont fideles d'executer ce qui suit, car Saint Paul dit 1. *Tim.* 4. 48. *pietas ad omnia utilisest, promissionem habet vitæ quæ nunc est, & futuræ.*

Si ceux à qui l'intendance des Ecoles, & de l'instruction de la jeunesse apartient, ont fait choix de personnes capables de cét employ, d'une vie exemplaire & de bonnes mœurs, pour inspirer aux enfans les principes d'une vie chrêtienne au même-tems que ceux de la science, il faut sur tout détourner les jeunes gens des plaisirs impudiques: il les faut exercer daus le travail, & les accoûtumer de bonne heure aux fatigues, tant de l'esprit, que du corps, afin qu'ils ne soient pas surpris des grandes occasions, & qu'ils puissent montrer ce qu'ils valent, ou dans les emplois de la guerre, ou dans les emplois de la paix, enfin lors qu'ils voudront delasser leurs esprits & prendre des divertissemens, qu'ils évitent la dissolutioo, & se ressouvieunent de la modestie. Ce qui sera bien facile si les plus vieux ne dédaignent pas de se trouver quelquefois parmi les jeux de la jeunesse, *Codex Theodos. lib.* 13. *tit.* 3. *idem confirmat Codex justin. lib.* 10. *tit.* 52.

2. S'il ont exigé & pris de l'argent ou quelque present de quelqu'un pour accorder la permission de tenir écôle, & montrer aux enfans: bien éloignéa de donner d'honnêtes apointemens à des personnes de merite, pour se charger de cet emploi, il y a privation de tous droits & privileges pour ceux qui exigeront quelque chose. *Stat. art.* 31.

3. Si dans une même classe ils ont établi deux Maîtres, dont l'un enseigne le matin, & l'autre aprés midi, cette diversité de Maitres est tres-nuisible à la jeunesse; la diverstté d'esprits, de methodes, de genie ne pouvant produire que de la confusion & de l'embaras dans l'esprit des Ecoliers: c'est comme qui donneroit à un enfant deux differeotes mâmelles, chaque lait a ses qualitez differentes: chaque vlsage a ses traits differens, de même chaque esprit. Aussi est-il formellement deffendu par les Saruts, *stat. art.* 1. *Append.*

4. S'ils ont souffert qu'un Maître eût plusieurs classes & plusieurs écôles. *Stat. art.* 6.

5. Si les Maîtres sont entrez dans cet emploi par esprit d'avarice, de vanité, d'ambitiou, pour faire des connoissances & s'en servir ensuite pour entrer dans des Benefices, & nou par la porte de la vocation divine. L'Education de la jeunesse n'est pas une si petite chose, que l'ou croit ordinairement, il s'agit de former Jesus-Christ dans leur cœur, de donner des enfans à l'Eglise, & des sujets à l'Etat, former un Chrêtien, élever un Magistrat, preparer un Chef de famille: Toutes ces choses ne sont-elles pas d'une consequence assez grande. Et comment donc s'en aquiter, si Dieu n'en donne les moyens: & comment les donnera-

t-il, ſi ce n'eſt pas lui qui envoye les ouvriers à la vigne, & qui les y aplique. *Sap.* 1. *v.* 16. *Eccleſ.* *v.* 31. *Concil. Burdigal.* 1614. *cap.* 1. *S. Th.* 1. 2. *q.* 76. *art.* 2. *incorp.*

6. S'ils ſe ſont conſiderez dans leurs emplois comme des perſonnes plus obligées que les autres Laïques a ſe rendre de parfaits modeles de la charité que l'on doit au prochain, & à être exemplaires en toutes choſes, étant obligez de regarder ſans ceſſe, avec les yeux de la Foi JESUS-CHRIST dans ces petites ames qu'il a rachetées de ſon Sang, & qu'il a plus aimées que ſa propre vie. C'eſt un treſor d'innocence que Dieu à confié à leur garde, & ſur lequel ils doivent d'autant plus veiller, que les enfans n'ont encore aucune lumiere ni prudence pour en connoître le pris & pour éviter les dangers ou ils ſont de la perdre à tous momens. *Sap.* 1. *v* 13. *Matth.* 18. *S. Aug. de tempore Serm. de tempore ſermon.* 163.

7. Si les Maîtres ont été exacts dans l'accompliſſement de tous leurs devoirs, n'étant pas ſeulement obligés d'enſeigner à lire, écrire, &c, mais encore d'inſtruire les écoliers de ce qui eſt neceſſaire au ſalut ; de leur apprendre à faire la priere le ſoir & le matin, devant & aprés la leçon, de les faire aſſiſter reſpectueuſement à la Meſſe tous les jours, & au ſervice divin les Dimanches & Fêtes, & à la Predication aux principales ſolemnités, les y conduire, & generalement de leur enſeigner ce qui eſt contenu dans les Catechiſmes, *Eccleſ.* 11. *v.* 9. *ſap.* 1. *v.* 4.

8. Si étant pluſieurs Maîtres ou Maîtreſſes liez enſemble de ſocieté, ils ont toûjours agi avec ſubordination & dependence de la perſonne prépoſée ſur les autres ; s'ils ſe ſont entre-aimez & ſuportez mutuellement, & ſi lors qu'il étoit neceſſaire de ſe donner des avis les uns aux autres, ils l'ont fait avec prudence, & avec un eſprit de charité, & non d'empire & de jalouſie. *Rom.* 13. 11. 1. *joan.* 4. *ſtat. art.* 1. 15. 20. 24. 31.

9. S'ils ont travaillé à leur propre ſanctification, ne cherchant point l'eſtime des hommes dans leur employ, ni dans leurs travaux, & tâchant de ſe rendre agreables à Dieu en rempliſſiſſant toutes les obligations de leur état, & ſe regardant comme des perſonnes qui doivent être exemptes de vices, & remplies de toutes ſortes de vertus, 1. *Theſſ.* 2. *Marc.* 13. 1. *Theſſ.* 4. *Conc. Burd.* 1624.

10. S'il ont râché d'avoir une continuelle vigilance ſur les enfans qui leur ſont confiez, & s'ils ont établi quelque perſonne de confiance pour être témoin de leurs actions. C'eſt un des grands poiots de l'Education de la jeuneſſe. Nos Peres y étoient ſi exacts, qu'ils ne les laiſſoient ſeulement pas ſeuls dans les neceſſitez les plus ſecretes : Et la diſciplioe de l'Univerſité de Paris n'a pas paſſé ce point : puiſqu'en pluſieurs occaſions elle charge les Regens, & qu'en d'autres elle établit de certaines gens qu'elle nomme pour ce ſujet, ſurveillans. *Regal.* 8. *Bened. cap.* 70. *cap.* 8. *lib.* 3. *conſuetudin. cluniac.*

11. S'il ont eu ſoin de faire coucher ſeuls, & en des lits ſeparez leurs Penſionnaires, & s'ils ont recommandé aux peres & aux meres la même choſe pour ceux qui demeurent chez-eux, *in* 2. *parte Act. Conc. Mediol*, *in memoriali patrum matrumque familias*, *tit. de curatione & cuſtodia*, S. François de Sales, *liv.* 2. *Ep.* 1.

12. S'ils ont éloigné autant qu'il ont pû tous les commerces que les Penſionnaires peuvent avoir des perſonnes étrangeres, dont la vie & la conduite eſt ſcandaleuſe & ſuſpecte, *Stat. art* 9. *Append.*

13. Si de tems en tems il viſitent les chambres des Penſionnaires, pour voir s'ils n'ont point de mauvais livres, d'armes, & autres ſortes de choſes contraires à la profeſſion d'uo Etudiant, *ſtat. art.* 10.

14. S'ils ont mis à la porte un homme fidelle & de bonnes mœurs, pour empêcher que les Penſionnaires ne ſortent ſans permiſſioo, & toutes les correſpondances qu'ils pourroient avoir des perſonues de dehors d'une vie ſcandaleuſe & libertine. *Stat. art.* 21.

15. S'ils ont fait fermer la porte du College à l'heure preſcrite par les Statuts, & ſe ſont fait aporter les clefs le ſoir. *Stat. art.* 12, *Append.*

16. S'ils ont ſouffert que les femmes ſervent dans les Colleges, *Stat. art.* 7. *Append.*

17. S'ils ſe ſont ingerez de tenir Ecole ſans la permiſſion de l'Evêque, ou de celui qu'il a prepoſé pour ce ſujet. *Concil. Burdigal.* 1624. *art.* 6. *ſtat. art.* 10.

18. S'ils ont porté les parens à faire vêtir honnêtement & modeſtement les Ecoliers, & à les tenir dans la propreté & l'honnêteté ; & s'ils ont empêché de tout leur pouvoir les ajuſtemens mondains & éfeminez. *Proverb.* 1. *v.* 8. 5. *v.* 12.

19. Si dans les lieux où oo peut les ſepare commodément, les Maîtres ont receu dans leurs écoles des filles avec les garçons & les Maîtres des garçons avec les filles, cela leur eſt deffendu ſur peine d'excommunicatioo : & s'il ont empêché les Enfans de ſexes differens de joüer enſemble, *S. Hier. ad Gaud. Epiſt. ad Lat. Conc. Camerac.* 1665. *cap.* 2.

20. S'ils ont aporté tous les ſoins neceſſaires pour tenir les Ecoliers dans le reſpect qui eſt dû dans l'Egliſe, pour les empêcher d'y parler enſemble, d'y faire aucun bruit, de s'y promener. Pour les obliger à y demeurer avec modeſtie, Saint Benoît ſi intelligent pour l'éducatioo chrêtienne de la jeuneſſe, ne vouloit pas qu'on pardonnât aux Enfans les moindres fautes qui ſe commettent à l'Egliſe ; car comme dit l'Ecriture, Dieu eſt là-haut, & nous en-bas : Dieu eſt dans le Ciel, & nous ſur la terre. *Eccleſiaſt.* 5. *v.* 11. *ſap.* 15. *v.* 3. *Regul. S. Bened. cap.* 45. *Conc. Burd.* 1583.

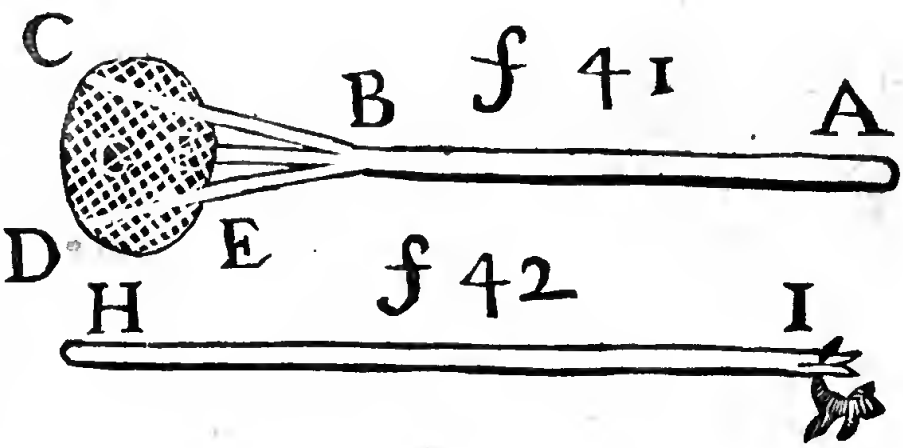
21. S'ils leur ont inſpiré les ſentimens de reſpect, de ſoûmiſſion & d'obéiſſance que les Sujets doivent à la Majeſté Royale, & aux Magiſtrats, ne devant point reconnoître au deſſous de Dieu, quant au temporel, d'autre puiſſance que celle-là ; Ce qu'ils ſont encore plus obligez d'inculquer aux perſonnes de condition, qu'aux autres. *Exod.* 22. *v.* 28. *Prov.* 8. *v.* 15. 6. 24. *v.* 21.

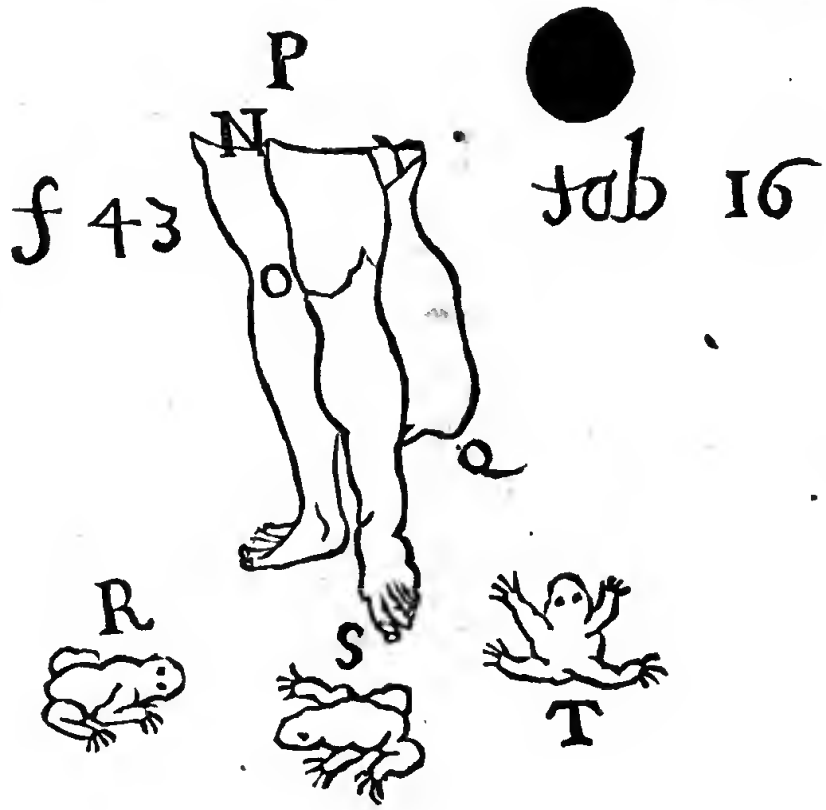
22. S'ils leur ont apris la docilité, l'hooneur, & la reverence qu'ils doivent à leurs Maîtres : & que lors qu'on les châtie ou qu'on les reprend de quelque fante, ils doivent rentrer en eux-mêmes, & s'humilier, & non pas répondre avec arrogance, murmurer, ou menacer ceux qui les corrigent. *Ecl.* 22. *v.* 7 *ſtat. art.* 8.

23. Si durant le repas dans les lieux où cette

SEIZIEME PLANCHE

DE LA MANIERE QUE L'ON PREND LES ESCREVICES AVEC DES APAS ET FILETS.





loüable coûtume eſt établie, ils ont en ſoin qu'on fit une lecture de choſes utiles à leurs Penſionnaires : & s'ils ont fait faire la priere à l'entrée & à la ſortie de table. *Proverb.* 13. *v.* 25. *ſtat. art.* 12.

24. S'ils les ont châtiez quand ils les ont entendu jurer, & avoir ſans ceſſe en la bouche l'execrable nom du diable, lors qu'ils ſe ſont querellez ou battus, & s'ils n'ont point diſſimulé ces ſortes de fautes par une trop cruelle indulgence, afin de ſe les conſerver, & crainte qu'ils ne les quittent, pour aller chercher d'autres Maîtres & d'autres Regens. *Prov.* 22. *v.* 15. *Prov.* 23. *v.* 14. *Mat.* 18. *ſanct. Auguſtin. de verb. dom. ſerm.* 18.

25. S'ils ont excedé dans les châtimens dont ils ont uſé à l'égard de leurs Ecoliers : s'ils l'ont fait par colere, avec emportement, & des paroles outrageuſes : & s'ils n'ont pas eu plus de ſoin d'empêcher que les enfans ne tombaſſent dans des fautes, que de les en châtier aprés leur chûte, c'eſt là un des principaux devoirs d'un Maître, ſelon les Payens mêmes. *Eccleſ.* 7. *v.* 10. *Aug. de Verb. Dom. Serm.* 18.

26. S'ils ont receu dans leurs Claſſes un plus grand nombre d'Ecoliers, qu'ils ne pouvoient inſtruire, il y a peché, & ils ſont coupables de la perte de leurs tems, & de pluſieurs autres maux qui en arrivent. *Quintil. lib.* 1. *cap.* 2.

27. S'ils ont examiné & fait compoſer les Ecoliers, pour éprouver leur capacité, & les envoyer dans les Claſſes, ſans autre conſideration que celle de leurs [illegible] *Stat. art.* 13. 14. 15.

28. S'ils ont été ex[illegible]ndre à la Claſſe aux heures reglées, & à [illegible]ter point avant le tems preſcrit par les reg[illegible]ens : & s'ils ont eu ſoin que les Ecoliers employaſſent bien leur tems durant la Claſſe, en les tenant attentifs, & ne ſouffrant point qu'ils s'amuſent à cauſer, faire du bruit, ou badiner. *Eccleſ.* 6. *v.* 18. *S. Aug.* 1. *Confeſſ.* 9. *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *art.* 2. *in corp.*

29. Si trouvant des eſprits vifs & plus propres à apprendre que les autres, ils les ont retardez à deſſein de les garder plus long-tems, ou pour épargner leurs peines, *S. Thom.* 1. 2. *q.* 76. *art* 2. *in corp.*

30. S'ils ont ſouffert que hors les Claſſes même, ils n'ayent pas employé utilement leur tems, & qu'ils l'ayent paſſé en badineries, en jeux & en divertiſſemens hors les jours de congé, & l'heure de recreation. S. *Aug.* 1. *Confeſſ.* 9. *ſtat. art.* 18.

31. S'ils les ont portez autant qu'ils ont pû, à parler continuellement Latin pour les habituer, & leur rendre cette Langue facile & familiere. 1. *Confeſſ.* 14. *cap.* 19. *Stat. art.* 6. 17. *art.* 10. *Append.*

32. Si dans les Claſſes ils ont fait lire aux Ecoliers des livres pernicieux : & ſi lors qu'il ſe rencontre dans les Auteurs qui ſe liſent ordinairement dans les Ecôles, quelques pages qui peuvent offenſer des oreilles chaſtes & chrêtiennes, s'il les ont retranchées, & fait paſſer ſans les lire. *Conc. Trid. ſeſſ.* 15. *de in d. libro. c. Turonſ.* 1681. *cap.* 3. *Burd.* 1583.

33. Si lors que pour exercer la jeuneſſe, il lui font reciter des declamations & autres choſes ſemblables, ils ont ſoigneuſement pris garde qu'elles ne continſſent rien de laſcif, d'impur, rien contre les bonnes mœurs & l'honnêteté publique, rien capable de corrompre le cœur de ces jeûnes plantes qu'il faut dans ces commencemens extraordinairement conſerver, & continuellement arroſer des eaux du Ciel, pour les faire croître & fortifier contre tout ce qui peut leur être nuiſible dans le cours de leur vie. *S. Auguſt.* 1. *Confeſſ.* 17. *ſtat. art.* 35.

34. S'ils ont tâché de les ſoulager dans leur travail & de leur rendre l'étude agreable : étant certain que l'on ne comprend point aſſez la peine qu'ont les enfans à ces ſortes de choſes, & que ſouvent on leur rend odieux ce qui leur pourroit devenir agreable, ſi on ſçavoit bien les ménager. *Sap.* 6. *v.* 15.

35. S'ils ont empêché les familiaritez, qu'ils peuvent donner du ſcandale, Et les careſſes indecentes des écoliers a l'égard les uns des autres & particulierement des grands a l'endroit des petits. *S. Hier in vita S. Hilarion.*

36. S'ils ont témoigné plus d'affection aux uns qu'aux autres, & ſi leurs ſoins & leurs peines ne ſe ſont pas également étendus à tout, *Jac.* 2. *S. Th.* 22. *q.* 63. *art.* 7. *in corp.*

37. Si en les corrigeant, ils ont tâché de le faire par un eſprit de charité, en regardant Dieu, & les ſuportant quelque tems avant que de les reprendre, ne témoignant point trop de chaleur, ni de promptitude, ni d'aigreur, ni d'averſion : & prenant garde de ne les pas jetter dans le dépit, ou dans le découragement. *Ad Epheſ. cap.* 6. *v.* 1. *Coloſſ.* 3. 21.

18. S'ils n'ont point eu une trop grande familiarité avec leurs Ecoliers, les embraſſant, les baiſant, & leur faiſant des careſſes indecentes, ou qui étoient de mauvaiſe édification : Ou ſi au contraire ils n'ont point affecté une conduite trop auſtere, & un air dégoûtant. *S. Ambroſ. cap.* 18. *lib.* 1. *Offic.*

ECR.

ECREVISSES. Les Ecreviſſes ne ſe trouvent que dans les ruiſſeaux qui ne ſechent jamais, & ou l'Eau eſt vive, elles ſont ordinairement tetirées le jour dans les crones ou trous ſouterrains au lieu dés bords, ou bien ſous de groſſes pierres & racines d'arbres : on les prend de deux façons.

La premiere avec la main, ſans aucun filet ni inſtrument. On s'en va tout le long du lieu où on croit qu'il y en peut avoir, & ayant la manche du pourpoint & de la chemiſe trouſſés juſqu'à l'épaule, l'on met le bras dans l'eau, cherchant le long du bord s'il n'y a point de trous où les Ecrevices puiſſent être : ce qu'ayant rencontré il faut ficher la main juſqu'au fond du crone, & s'il y a quelque choſe on le ſent avec les doigts ; c'eſt pourquoi prenant l'Ecreviſſe par le milieu du corps, vous la tirerez pour la jetter promptement ſur la terre, & mettrez encore la main dans le même trou, pour prendre les autres s'il y en a, & ayant tout pris vous chercherez d'autres crones ailleurs. On prend beaucoup de poiſſons en peu de tems ; mais comme ſouvent on y trouve des ſerpens d'eau dont la morſure eſt tres-dangereuſe, je vous donne avis de ne point pêcher les écreviſſes de cette façon, prenez-les avec apas & filet

comme il eſt repreſenté dans la 41. & 42. figure de la ſezieme Table.

Ayez cinq ou ſix petits filets, figure 41. d'un pied de large, que vous ajuſterez ſur chacun une petite verge ployée en rond, comme me un cercle C D E, prenez auſſi autant de bâtons Ab. longs de cinq pieds, auſquels vous attacherez le cercle avec le filet G. en trois endroits eſpacez les uns des autres également, enſorte qu'étant liez bien ferme l'un avec l'autre, & le filet poſé à plat ſur la terre, le bâton AB. ſe tienne droit de lui même, comme s'il étoit fiché en terre; & quand ces filets ſeront montez preſt à ſervir, coupez une douzaine de bâtons figure 42. longs de cinq pieds, que vous fendrez par le petit bout, pour y mettre une grenoüille écorchée, ou quelque tripaille d'animaux, ou bien de la chair, prenez ces baton par le gros bout, & poſez l'autre dans l'eau avec l'âpas devant châque crone ou autres endroits, dans lequel vous croyez qu'il y aura des écreviſſes, s'il y en a, elles ſortiront promptement pour s'attacher à l'âpas, il faudra vous promener avec un filet dans la main, & voir à tous les bâtons, les uns aprés les autres, s'il n'y aura rien de pris, & s'il y a quelque choſe attaché à l'âpas, tirez doucement le bâton au milieu de l'eau, & paſſez le filets par deſſous l'écreviſſe ſans lui toucher, puis levez l'âpas & le filet enſemble, d'abord que le poiſſon ſentira l'air, il quittera l'âpas, & tombera dans le filet.

Cette pêche eſt profitable & fort recreative, en ce que pluſieurs perſonnes peuvent s'y divertir en un même lieu, ayant chacun un filet en main, & pluſieurs âpas qu'elles auront ſoin de viſiter de tems en tems. C'eſt une choſe prodigieuſe de voir la quantité d'écreviſſes qu'on prend de cette maniere, quand il y en a abondamment dans le lieu où l'on pêche; on en a quelquefois trouvé à un ſeul apas vingt & vingt-cinq toutes attachées, leſquelles on aportoit hors de l'eau dans le filet.

Si on met un écreviſſe qui aye trempé dans de l'eau, elle à la vertu, ſi on la pend à un arbre, de faire mourir les chenilles, & les œufs ne produiront pas.

ECRIRE. Pour aprendre à écrire promtement.

Methode des R R. P P. Jeſuites à l'égard de leurs Novices.

1. Entrant au novitiat, on leur donne a chacun une main de papier avec des exemples burinées qui ne coûtent que cinq ſols; il y en a de vingt, celles de cinq peuvent ſuffire; il y a un quart-d'heure par jour deſtiné pour l'écriture.

2. Dans ces exemples, il y a des écritures rondes & italiques, chacun choiſit le caractere pour lequel il a plus d'inclination, & d'aptitude, on les conſeille de s'attacher à l'Italique qui eſt aujourd'hui la plus eſtimée.

3. Il eſt deffendu de faire plus de cinq, ou ſix lignes d'écriture par jour; parce que tout ce qu'on fait à loiſir & ſans être preſſé, on le fait avec plaiſir, & tout ce qu'on fait avec plaiſir, s'aprend aiſément, promptement, & ſe retient long-tems. Témoins les enfans qui aprenent des chanſons, à les entendre chanter a des laquaïs ou des ſervantes; ſans qu'on les leur apprenne, & qui ont bien de la peine à aprendre leur Pater, quoi qu'on les foüette.

4. Les Noviees donc des Peres Jeſuites commencent par les voyelles de l'Alphabet, par les grandes lettres, & puis par les petites, parce qu'il entre plus de voyelles dans la compoſition des mots, que dans toutes les autres lettres & qu'outre cela la plûpart des lettres ont raport aux voyelles.

5. Par exemple, un *a*, écriture de main a raport au *d*, au *b*, au *c*, l'*e* eſt la moitié d'un *a*, qui n'eſt pas fermé: l'*a* a encore raport à l'*e*, à l'*o*. il n'y a qu'un tiret à faire à l'*o* pour en faire un *a*, la tête de même, des *g*, des *p*, & ainſi des autres voyelles.

6. Aprés avoir bien apris a former les voyelles, des grandes & petites lettres, on aprend à former les autres de l'alphabet, particulierement les lettres *m*, *n*, qui entrent comme les voyelles, dans la Compoſition preſque de tous les mots.

7. Il eſt à remarquer, juſqu'à ce qu'on ſache bien écrire, qu'il faut toujours écrire en gros caractere, parce que cela s'aprend plus aiſément, forme mieux la main & qu'on diminuë toûjours ſon écriture quand on écrit vite dans la ſuitte.

8. Quand ces bons Noviees ſçavent bien former leurs grandes & petites lettres, il font cinq ou ſix lignes d'ecriture par jour, & on défend d'en faire davantage: & la raiſon, c'eſt qu'il eſt de l'écriture comme de la peinture. ce qu'on fait a loiſir, comme il a été dit, ſe fait avec plaiſir, ce qu'on fait avec plaiſir, entre dans l'imagination par une [illegible] douce & agreable, s'imprime bien avant [illegible] demeure long-tems; témoins les amis [illegible] voyages de jeuneſſe, & ce qu'on a apris en cet âge ſans contrainte mais pour les choſes aptiſes par force, par la crainte & la ferule, on les oublie bien-tôt.

9. Enfin l'experience doit perſuader. Tous les Novices de ces peres, ſortant du Noviciat, écrivent comme des Maîtres Ecrivains: & en y entrant griſonnent comme la plûpart des Ecoliers.

10. *Montagne*, dans le dernier ſiecle, grand Seigneur & autheur celebre, faiſoit offre, comme l'on voit dans ſes œuvres, a une Dame ſa Parente, d'élever ſes enfans, il lui en trace le plan, & dit entr'autres choſes, touchant l'écriture qu'il aprit tout petit qu'il étoit, à lier en écrivant, qu'on lui mettoit une feüille de corne bien deliée ſur ſon exemple: qu'il formoit ſes lettres là-deſſus, que celles de l'exemple, paroiſſoient à travers, comme à travers le verre, & que cette feüille de corne ſe lavoit enſuitte. Cette feüille dureroit un jamais, qui ſeroit une épargne pour les enfans des pauvres.

ECROUELLES. Les écroüelles ſont tumeurs engendrées d'une pituite acide, aigre, & maligne, qui tombe petit à petit de la partie exterieure du cerveau, pour l'ordinaire ſur les tendons, & ſur les glandes du col, auſſi-bien que ſur la chair qui eſt autour, laquelle aprés avoir rongé, produit une ulcere errante, & corroſive, elles prennent parfois leur ſource du meſentere.

Les écroüelles ont été ainſi apelées par raport aux pourceaux, qui pour l'ordinaire y ſont ſujets à cauſe de quantité de glandes qu'ils ont autour du col.

Que

Que ſi la melancolie ſe joint à cette humeur, alors elle en devient plus maligne, & ſe convertit aiſément en cancer.

Aprés avoir ordonné un regime tres-regulier, on apliquera ſur la partie de l'unguent d'Althea, ou d'Exicroceum, ou de Muſſilage, *de Vigo cum Mercurio*, ou l'on ſe ſervira de cet emplâtre, duquel pluſieurs perſonnes ont été gueries en peu de tems.

Prenez demi livre de ſuc de tabac, quatre onces de ſuc d'Abſinthe, une once & demie d'Huile d'Hipericum, autant d'Huile de fleurs de Sureau, une poignée de feüilles d'Abſinthe, autant de celles de grande Conſoulde, & de la grande Scrophulaire, du Vin blanc une once & demie, faites le boüillir tout enſemble, en toûjours remuant juſquà ce que les ſucs en ſoient conſumés, enſuite paſſez au travers d'un linge, & y faites fondre quatre onces de cire jaune, deux onces de graiſſe de bouc, avec autant de Therebentine, & en l'ôtant de deſſus le feu, mêlés-y une once d'Encens, autant de Mirrhe, & de Maſtich bien pulveriſé, cette Emplâtre ſe doit faire dans un poîlon de cuivre.

Pour les conſolider, on ſe ſervira de cet onguent, prenez de l'Ariſtoloche longue trois onces, de la Mirrhe demie once, de la Mumie deux onces, aprés les avoir mis en poudre, faites fondre quatre onces de Cire avec demie livre d'huile, & demie livre de ſucre, de feüilles de Tabac juſqu'à ce que le dit ſuc ſoit conſumé, alors ôtez la baſſine de deſſus le feu, & y mêlez les poudres, s'il eſt de beſoin, d'un corroſif, celui-ci ſera admirable. Prenez une livre d'Huile d'Olive mêlez-y demie once de [illegible] bien ſubtile, & remuez & l'un & l'autre dans un mortier de plomb l'eſpace de huit heures afin de les incorporer enſemble, enſuite ajoûtez-y une once de ſel de tabac, avec quatre onces d'eau roſe, & les ayant derechef agitez pendant une bonne demie heure, trempez dedans des petits linges & en rempliſſez les trous des écroüelles. Pendant que ces remedes exterieurs opereront, on purgera avec des Tablettes de Diacarthami ou de Citro, ou la Confection Hamech, ou les Pilules Fœtides, ou avec avec le Sené, l'Agarie, le Sirop de roſes pâles, ou de celui d'Ellebore, pendant un mois, & tous les matins on fera boire deux verres, de la decoction de gaiac, de ſalſe pareille, & de ſquine, enſuite on donnera, ſi on le juge à propos, c'eſt a dire, ſi l'on trouve que la perſonne ſoit aſſez robuſte pour cela un petit flux de bouche, ce ſeul remede en a gueri pluſieurs, il faudra cependant obſerver qu'à ceux qui ſeroient extremement ſecs, & qui auroient la poitrine foible, ne leur conviendroit pas.

Qui fera prendre pendant deux mois conſecutifs les matins à jeun du ſuc de ſouci, en guerira ſurement. La priſe ſera de quatre onces pour les plus robuſtes, & de deux à trois pour les autres, les purgeant tous les huit jours, & étuvant ſoir & matin les écroüelles, d'eau de vie, & deffendre de boire froid: mais ſi cela ne reüſſit pas pour des cauſes bien cachées, on aura recours à un habile Chirurgien, parce qu'un mal-adroit pourroit toucher la veine jugulaire, ou le nerf recurrent, ou l'artere carotide en les coupant & les tirant dehors, les ayant auparavant detachées & ſeparées des parties par une inciſion.

On pourra encore avoir recours aux touches du Roy; ou ceux qui oſeront ſe faire toucher deux où trois fois le jour, leurs écroüelles en quelque endroit qu'elles ſoient, de la main d'un cadavre qui ne ſoit point encore corrumpu, en gueriront infailliblement.

ECROUELLES. Pour les guerir, il faut prendre des cloportes ou poureeaux de caves qu'on trouve autour du fumier, ou dans des caves, autour des Pierres, aux vieilles ais, qui ſont gros comme une petite feve, il faut avoir une écuellée de ces cloportes.

2°. Ayez une écuellée d'huile roſat, émondez ces animaux ſur une table. On les prendra dans un por, ou quand on les prendroit vers le fumier en même-tems que vous les avez émondés, jettez les dans de l'huile, on en metra une écuellée dans un poîlon ou vous les ferez boüillir l'eſpace d'un *Pater*, puis vous les colerez pour les écraſer, ou vous jetterez de la cire de la groſſeur d'un œuf, vous ferez fondre ſur le feu cette cire dans l'huile, vous prendrez pareillement la groſſeur d'un œuf de la limaille d'Acier, & autant de la roüillure de fer. Ces deux ſortes ſeront paſſées dans un tamis fin; de telle ſorte que cela ſoit fort doux, jettez les Cloportes qui ſont broyez avec la limaille d'acier dans cet huile ou eſt la cire, remuéz le tout avec une ſpatulle ou bâton juſqu'à ce que l'onguent ſoit froid, le tout fait une conſiſtance. Mettez cet onguent ſur un linge de la grandeur du mal & y laiſſerez ledit emplâtre pendant quinze jours & puis vous en remettrez un autre; aſſurément on guerira dans un ou deux mois. Purgez le malade auparavant avec une dragme d'hermodate dans du vin blanc qu'il prendra le matin à jûn.

Nota. Que ſi le mal eſt inveteré, il faut changer d'emplâtre de deux jours en deux jours.

ECU.

ECURIE DES CHEVAUX. L'Ecurie des Chevaux ſera ſituée proche la Grange, ſur laquelle ſeront les greniers pour y placer le Foin. Cette Ecurie ſera un peu ſpacieuſe, afin d'y pouvoir mettre un lit pour les Valets qui auront ſoin des Chevaux, elle aura ſon enfoncement garni d'un grand ratelier pour y ſuſpandre les Colliers des Chevaux, leurs Selles & leurs ſelettas, les trains & les mancilles & enfin tous les autres inſtrumens ſervant à un Cheval qu'on monte ou dont on ſe ſert pour le labourage.

ECUYER, POUR AVOIR DU BONHEUR EN SON BIEN. La charge d'Ecuyer tient encore le haut rang parmi les domeſtiques les plus conſiderez d'un grand Seigneur, elle regarde le ſoin de commander à tous les gens de livrée, & pour cela il doit être fort diligent & ponctuel à ſe lever matin pour faire lever les Cocher & Paleferniers, & leur bien faire penſer les Chevaux, en levet la Litiere, nétoyer l'Ecurie, envoyer les Chevaux à l'eau, voir lui même, ſi les pieds ſont en bon état, & s'il n'y manque rien, donner ordre de leur laiſſer manger un peu de Foin quand ils ſont revenus de la Riviere, avant que de leur donner l'Avoine, laquelle Avoine il leur fera donner en ſa preſence, a-

prés avoir été bien vannée & nétoyée de toutes ſortes d'ordures : prendre garde s'ils la mangent bien, & s'ils n'y en a point de dégoutés : ordonner qu'on faſſe le crin à ceux qui en ont beſoin, voir ſi le foin eſt bon, & la paille ſaine & d'aucune mauvaiſe odeur, il faut auſſi qu'il ait ſoin de les mettre ao fillet deux heures par jour, ceſt-à- dire une heure le matin & l'aprés dinée, & qu'il ſeache leur faire revenir l'appetit lors qu'ils ſont malades, il doit pareillement ſe connoiſtre en Chevaux, les ſçavoir monter, & dreſſer, & ne pas manquer de leur faire donner deux coups d'étrilles avant que de les mener à l'eau le ſoir : ainſi que de viſiter les ſelles, Harnois, Houſſes, Piſtollets, Carroſſes pour voir ſi tout en eſt bon & ſeur, il doit de même viſiter le foin, la paille & l'avoine quand on en fait la proviſion, & voir ſi tout en eſt bon, loyal & marchand. Avoir ſoin tous les ſoirs de faire faire one bonne litiere aux Chevaux, prendre garde qu'il n'y ait rien qu'il les dégoûte, & leur bien faire laver les jambes lors qu'ils reviennent de la ville, & faire choix d'un bon Marechal, & d'un bon Bourelier, & d'un bon Charon : car de tout de cels depend la conſervation des Chevaux, & c'eſt à quoy un bon Ecuyer doit s'appliquer particulierement, il eſt encore de ſon mioiſtere de prendre garde que le Cocher, Poſtillons & paleferniers ne ſoient yvrognes, & qu'ils ne vendent le foin ny l'avoine, comme il arrive aſſez ſouvent par la faute & negligence de certain Ecuyers: comme auſſi qu'ils ne détournent point les harnois, ou licols, & leurs faire rendre bien comte de tout ce qui leur eſt mis entre les mains pour l'utilité & ſervice de l'Ecurie, leur bien faire laver, écurer & mettre ſecher les mords des brides, & autres harnois, & leur défendre expreſſement de ne point boire, ni fumer dans l'Ecurie de peur que le feu ni prenne, ſi l'Ecuyer a un ſous-Ecuyer, il faut qu'il leur donne ordre de prendre ſoin de toutes les choſes cy deſſus & de lui en rendre compte : s'il n'en a point, il eſt obligé de le faire lui même, il faut pareillement que l'Ecuyer ait ſoin de bien morigener les Pages, & les laquais, ne point ſouffrir qu'ils jurent, n'y qu'ils diſent aucune parole deshonnete : leur faire faire le devoir de Chrêtien le matin & le ſoir, les faire tenir bien propres & bien peignés pour faire honneur au Seigneur : reprimer leurs inſolences, les châtier quand ils y tombent, renvoyer les incorrigibles & les depravés : en un mot l'Ecuyer eſt le precepteur & le gouverneur des gens de livrée, il répond tant de leurs actions que de leurs negligences, non ſeulement au Seigneur, mais encore à Dieu, puis qu'ils lui ont eſté commis à cet effet, il doit auſſi ſe trouver au lever do Seigneur pour lui rendre compte de ce qui ſe paſſe parmi les gens de livrée, & de ceux qu'il a en ſa direction, & de l'inſpection qu'il a ſur les Chevaux, il faut auſſi qu'il ſoit de bon air, qu'il ſeache bien parler pour aller complimenter quand cela lui eſt ordonné, afin de s'en tirer avec honneur, s'il n'y a point de Gentilhomme, il doit recevoir les gens de la ſuite de ceux qui viennent rendre viſite au Seigneur & leur tenir compagnie en attendant qu'ils ſortent. A. D.

ECUYER DE CUISINE. Une des principales qualitez d'un Ecuyer de cuiſine eſt la propreté, pour cet effet il doit le matin en entrant dans ſa cuiſine : voir que tout y ſoit en bon ordre, & ſes tables & ſon garde-manger bien propres & bien neroyez : cela fait, il doit mettre ſon pot au feu, & diſpoſer ſes viandes, auſquelles il faut qu'il ſe conno iſſe parfaitement bien, ainſi qu'à les ſçavoir deguiſer au goût du Seigneur il eſt encore de ſa charge de ſçavoir bien faire la pâtiſſerie froide & chaude, comme auſſi toute ſorte de ragoûts & entremets chauds & froids, & prendre garde à ne point faire de dégât des choſes qui luy ſone miſes entre les mains. Il faut qu'il ſçache auſſi faire les partages pour toutes les tables & Domeſtiques de la Maiſon, qu'il ait ſoin de bien ménager les viandes qui reſtent du midy pour le ſoir & du ſoir pour le lendemain à midy, afin de faire le profit de la Maiſon, en les employant ſouvent a faire de petites entrées, il doit encore ſçavoir bien commander, bien conſerver & menager le bois & le charbon, bien employer le lard, deguiſer toutes ſortes de poiſons, œufs & legumes, & avoir ſoin de tenir toûjours ſon dîner & ſon ſouper prêts aux heures qui luy ſont preſcrites par le Seigneur, ou ſon Maiſtre d'Hôtel, & en tout bien executer leurs ordres & rendre bon compte de tout ce qui lui eſt mis entre les mains. Il ne peut prétendre que les gages dont il eſt auſſi convenu en entrant avec le Seigneur. A l'égard de ſes profits legitimes, & qu'il doit avoir, comme cela ſe pratique par toutes les bonnes Maiſons, ce ſont les ſuifs, lors qu'on lui donne les viandes graſſes, la graiſſe qui tombe dans les lechefrites, les levures de lard, pour veu qu'il ne les faſſe point trop graſſes, les vigilles, [illegible] fritures, & les Cendres du feu de la cuiſine, voilà tout ce qu'il peut eſperer, & ce qui lui appartient legitimement, & cela lui eſt adapté pour lui ſervir s ſes menües dépenſes. A. D.

EDU.

EDUCATION. DES ENFANS. En vain un Pere & une Mere travailleront jour & nuit pour amaſſer du bien ſi de leur part il ne font leurs poſſibles pour les elever à la crainte de Dieu, car leurs enfans en diſſiperont plus dans un an, bien ſouvent, que les Pere & Mere en auront aquis dans pluſieurs années ainſi ils auront ſoin pour conſerver leur bien & pour l'augmenter d'être fidelles a ſuivre tous ces avis.

Un des plus importans devoirs eſt d'inſtruire vos enfans & les élever dans l'eſprit des obligations qu'ils ont contractées dans le Baptême.

Il ſe tire principalement de la charge que vous avez priſe lors que vous avez reçû le ſaint Sacrement de Mariage qoi n'a été inſtitoé que pour donner des ſaints au Ciel.

2. Lors qu'ils auront l'âge de ſix à ſept ans, vous employerez tous vos ſoins pour les porter à la vertu & les éloigner du vice, & ce que vous leur apreudrez en cet âge, ils le retiendront toute leur vie, Ils ſont pour lors comme des jeunes Arbriſſeaux que l'on plie. & que l'on dreſſe comme l'on veut quand Ils ſont jeunes, & partant il les faut accoutumer a certaines pratiques de pieté, & de devotion proportionnée a leur âge & a leur petit eſprit & à prendre garde qu'ils s'abſtiennent & évitent les mauvaiſe compagnies.

3. Les pratiqoes de pieté que vous leur marquerez, ſont de prier Dieu ſoir & matin, freqoenter voſtre Paroiſſe, y être modeſte. Au deſſous de

cinq a ſix ans, ne les faites porter a l'Egliſe, ſi par leurs cris & immodeſties, ils peuvent vous empêcher d'être atentifs a vos prieres auſſi bien qu'à ceux qui ſont auprés de vous. Il y a aſſez de demons qui vous tentent dans vos prieres lors que vos enfans vous en détournent : de vous être obéiſans, d'aimer leurs freres & ſœurs, d'être miſericordieux envers les pauvres & leur faire porter l'aumone au lieu de la donner vous même, afin d'être charitables.

4. Afin que les filles en cet âge conçoivent de l'amour pour la pureté, & un grand mépris des vanitez du ſiecle, il eſt important que vous ayez ſoin de les habiller modeſtement, que vous montriez vous même l'exemple de ce mépris à vos filles par vôtre modeſtie & retenüe, que vous leur défendiez abſolument toutes les hantiſes & converſations tant ſoit peu ſuſpectes, principalement le bal, les aſſemblées qui ſe font la nuit, que vous les faſſiez coucher ſeules dans une chambre ſeparée ſi faire ce peut, de la vôtre.

Le Concile de Trente entend ſur ce ſujet, que ſi les parens peuvent loger leurs enfans & domeſtiques ailleurs que dans leur chambre, & ne le font point, ils ne ſont pas dignes d'abſolution, a cauſe des mauz qui en peuvent arriver, que vous ne les laiſſiez ſortir qu'avec vous, que vous les Envoyez au catechiſme, à la prédication & au prône ; En un mot que vous ayez un ſoin particulier de leur imprimer ces choſes là dans leur bas âge, parceque dans d'autres temps elles ne ſont plus ſuſceptibles d'inſtruction & que les vanitez du ſiecle ſont oppoſées à l'eſprit du Chriſtianiſme & qu'elles bouchent les avenües aux inſpirations du ſaint Eſprit & enfin produiſent des maux qui ſont comme incurables.

5. Que ſi un enfant eſt en état d'être pourveu, ſouvenez vous de recommander cette affaire a Dieu ; faites le mettre en bon état pour faire le choix en vuë de la volonté de Dieu & dans le deſſein de ſe ſauver, portez le à conferer avec vôtre Curé ou avec ſon Confeſſeur & il faut lui faire faire ſurtout une tétraite, ſi faire ce peut, pour examiner ſerieuſement ſa vocation.

6. Que ſi quelques-uns de vos enfans ſont appellés à la Religion, prenez garde de ne les en pas détourner & de vous oppoſer à l'eſprit de Dieu, cõme au contraire prénez garde de ne les pas engager à y entrer ou à prendre quelque party qu'ils ne gouteroient pas, puis qu'on voit tous les jours des mauz & des punitions exemplaires, lors qu'on manque dans l'une ou dans l'autre de ces choſes, vous devez plus ſans comparaiſon conſiderer la vertu, l'amitié, la bonne reputation de la famille de qui vous recherchez l'aliance pour vos enfans, que les richeſſes, la beauté & les autres qualités exterieures.

7. Prenez garde de ne point avancer un de vos enfans plus que l'autre, l'experience aprenant tous les jours que ce procedé cauſe une infinité de déſordres, d'envies, de jalouſies, de haines ſecretes, de procés & de ſemblables diviſions, qui paſſent ſouvent juſqu'à la troiſiéme géneration, comme auſſi de ne leur faire pas embraſſer un état au deſſus de leurs forces & de leur condition.

8. Que ſi vous manquez à vôtre devoir dans les choſes cy-deſſus marqués, ſçachez que cet un des plus grands comptes que vous aurez à rendre à Dieu, puiſque Dieu ne vous à donné de ſes enfans que pour en faire des ſaints, & que vous ſerez reſponſables des pechez qu'ils feront pour n'avoir été bien inſtruits ; penſez donc bien ſerieuſement aux grands biens qui en proviendront lors qu'on en à ſoin & aux maux qui arrivent lors qu'on les neglige.

9. Sur tout inſpirez la devotion à vôtre Paroiſſe & montrez leur par vôtre exemple, combien vous en faites état. Dites leur qu'il faut payer ce que l'on doit, avant que de faire l'aumône ; que la devotion à la parroiſſe & d'aſſiſter aux offices divins, ſont d'obligation & de precepte & que les devotions faites allieurs, ſont ſeulement de ſurerogation & nullement de precepe. Faites leur faire attention, ſi uo enfant riche & commode meriteroit que Dieu luy donnât ſa benediction, qui ayant ſa mere pauvre & privée de tout ſecours, porteroit ſes liberalitez chez les étrangers, & laiſſeroit ſa mere dans la neceſſité & dans la diſette ; enfin faites leur voir qoe la malediction que l'Ecriture ſainte fulmioe cootre les eofans qui mépriſent leurs meres, arrive ordinairement a ceux qui mépriſent l'Egliſe de Paroiſſe qui eſt leur mere, puis qu'ils y ont pris la naiſſance ſpirituelle & que c'eſt la mepriſer que de ne la pas frequenter. Car mepriſer, c'eſt penſer moins, & on mepriſe l'Egliſe de ſa Paroiſſe, ſi on va plus volontiers à une autre Egliſe qu'à celle là.

10. Enfin vous prendrez garde de n'être pas de ceux qui n'ont d'autres ſoins pour leurs enfans que de les enrichir, & de les faire grands ſelon le monde, parceque vous mettriez ſouveut vôtre propre ſalut en danger, penſant à amaſſer pour une famille, vous ſeriez de ceux qui amaſſent pour des étrangers, Dieu ôtant ſouvent les enfans de ce monde, ou ſi les enfans joüiſſent d'un tel bien ils en font des prophanations qui ne leur ſervent que pour offenſer Dieu davantage & augmenter la peine de leurs parens damnez & ne vont point juſqu'à leurs petits enfans.

11. Travailliez pourtant pour laiſſer quelque choſe à vos enfans, comme vous y êtes obligez ; mais que cela ſe faſſe ſans bleſſer vôtre conſcience, ſans vous inquieter ny empreſſer trop, ſans obmettre ou negliger le principal qui eſt l'Inſtruction, & l'Education Chrétienne de la façon marquée cy deſſus ; n'oubliez pas ce que nôtre Seigneur à dit ; cherchez le Royaume du Ciel & & tout le reſte vous ſera donné *mat. ch. 6.*

12. Souvenez vous de la punirion qui arriva a Heli pour avoir été trop indulgent & pour n'avoir pas châtié les vices de ces enfans : c'eſt pourquoy ayez ſoin de corriger les vôtres, & de les chattier quand ils ſeront en faute, bien loin de leur accorder tout ce qu'ils ſouhaitent & de ne les châtiez jamais ; quand les peres & meres ſont trop indulgens & ne châtient pas leurs enfans, on voit que Dieu les punit dés ce monde leur laiſſant ces enfans pour les tourmenter & ils paſſent auſſi le reſte de leur vie dans des chagrins perpetuels & des amertumes inouïes.

13. Ce châtiment pour être profitable, ſera fait avec prudence ; il ſera fait auſſi ſans paſſion, & ſans colere, ſans les injurier ny les maudire. Quelque fois on les fera jeuner en certain temps les privant du ſouper, ou de leurs petites recreations, d'autre fois on les fera prier long-temps à genoux & on ſe ſervira de ſemblables punitions.

14. Vous ſerex reſpectex, & vous ne ſerex pas obligez d'avoir toûjours la verge à la main, ſi vous leur parlez toûjours doucement & paiſiblement ſans leur crier, ou uſer d'injures ny maledictions contr'eux, ſi vous leur pariex peu, vous faites beaucoup comme au contraire, les maledictions & la crieries les rendent des enfans plus opiniatres, plus endurcis & plus incorrigibles.

15. Le moyen pour les éloigner de la vanité, eſt ſi vous les faites habiller toûjours modeſtement & Chrêtiennement ſans ſouffrir ſur leurs habits une infinité de choſes qui ne ſentent que les pompes du diable; un autre bon moyen eſt de ne vous pas entretenir en leur preſence des grandes richeſſes ny des grands biens

16. Et pour qu'ils ne ſoient oiſifs, vous leur aprendrez à lire, à écrire, vous les envoyerez à l'école à ſix ou ſept ans & les occuperez à quelque petit emploi.

17. Vous n'étes pas Chrêitens, ſi vous n'offrex ſouvent à Dieu vos enfans & ne les lui recommandez en vos priéres & ſi étant un peu plus avancés en âge, vous les élevez dans des mignardiſes, & des delicateſſes, ſi vous leur accordez tout ce qu'ils demandent, ſi vous ne leur oſex refuſer la moindre choſe ſi vous n'oſex par exemple les mettre hors de chex vous de peur. qu'il n'ayent du mal, aprenant un metier ou quelque autre choſe.

18. Enfin vous veillerex plus ſoigneuſement ſur vos filles lors quelles auront dix à douze ans, puiſque c'eſt l'âge le plus dangereux, que ſi vous ne les portex dés lors à la vertu & ne leur en faſſiez concevoir un ardent deſir, vous ne pourrez plus dans la ſuite en venir à bout, ſur tout vous les accoutumetez de demeurer dans la maiſans Courir çà & là.

EGL.

EGLISE Paroiſſialle. Pour l'enrichir ſans qu'il en coute rien à Meſſieurs les Curés, voyez le receüil de mes lettres, dans la lettre vingt-deuxieme de la ſeconde Edition, contenant diverſes pratiques pour ſantifier les paroiſſes, on y trouve les moyens ſuivans.

1°. Prier le Seigneur du lieu de donner ordre au Chatelain de ſa terre d'appliquer à l'Egliſe les amendes qui reviendront des ſentences qu'il prononcera contre les particuliers ſur tout contre ceux qui tenient & blaſphément le tres ſaint nom de Dieu, contre ceux qui frequentent le cabaret pendant les divins offices & aux heures indües, &c.

2°. Le Curé fera ſes efforts de porter les parties qui ont des differens, à les terminer à l'amiable par des Compromis ſous une peine contre celui qui n'aquieſce point à la ſentence arbitrale, & cette peine appliquable aux reparations de l'Egliſe.

3°. Preſenter une Requête à ſon Prelat & lui demander permiſſion de faire des quêtes dans ſa Paroiſſe pendant quatre ou cinq ans à l'excluſion des Religieux, à qui il ſera deffendu de quêter pendant le dit temps.

4°. Un Curé qui a le don de la parole & dans l'Egliſe duquel, il y a Avent & Carême, peut les prêcher & apliquer la retribution aux reparations de ſon Egliſe.

5°. Acheter des noix pendant les années de raport & les gardet, pour en faire de l'huile l'année ou il n'y aura point de noix ou fort peu; comme ces fruits ſont ſaiſonneux, on y fera un grand profit; & on l'apliquera à l'Egliſe ſe contentant de retirer l'argent qu'on aura emploïé.

6. On peut diſtribuer les remedes des pauvres ou le remede paſtoral dont j'ai parlé dans le recueil de mes letttres.

ELI.

ELICRISON. *Ital. Elichriſo. Alle. Helichryſon.*

DESCR. La racine du vrai Eliceryſon jette une tige droite, unie; dure comme du bois, qui ne paſſe pas une coudée d'Hauteur, ſes feüilles viennent par intervalles, fort ſemblables a celles de l'Auronne, elle produit ſes fleurs à la cime des tiges, rangée en mouchets, jaunes comme l'or; leſquelles étant ſeches conſervent long-tems leur couleur. Ce qui eſt cauſe qu'on lui a donné le nom d'Amarante.

LIEU. Il croit és prez maigres, & dans les lieux non cultivez & fleurit en Juin.

PROPR. Ses cimes beuës dans du vin ſont bonnes contre les piqueures des ſerpens, contre la ſciatique, les ruptures, les retentions d'urine, & encore à provoquer les mois, étant pris en breuvage à jeuo il arrête les fluxions: il eſt pourtant nuiſible à l'eſtomac, il garde les habits des vers quand on le met dans les garderobes.

ELL.

ELLEBORINE. ou Ellebore noir, ou herbe aux vaches, elle eſt comme le palma chriſti.

Ses racines ſont petites, & rondes, on les prend dans leur vigueur en mars, ou ſeptembre, parce que il faut que la racine ſoit ſeche on s'en ſert en tout tems pour guerir les bœufs & les vaches en toute ſorte de maladies; Voïex le mot de Vache ou Bœuf, & vous y trouverex la maniere dont on ſe ſert de ces racines d'Ellebore pour guerir ces ſortes de bêtes a corne, dans la maladie qu'on apelle avant-cœur, ce qui ſe connoit, quand le bœuf a une triſteſſe, qui paroit quand il a la tête baiſſée, & panchée, une bouche pleine de ſalive, qu'il ne marche que lentement, &c.

ELLEBORE, noir 11. *Allem. ſchwartz nieſswartz.*

QUALITEX. *Ch. & ſec. au 3. D.*

DESCR. Ce ſecond Ellebore noir qui a les fleurs blanches auſſi-bien qu'un troiſiéme qui les a vertes, ne differe du premier noir qu'à la couleur des fleurs, & à la figure des feüilles, qui dans ces deux derniers ſont un peu longuettes.

LIEU. Ils croiſſent ſur les montagnes, & dans les valées, ils fleuriſſent en Mai & Juin.

PROPR. Ils ſont preſque inutiles a purger, la racine du premier Ellebore noir appliquée ſur les piqueures des ſerpens, aprés avoir taclé la peau, en attire le venin, ſur tout aux bêtes. Plantant un ſep de vigne auprés de l'Ellebore, le vin qui en viendra ſelon *Dioſcoride*, ſera ia-laxatif. Se lavant la bouche de l'Ellebore, il guerit le mal de dents. Mis dans les oreilles l'y laiſſant deux ou trois heures: il eſt ſingulier aux ſurditex; apliqué avec du vinaigre il eſt bon

aux dartes & feux volages.

ELLEBORE, noir 1. *Allem. Schwartz. Nieſswurtz.*

QUALITEZ. *Ch. & ſec.* au 3. D.

DESCR. Le premier Ellebore noir a les feuïlles ſemblables à celles du plane, quoique petites, & elles retirent un peu à celles du Sphondylium étant un peu âpres, noires & dechiquetées, ſes fleurs ſont âpres, d'un rouge blanc, ſe tenant l'une à l'autre. Sa graine eſt ſemblable à celle du Carthamum, ſes racines ſont noires, & menuës attachées à une petite tête quaſi ſemblables à un oignon.

LIEU, Il nait dans les collines, en des lieux ſecs, & rudes, & fleurit en Mai & Juin.

PROPR. Le meilleur étoit celui qui venoit noir d'Anticyre, au témoignage de toute l'Antiquité, étant plus Actif que le blanc, quoi qu'il ne ſoit pas dangereux, pourveu qu'on n'excede jamais le poids d'une dragme : on ſe peut ſervir de ſon infuſion pour purger en ſeureté ; donné dans du vin il a plus de force contre les deux biles.

ELLEBORINE, ou Ellebore blanc ſauvage.

QUALITEZ *Ch & ſech.*

DESCRIPTION. Cette plante a la racine groſſe & longue, compoſée de pluſieurs chevelleures, qui ſortent d'un même endroit, de laquelle il ſort diverſes queuës aſſez longues, tendres, liſſes & ſouples, au bout deſquelles ſont les feüilles rangées comme une fleur, & partagées en 3. 5. on 6. enſemble, un peu dentelées, comme celles du pied de pigeon, ou de la ſanicle, ſes fleues ſont diſpoſées en étoile, & compoſées de 5. petites feüilles, d'aſſez bon goût, ſi ce n'eſt quelles ſont un peu acres.

LIEU. Elle croit ſur les montagnes ombrageuſes des Alpes. Elle fleurit en Juin & Juillet.

PROP. Priſe en breuvage elle ouvre les opilations du foye, & profite beaucoup à toutes ſes maladies.

EMP.

EMPIEME, Il y a deux ſortes d'Empieme, la premiere eſt un pus coulé d'un abcez crevé dans le fond de la poitrine qui ſuccede, ſoit au eathare, ſoit à la ſquinancie, ſoit à l'inflammation des poulmons, ou à la plureſie, ou à la phtiſie ou au ſang ſorti, de quelque veine, qui eſt venu à ſe corrompre ;

La ſeconde ſe fait, ou par une pitoite âcre & ſalée, qui par des conduits ſecrets ſe jette en la poitrine laquelle venant à s'y pourir, ſe convertit en une matiere purulente : ou elle arrive par une playe, oo par une chute ;

L'on connoit d'abord celui qui eſt attaqué de cette maladie à une toux ſeche, à un crachement aqueux & mêlé de pus, qui l'augmente de plus en plus, à une fiévre lente qui dégénere petit à petit en fiévre hérique, le dedans des mains & le deſſous des pieds ſont brulans & ſecs, la reſpiration eſt preſtée, les joüés ſont rouges, on eſt inquiet & chagrin aprés les repas, & l'on ſe couche plûtôt ſur le côté malade qoe ſur le ſain,

Ceux qui en ſont attaqués, s'ils mangent de bon appetit, qu'ils digerent aiſement, qu'ils reſpirent ſans beaucoup de peine, que leur couleur & leur pouls approchent du naturel, qo'ils jettent plûtôt de la ſanie par le bas, que par le haot, ils ont tout à eſperer, ſi d'ailleurs les ſignes ſont oppoſés, ils ont tout à craindre.

L'empieme qui ſuecede à l'inflammation & à l'ulcere des Poulmons, rarement ſe guerit.

Et il eſt auſſi plus dangereux aux perſonnes d'âge, qu'aux jeunes gens.

L'on a deux moyens pour tâcher à guerir l'Empieme, le premier à faire ſortir le pus par la bonche, ou par les urines.

Le ſecond d'ouvrir le côté avec le cautere, ou le raſoir, entre la cinquiéme ou ſixiéme côte, & ne laiſſer ſortir le pus qu'à proportion des forces, pour tâcher de faire vuider le pos par les urines l'on uſera d'nne tiſanne faite avec de l'Orge des racines de Fenoüil, des racines d'Aſperges & de Perſil, ſur deux pintes, l'on mêlera un quarteron de miel blanc, ſinon, l'on fera boüillir des Capilaires, des racines de Fenoüil, & de Perſil que l'on boira avec un peu de vin blanc, ou avec un pen de Socre, ou l'on boira de la decoction de Scabieuſe entre les repas, & par fois de la poudre, l'on en mettra vingt grains dans un œuf, & l'on l'avalera, ſi non autant de poudre de feuïlles de Bardanne dans quelques confitures, ou ſirop que ce ſoit & la continuer ſoir & matin pendant pluſieurs jours ; pour en faciliter la ſortie par les crachats, prenez quatre onces de Beurre frais, une once de miel blanc avec autant de Sucre, demie-once d'Amandes mondées, battez le tout enſemble, & que l'oo en donne de la groſſeur d'une Muſcade entre les boüillons.

Sinon prenez deux onces de pignons & autant D'amandes douces mondées de graines de Lin grillées, de la farine de Nantilles, des Reſins ſecs en ôter les pepins, de la Regliſſe de chacun demie once, des Dates une onee, deux dragmes d'Amandes ameres, pilez tout enſemble, & les mêlez avec demie livre de miel, & autant de Sucre dans un mortier de marbre, faites-en uſer entre les boüillons : la priſe ſera de la groſſeur d'une Muſcade, on bien prenez du poulmon de Renard en poudre, du ſue de Reliſſe & du Fenoüil en poudre, & de la conſerve de Capillaire de châcun demi once, de miel roſat, ou du ſirop de Mirthe, vous reduirés le tout comme en liqueur, & en ferés prendre par intervalle, ſinon mettés vingt grains de fleur de ſouffre dans un œuf, & l'avalés : continués cela de deux jours l'un, pendant quinze jours ou trois ſemaines.

Il ſera bon encore de brûler du poil de Lievre, & tâchez d'en avaler la fumée, ou bien prenés du ſtorax, de la Therebentine, du ſandarac, & du maſtic, de châcun demie once, melés le tout enſemble, & faites-en des paſtilles, deſquelles vous recevrés le parfum par la bouche avec un entonnoir.

Pour le regime ordinaire, l'on mangera du veau, de la Poule, des Perdrix, & des œufs frais, l'on aſſaiſonnera les boüillons de Thym, ou D'hyſope ou de racines de Perſil, ou d'Aſperges, & quelque fois d'un peu de Saffran & de pois chiches,

La boiſſon ſera faite avec de l'Orge, ou du ſon, ou de l'Avoine.

EMPLATRE, qui amolit & qu'on aplique ſur les playes. Medicament externe épais gluant & adherant, compoſé de toutes ſortes de medicaments ſimples, vegetaux, mineraux &

propre à preſque-toutes les maladies du corps.

Emplâtre noir ou l'ongent noir. Drogues qui entrent dans la compoſition de cet Emplâtre. Prenez d'huile d'Olives une livre, charpie de toile vieille deux livres, Ceruſe pulveriſée une livre, Litarge d'or cinq quarterons, Cire neuve demi livre, Myrrhe pulveriſé une livre, Aloës pulveriſé deux onces.

PREPARATION. Metés les deux livres de charpie de toile vieille & deliée dans un grand Baſſin de cuivre, verſés y par deſſus les ſept livre d'huile d'Olives, de ſorte que la charpie ſoit abbreuvée par tout: puis mettés le tout ſur un feu de charbon qui ne ſoit pas trop grand, de peur que le feu ne prenne à l'huile, & qu'il ne brûle toute la charpie: il faut remuer toûjours avec une verge ou ſpatule de fer juſques à ce que la charpie ſoit toute conſumée, ce que vous connoîtrés, lors qu'en en mettant quelque peu ſur une aſſiette, vous ne remarquerez plus de fil de la charpie. Cela fait, il faut retirer le vaiſſeau de deſſus le feu, & quand il ceſſera de boüillir, il y faut mettre peu à peu & en remuant toûjours, la livre de Ceruſe, enſuite on le remettra ſur le feu une minute de temps, puis vous le retirerés & vous y mettrés auſſi remuant toûjours, les cinq quarterons, c'eſt à dire quinze onces de Litarge d'or, ayant premieremet bien pulveriſé la Ceruſe & la Litarge: aprés il le faut faire un peu reboüillir: & y mettrez la demi livre de cire neuve coupée en petits morceaux, & luy faitez prendre encore un boüillon: enſuite vous le retirerez: & y mettrez peu à peu comme deſſus, remuant roûjours, la livre de myrrhe pulveriſée, & le ferez encore un peu boüillir, puis il le faut retirer du feu & y a joûter en remuant toûjours, les deux onces d'Aloës bien pulveriſé & vous remettrez le baſſin ſur le feu, lui laiſſant prendre deux ou trois boüillons, il en faut mettre enſuite quelque peu ſur une aſſiete pour voir s'il ſe prendra: que s'il eſt trop mol, il faudra le faire boüillir encore doucement juſqu'à ce qu'il ſoit en conſiſtance.

Quand il fera chaud: il le faut tirer du feu: le mettre ſur une table ou planche, le verſant par deſſus avec une cueillere à pot, le laiſſer refroidir, & quand il ſera froid, vous le mettrez en touleaux.

Si par hazard en faiſſant boüillir les drogues, le feu s'y prend, il faut avoir une couverture toute prête, pour couvrir d'abord le vaſe, & par ce moyen vous étoufferez le feu dedans. Afin qu'il ne s'en perde rien, il faut mettre ce vaſe dans un autre vaſe plus grand.

Cette avertiſſemet doit ſervir pour toutes les autres receptes de cette nature.

Maniere de s'en ſervir. Si la playe eſt à fleur de peau, il faut mettre un Emplâtre deſſus, l'eſſuyant tous les ſoirs, & continuer ainſi juſques à ce quelle ſoit guerie.

S'il paroiſt quelque excroiſſance de chair, il la faut penſer comme vous aviez commencé: car elle ſe rabaiſſe naturellement.

S'il y a de la chair morte, & que la playe ſoit vieille, il faut prendre un touleau de l'emplâtre, le mettre dans un pot avec ſix cueillerées d'huile Roſat, ou à ſon défaut d'huile d'Olives, & faire fondre le tout enſemble, puis prendre de la charpie à proportion, la mettre dedans, & la faire toute imbiber, enſuite vous mettrez cette charpie dans un autre pot, que vous couvrirez avec ſoin, pour conſerver ſa vertu. Quand vous voudrez vous en ſervir, vous en prendrez un peu, le mettrez dans la playe, & ferez en ſorte que la playe ſoit entierement couverte de charpie, que vous y mettrez fort legerement, ſans quelle ſoit preſſée ny entortillée, afin que l'humeur ſorte à ſon aiſe, il faut changer de charpie ſoir & matin: mais le même emplâtre peut ſervir un jour & quand même les os ſeroient découverts, vous mettrez la charpie ainſi preparée par deſſus: & en cas que la playe ſoit noire, elle ôte cette noirceur, ſans que les os rombent.

Notez 1. que ſi le trou de la playe eſt trop petit & profond, il y faut mettre une petite tente de linge, de peur qu'on ne puiſſe pas retirer la charpie, ayant premierement trempé ladite tente dans de l'onguent fondu, & prendre garde qu'elle n'y ſoit pas preſſée à cauſe de l'humeur qui en doit ſortir.

2. que la tente ne doit pas aller juſques à fonds à cauſe de la chair qui revient: que ſi le trou étoit trop petit, ou que le bleſſé fut incommodé de la tente, il faudroit verſer dans la playe, de l'onguent fondu dans l'huile, & mettre l'emplâtre par deſſus.

3. Qu'il faut changer tous les jours d'emplâtre & l'eſſuyer tous les ſoirs.

4. Qu'on peut faire une plus grande ou moindre quantité de cet emplâtre, en augmentant à proportion la doſe de chaque drogue,

C'eſt avertiſſemens doit ſervir pour toutes les autres receptes, tant internes qu'externes.

EMPLATRE contre toute ſorte de playes, particulierement contre les maux de ſeins.

DROGUES, qui entrent dans la compoſition de cet Emplâtre.

Prenez de graiſſe de Bœuf de celle qu'on trouve autour des Roignons, une livre & demy, graiſſe de Mouton, une livre & demi, Poix noire une livre, Poix de Bourgogne, demi livre, Cire neuve, une livre.

PREPARATION, il faut hacher les deux graiſſes enſemble, les faire fondre, & les paſſer avec un couloir ou linge: il faut enſuite les mettre ſur un petit feu dans une baſſine d'une grandeur convenable: quand elles ſeront bien fonduës, il y faut ajoûter la Cire coupée en petits morceaux, aprés la Poix noire, & enfin la Poix de Bourgogne, remuant roûjours ces matieres, quand on les ajoûtera, avec une ſpatule ou verge de fer ou de bois. Quand tout ſera bien fondu, il faut laiſſer encore la baſſine un peu ſur le feu, afin de laiſſer cuire ces matieres: enſuite il la faut retirer & jetter ces matieres ſur une table pour en faire des touleaux, comme nous avons dit des emplâtres precedens, ou les conſerver en maſſe pour s'en ſervir.

La maniere de s'en ſervir eſt ſemblable en tout à celle de l'Emplâtre precedent principalement pour les mamelles.

EMPLATRE contre les ulceres des mamelles.

DROGUES qui entrent dans la compoſition de cet Emplâtre. Prenez de graiſſe de Pourceau, quatre onces, Diachylon commun, demy livre, Cire blanche, quatre onces, Minium pulveriſé quatre onces.

PREPARATION, Faites fondre premie-

rement la graiſſe : quand elle ſera bien fonduë, ajoûtez-y le Diachilon & la cire pour les faire fondre auſſi, remüant toûjours avec un bâton : quand tout ſera bien fondu, retirez le pot hors du feu, & lors qu'il commencera de ſe refroidir, ajoutez-y le Minium, petit à petit, & remuant toûjours. Lors que cela ſera preſque froid, vous le mettrez avec la ſpatule dans une terrine, où il aura de l'eau froide, & enſuite vous en formerez des petites maſſes ou rouleaux que vous ferez ſecher ſur un ais. Un emplâtre peut ſervir deux ou trois fois en l'eſſuyant.

EMPLATRE contre les fluxion froides. Prenez de l'huile de renard, de caſtoreum, de Coſtin, & de lis, de châcun une once : de reſine de pin, quatre-onces, de cire jaune deux onces, d'eau de vie rectifiée deux cueillérées : vous ferez enire toutes ces choſes juſques à la conſiſtance d'un emplâtre qui ſoit portant aſſez mol.

EMPLATRE ſouverain contre toute ſorte de maux.

DROEUES, qui entrent dans la compoſition de cet Emplâtre. Prenez de Ceruſe, demi-livre, Minium, une livre, Savon de Genes dix onces, Hoile d'Olives, deux livres.

PREPARATION. Mettez le Minium & la Ceruſe avec l'Huile dans une baſſine ſur le feu : remuez toûjours leſdites matieres juſqu'à ce qu'elles ſoient bien incorporées & liées enſemble, aprés coupez vôtre ſavon à petits morceaux : mettez le dedans piece à piece en remuant toûjours : laiſſez-le cuire avec un feu mediocre juſques à ce qu'il ſoit griſâtre ou de couleur de châtaigne, prenant bien garde qu'il ne s'en repande rien ſur le feu en boüillant, d'autant que ces matieres s'enflent beaucoup, & ſur tout remuez toûjours juſqu'à ce qu'il ſoit de bonne conſiſtance, retirez le du feu, remuant juſques a ce qu'il ſoit froid ; faites-en des rouleaux, & prenez garde de ne pas manier l'emplâtre avec les mains mouïllées.

Lors qu'on s'en veut ſervir, il faut prendre de cette maſſe, l'étendre ſur du linge ou du cuir : mais ſi c'eſt ſur du cuir, il faut prendre garde qu'il ne ſente point du tout, il eſt excellent contre toute ſorte de vapeurs qui s'élevent de la matrice.

Si les ligamens en ſont relâchez, & que cela cauſe la deſcente de la matrice, il le faut appliquer ſur le nombril, ſe tenant deux jours dans le lit, l'y laiſſer juſqu'à ce qu'on ſoit gueri, on le leve pourtant au bout de quinze jours, on l'eſſuye, & on remet un peu de maſſe de l'emplâtre par deſſus : il doit tenir ſur la partie ſans bandage.

Si une femme accouchée eſt en peine de faire l'arriere faix, cet emplâtre eſt admirable pour la delivrer, en le mettant, au deſſus du nombril, & l'y laiſſant comme il a été dit cy-deſſus, il y a dans le Royaume un exemple tres-illuſtre de cette gueriſon.

Si une femme accouchée ou autrement, ou une fille ſouffre une trop grande perte de ſang de ſes ordinaires, cette recepte eſt ſouveraine, en l'apliquant ſur le nombril & l'y laiſſant comme deſſus, ſi une femme ou fille n'a pas aſſez de ſes purgations lunaires, ou ne les a pas du tout, il faut ſe ſervir de cet emplâtre & l'apliquer pour lors au deſſus du nombril.

Il guerit la rogues malignes des jambes, les mules de talons, & les écorchures des orteils.

Il eſt bon contre la ſciatique l'apliquant ſur la douleur, il guerit encore les genoux enflez : car il attire les eaux par les pores, tellement qu'en levant l'emplâtre on le trouve tout moüillé, & pour lors il ne faut que l'eſſuyer & le remettre ſur la partie.

Il eſt bon contre le mal des dents, en le mettant ſur le cartilage du côté de la dent malade, il eſt encore bon contre le mal de tête l'apliquant ſur les deux tempes.

RECEPTE contre la colique venteuſe, Prenez du Sel groſſierement pilé, autant que vous le jugerez être neceſſaire, faites-le bien ſecher, mettez-le entre deux linges apliquez-le enſuite mediocrement chaud ſur le ventre à l'endroit où la douleur preſſe le plus.

AUTRE. Prenez un torchon de cuiſine, le plus ſale eſt le meilleur, faites-le chaufer mediocrement & apliquez-le ſur le ventre, renouvellez ſouvent cette aplication.

REMEDE admirable pour le mal d'eſtomach & pour la colique. Prenez une poignée de mente, fleurs de Romarin & de fine marjolaine : pilez toutes ces herbes dans un mortier de marbre avec deux ou trois jaunes d'œufs, un peu d'huile roſat & de farine de froment paſſée, faites-en comme un cataplame, & l'apliquez deſſus.

EMPLATRE appellé Manus dei à cauſe de ſes effets miraculeux. J'avouë à la verité, que la compoſition de cet Emplatre paroît d'abord difficille, que les drogues qui le compoſent, ſont aſſez conſiderables & que ces deux conſiderations pourroient rébuter pluſieurs perſonnes d'entreprendre la compoſition, mais auſſi comme ſes proprietés en ſont miraculeuſes, & toutes divines, & que pour cette raiſon, il eſt juſtement appellé Manus Dei, ou emplâtre divin : j'ay crû que je les devois propoſer les premieres, afin de vous encourager de l'entreprendre pour vôtre interêt, puiſqu'il n'y a preſque point de maux externes, auſquels on ne s'en puiſſe ſervir.

PROPRIATE'S. Il mondifie la playe : la la fait reſoudre, il fait venir une nouvelle chair, ſans faire aucune corruption à la playe.

Il eſt bon contre toute ſorte d'enfleures, en quelque partie du corps qu'elles ſoient : même ſi quelqu'un avoit la tête enflée outre meſure, ayant pourtant raſé les cheveux avant que d'y mettre l'emplâtre.

Il meurit, & guerit toute ſorte d'Apoſtemes, les glandes, les chancres, & les fiſtules : il eſt bon contre toutes les morſures des bêtes enragées & venimeuſes, attirant à ſoi ſubtilement le venin.

Il guerit les playes des Arquebuzades, & toutes les autres cauſées par le feu : il fait ſortir le plomb, le fer, ou autre choſe des playes.

Il attire les os rompus, s'il y en a dans les playes : il guerit auſſi les coups de fleches.

Il unit les nerfs coupez en quelque maniere que ce ſoit.

Il guerit des écroüelles, & des autres apoſtemes de la tête, internes ou externes.

Il eſt bon contre la peſte, & pourveu que l'emplâtre ſoit mis de bonne-heure ſur le bubon ou charbon, il ne paſſeront pas outre ; il eſt bon contre toutes ſortes d'ulceres, contre la teigne des enfans, raſant les cheveux avant que d'apliquer l'emplâtre.

Contre les hemoroïdes externes, & même internes, apliquant l'emplâtre deſſus, l'ôtant aux neceſſitez, & puis le remettant. Contre les tumeurs & ulceres qui arrivent au mamelles des femmes, avec l'avertiſſement que nous donnerons ci-aprés, contre le mal de dents, pluſieurs s'en étant heureuſement ſervi, l'appliqoant ſur les tempes, ou derniere l'oreille du côté malade.

D'autres ſont gueris du rheumatiſme en l'apliquant ſur les vertebres du col: même ſur les épaules, & les bras malades, il peut auſſi ſervir pours les autres douleurs du corps.

Comme cét emplâtre fortifie grandement les nerfs affoiblis, on peut s'en ſervir heureuſement lors qu'on ſera menacé de Paraliſie.

Il eſt exeellent pour les fiſtules qui viennent au coin de l'œil, l'y laiſſant long-tems, pour les tayes des yeux, qui proviennent de la lumiere trop grande, comme ſi on étoit aveugle: il faut fermer les paupieres, & appliquer l'emplâtre par deſſus, l'eſpace de quinze jours ou plus.

Poor les fiſtules qui reſtent quand on a été taillé de la pierre.

Pour les tumeurs apellées loupes, y laiſſant long-tems l'emplâtre.

Il arrête incontinent le ſang d'une coopure, en eſſuyant bien le ſang, & appliquant deſſus l'Emplâtre chauffé au feu, il eſt excellent pour la brûlure: Il faut mettre ſix grains de ſel écraſé dans deux cueillerées de vinaigre, le faire tiedir, pour fondre le ſel, & laver avec cela d'abord la brûlure, puis y mettre l'emplâtre deſſus.

Il eſt encore bon à beaucoop d'autres maux ſulvant l'experience qu'on en fait tous les jours: il y a pluſieurs perſonnes auſquelles on étoit prét d'extirper la jambe, la main ou les doigts, qui par l'apliquation de cet emplâtre ſans autre choſe, ont été gueris entierement, n'ayant point été neceſſaire d'en venir à l'amputation. Ses vertus s'étecodent même juſqoes aux maladies des animaux: car il eſt excellent pour le farcin des chevaux, faiſant percer le bouron avec un fer chaud, raſant le poil de la largeur du bouton, & y apliquant l'emplâtre. Il eſt encore bon pour les cloux de roüe des chevaux, en faiſant un peu fondre l'emplâtre dans une cuillere, & l'apliquant dés que le mal aura été découvert.

Drogues, qui entrent dans la compoſition de cet Emplâtre.

Prenez Galbanum, une once, & deux Dragmes, Ammoniac, trois onces, & trois dragmes, Opoponax, une once, Vinaigre bien blanc, quatre onces, Huile d'Olives, deux livres, Litarge d'or, une livre & une once, Verd de gris, uoe once, Cire neuve, vingt-onces, Maſtich, une once, Oliban, deux onces, Bdelliom, dcox onces, Mirrhe, une once, & deux dragmes, Aimant fin de levant, deux onces, Encens, une once, & deux dragmes, Ariſtoloche ronde, une once.

Premiere Preparation. Il faut prendre les trois premieres drogues, qui ſont trois ſortes de gommes: ſçavoir le Gabanum, l'Ammoniac, & l'Opoponax, les faut piler dans un mortier de bronxe, chauffant de tems en tems le pilon qui doit être de fer: enſuite il faut les faire tremper avec le vinaigre blanc dans un pot de terre verniſſé qui contienne environ trois quarts, les y laiſſant pendant deux jours, & deux nuits, les remuant deux ou trois fois chaque jour avec une ſpatule de bois: & ſi ce tems ne ſuffit pas juſques à ce que les drogues ſoient fonduës, il faut les y laiſſer davantage. Aprés que les Drogues auroot ainſi bien trempé, il faut mettre le tout dans une baſſine qui tienne autant que le pot, ou plus grande, de peur que rien ne ſe répande en remuant les drogues. enſuite il faut mettre cette baſſine ſur un petit feu de charbon, comme ſi l'on vouloit faire un ſyrop, & faiſant cuire le tout en remüant toûjours juſques à ce que le vinaigre ſoit conſumé de la moitié ou environ: cela fait vous coulerez le tout par une étamine ou toile neuve: de ſorte qu'il ne reſte aucune ſubſtance. Aprés avoir tout paſſé, vous le remettrex ſur le feu, & le ferez encore boüillir dans la même baſſine, juſques à ce qu'en laiſſant tomber une ou deux goûtes avec la ſpatule ſur une aſſiette, vous connoîtrez qoe les gommes s'épaiſſiſſent & ayant pris corps, & que le vinaigre ſoit tout à fait conſumé, alors vous ôterez la baſſine de deſſos le feu, & la laiſſerez refroidir.

Seconde Preparation. Cela fait, il faut prendre une livte & une once de Litarge d'or, & l'once de verd de gris, l'un & l'autre bien pulveriſé & tamiſé, & le mettre avec les deux livres & demi d'huile d'olives dans une autre baſſine à part, & les faire cuire ſur un fort petit feu, remuant ſans ceſſe avec la ſpatule de bois ou de fer, de peur que la litarge ne s'amaſſe en un monceau, continuant ainſi juſques à ce que ces drogues ſolent bien liées & incorporées enſemble: alors vons aogmenterez le feu & les ferez cuire juſques à ce qu'elles viennent de la couleur d'un rouge brun: pour lors vous y mettrex les vingt onces de cire neuve coupée à petits morceaux, & vous la ferez fondre dans les drogues déja cuites, remuant toûjours avec la palette ou ſparule. La cire étant fondüe & un peu cuite avec les Drogues, vous retirerex le toot hors du feu, & le laiſſerex on peu refroidir, en ce même tems vous prendrez l'autre baſſine où ſont les gommes déja cuites & froides, vous la mettrez ſur uu petit feu pour les faire refondre doucement, remuant toûjours avec la ſpatule, & quand elles ſeront bien fonduës, vous les verſerez daus l'autre baſſine qui doit être hors du feu & un peu refroidie, remuant toûjours avec la ſparule, & puis vous prendrex les poudres qui s'enſuivent pour les mettre dedans.

Troisieme Preparation. Il faut prendre les deux onces d'Aiman fin de Levant bien pulveriſé, quelques-uns au lieu de deux onces comme cy-deſſus, y en mettent juſques à quatre, & les mettre dans la baſſine aprés l'avoir retirée du feu: car ſur le feu l'ayman feroit à l'inſtant enfler, écumer, & tomber la drogue dans le feu: il le faut faire couler doucement avec un cornet de papier, & le faire filer par deſſus l'onguent en remuant toûjours. Aprés que vous aurex ainſi incorporé l'Aiman ſeul hors du feu pendant l'eſpace de deux ou trois *Pater* à dire, pour le mieux incorporer vous prendrez les autres poudres: ſçavoir l'once & deux dragmes de Mirrhe, l'once d'Ariſtoloche ronde, l'once de Maſtich, les deux onces d'Oliban, les deux onces ce Bdellium, & l'once & deux dragmes d'Encens: vous mêlerez bien toot cela enſemble ſur une grande feüille de papier. Quand ces poudres ſeront bien mêlées, vous les mettrez dans un grand cornet de papier,

papier, & aprés vous les verſerez petit à petit par la pointe du cornet, afin qu'elles coulent ſi menu que le ſable d'un horloge, cependant qu'un autre remuera toûjours pour les bien incorporer, & juſques à ce que l'onguent ſoit noir & rouge. Vous connoîtrez qu'il eſt aſſez cuit, ſi aprés en avoir mis ſur un ais de noyer, ou ſur une table frotée de vinaigre, il s'y endurcit incontinent. Quand vous verrez qu'il ſera aſſez cuit, il faut avoir une grande table de noyer ou de marbre, & l'arroſer aſſez de vinaigre pour y verſer l'onguent deſſus. Quand vous le trouverez aſſez froid; il en faut aſſembler avec vos mains moüillées de vinaigre, & en faire des rouleaux de la grandeur que vous voudrez. leſquels vous rangerez ſur quelques ais auſſi arroſez de vinaigre ou d'huile, les laiſſerez eſſuyer à l'air ſans ſoleil, & puis les enveloperez dans du papier ſans que les rouleaux ſe touchent l'un l'autre.

Maniere de ſe ſervir de cet Emplatre. Il faut ſçavoir que cet Emplâtre ſe peut garder cinquante ans ſans ſe gâter, & ſa vertu eſt toûjours admirable.

Il ne faot pas s'en ſervir, qo'il u'ait trois mois pour le moins qu'il ſoit fait.

Il ne faut pas l'étendre ſur le linge, parce qu'il perceroit: mais ſur du cuir ou de futaine, avec les doigts moüillez de vinaigre commun, ou de la ſalive à tout le moins.

Il ne faut point mettre de rente ni de charpie dans la playe & quand vous y voudrez apliquer l'emplatre, il la faut premierement eſſuyer doucement avec du linge net, deux ou trois fois le jour, & à chaque fois bien nettoyer l'emplâtre qui peut ſervir cinq ou ſix fois ſans le renouveller, & même aprés cela, ſi on racle la matiere de l'emplâtre & la lavant dans du vinaigre, on pourra s'en ſervir pendant huit jours.

1. que ſi la playe étoit trop profonde, il ſeroit bon d'y mettre quelque charpie ou tente entournée & fort couverte dudit emplâtre.

2. qne le premier emplâtre qn'on aplique ſur la playe, doit être levé au bout de vingt-quatre heures, & ceux qu'on met enſuite, ne ſe doivent ôter qu'aprés douze heures, ſi ce n'eſt que le mal preſſe de l'ôter plus ſouvent par quantité de bouë qui en pourroit ſortir.

3. Que le malade ou bleſſé ne doit manger ni ails, ni oignons, car il ſera plûtôt gueri dans huit jours en s'en abſtenant, que dans deux mois s'il en mangeoit.

4. Que lors que vous vous en ſervirez pour les mamelles des femmes où pour l'ulcere, il ne faut point mettre ni tente ni charpie, mais un ſimple emplâtre, lors que le mal eſt percé; & pour le faire percer il faut prendre ſix poignées d'ozeille avec un oignon de lis; les piler enſemble, & les faire cuire dans un petit pot avec du beurre de la groſſeur d'une noix: quand le tout eſt cuit, il le faut mettre dans un pot: en prendre un peu pour faire des cataplames ſoir & matin, les faiſant tiedir quand on les aplique & continuër ainſi juſqu'à ce que le mal ſoit percé.

EMPLATRE, contre les fluxions froides. Prenez de l'huile de Renard, de Caſtoreum, de coſtin, & de Lis, de châcun une once: de Reſine de Pin, quatre onces: de cire jaune deux onces, d'eau de vie rectifiée deux cueillerées: vous ferez cuire toutes ces choſes juſques à la conſiſtence d'un emplâtre qui ſoit portant aſſez mol.

EMPLATRE, contre la chaleur des reins.

Il arrive ſouvent que dans les maladies ou autrement, on ſent une chaleur immoderée à l'endroit des reins & des lombes, de ſorte que les malades ſont contraints de changer de place de moment en moment pour chercher la fraîcheur, & de mettre au deſſous des peaux de marroquin: dans ce cas-là ſervez-vous de ces petits remedes.

Prenez de l'huile roſat, trois onces, de l'eau roſe ou de plantain trois onces, mêlez-les enſemble, trempez un linge dedans, preſſez-le enſuite mediocrement avec les mains & apliquez-le ſur les reins.

L'Oxycrat y eſt auſſi fort bon, apliqué comme deſſus, c'eſt une mixtion faite de ſix parties d'eau, & une de vinaigre: il ſera encore meilleur ſi au lieu de vinaigre, vous y mettez du verjus.

EMPLATRE bien aſſuré venu de la maiſon de Lorraine. Prenez Therebentine bien fondüe à part, tant qu'elle ſoit chaude, puis Gomme Elemmy en poudre paſſée par le tamis, cinq onces, Ariſtoloche longue en poudre une once, Reſine de Pin en poudre trois onces, ſang de Dragon en larmes trois dragmes, puis ℔. ladite Terebentine, & Gomme Elemmy & la pois reſine, & les mettez enſemble & les faites boüillir un boüillon, puis les retirés hors du feu, & ayant perdu le boüillir, mêlez en remuant toûjours l'ariſtoloche longue, puis le ſang de Dragon & les incorporez bien enſemble & quand il ſera preſque froid, jettez le tout dans une baſſine pleine d'eau froide & le petriſſez avec les mains comme pâte en changeant trois fois d'eau, puis le mettez dans du parchemin en lieu qui ne s'évente, plus il eſt vieux, plus il eſt bon

Uſage, & vertu dudit Emplâtre. Il eſt bon à toutes apoſtumes, charbons, playes de verolle, coupures, & a toutes playes vieilles & fraiches, tire la balle d'arquebuſe, ſoit des bras, ſoit des jambes & s'il y faut une tente, faites-la dudit emplâtre ſans charpie & deſſus la playe vous mettrez un emplâtre ſur de peau de mouton & ne le faut changer que de vingt-quatre en vingt-quatre heures.

EMPLATRE admirable pour playes, ulceres, chancres, écroüelles, bubons, cors des pieds, & tumeurs qui viennent aux ſourcils, & autres lieux ſemblables, Eprouvé par *Monſieur le Meryho.* Prenez, huile d'Olive de la meilleure une livre, que vous mettrez dans one terrine de terre ſur le feo, & quand elle ſera chaude, ajoûtez cire jaune taillée en pieces trois onces, remuez avec une ſpatule de bois, quand elle ſera fonduë, mettez Ceruſe ſubtilement pilée ſix onces, remuant toûjours bien fort, & la mixtioo deviendra blanche, laquelle eo cuiſant, perdra cette couleur & deviendra obſcure & devant qu'elle vienne ainſi, il y faudra ajoûter Litarge d'or une once, tres-ſubtilement pulveriſée & paſſée par le tamis & quand elle ſera bien incorporée, ajoûtez demi once de baume blanc, remuant toûjours ladite mixtion, afin qu'elle ne s'attache: & pour connoître quand le tout ſera bien cuit, il en faut mettre une goute dans une écuelle pleine d'eau, ſi elle eſt bien ooire, c'eſt ſigne qu'elle eſt bien cuite, ôtez-le tout du feu & y ajoûtez habilement deux dragmes d'huile de Romarin, en l'incorporant comme le reſte, aprés laiſſez repoſer environ, demi quart d'heure: & quand vous le regarderez contre la lumiere, s'il commence à faire quelque rupture on fente, alors le faut jetter dans uo grand baſſin d'eau fraiche, & l'y manier & l'incorporer avec les mains, afin que

le tout ſe mélange bien: il le faut mettre en magdaleon pour le mieux conſerver

E N D.

ENDIVE ſauvage, ou Chicorée.

Qualitez, ſeche & froide au deux. D.

Descr. L'endive ſauvage a la feüille étroite, longue, fort frangée a l'entour, âpre & amere: pour cette cauſe on l'apelle Pieris, & Ambabeia.

Propr, Elle a les mêmes vertus que l'endive, & toutes ſont bonnes, priſes en brevage de deux jours l'un, pour les goutteux, pour ceux qui crachent le ſang, & pour le flux de ſperme ou ſemence Genitale, ſon ſuc appliqué deſſus. *Galien* dit que l'Endive eſt une herbe amere, prineipalement la ſauvage appellée picris, toutes les ſortes d'endives ſont aſtringentes, pour raiſon deſquelles qualitez, elles ſont bonnes aux incommoditez chaudes du foye, & qu'elles n'offenſent point ceux qui ſont de Temperature froide.

ENDIVE, *Eſp. & Ital. Endiva*, *All. Endidivienſcarial.*

Qualitez, ſeche & fr. au deux D.

ESPEC. il y a de deux ſortes d'Endive, l'une cultivée & l'autre ſauvage.

DESCR. Endive, la cultivée a les feüilles grandes, longues, larges, vertes, blanchâtres, unies, qui retirent aſſez bien à certaine ſorte de laituës; ſa tige eſt haute & cavelée, avec pluſieurs branches: ſes fleurs ſont belles, bleuës, quelque-fois blanches: ſa graine eſt blanche, ſa racine eſt longue & blanche.

LIEU. Elle croit dans tous les jardins, & fleurit au milieu de l'Eté.

PROPR. L'une & l'autre eſpece d'endive refroidit, eſt aſtringeante & fort profitable à l'eſtomac & au foye, elle reſſerre le ventre, ſi on la mange étant cuite avec du vinaigre: la decoction auſſi priſe en brevage eſt de grande utilité, s'il y a de l'intemperie chaude au foye, & qu'il ſoit oppilé en quelque façon, elle y eſt ſinguliere, priſe avec du vin blanc delicat, y ajoûtant de choſes qui provoquent l'urine, elle remedie aux obſtructions du Meſentere.

E N F.

ENFANS, Les enfans feront le bonheur de leur maiſon & c'eſt de leur advantage s'ils ont une éducation, *voiez*, le mot d'éducation. Leur Pere doit entrer dans leur eſprit, & leur inclination, cette inclination la eſt premiere choſe qu'il faut dans les enfans pour les faire bien reüſſir dans la profeſſion du commerce: elle ne dépend point des parens: mais d'une diſpoſition naturelle qui ſe rencontre en eux: Et en effet, l'experience nous aprend que quand ils ſont forcez par la puiſſance paternelle d'embraſſer une condition pour laquelle ils ont de l'averſion, ils n'y reüſſiſſent jamais; au contraire, quand le choix vient de leur propre volonté, & de leur pente naturelle, ils ſurmontent facilement & ſans peine toutes les difficultez qui ſe rencontrent dans leur profeſſion, & établiſſent parfaitement bien leurs affaires, c'eſt pourquoi il faut que les peres, & les meres prennent bien garde au choix qu'ils feront de leurs enfans pour les mettre dans le commerce; car tous n'y ſont pas également propres, & il faut donner à chacun ce qui lui convient plus particulierement, & ne forcer pas les jeunes gens à des choſes pour leſquelles ils ont de la repugnance.

Neanmoins quand les enfans ne ſont pas encore avancez dans un âge où ils poſſent encore bien juger de ce qui leur eſt plus propre, pour s'établir dans le monde, ils ſuivent ordinairement en cela ce qui leur eſt ſuggeré par leurs peres & leurs meres, de ſorte que c'eſt à eux à les bien examiner, & à voir s'ils ont du penchant au commerce, pour peu qu'ils s'y appliquent, ils connoîtront aiſement les inclinations de leurs enfans.

Ceux qui veulent entrer dans le Negoce, en doivent faire le choix à l'âge de quinze ans, leurs Peres doivent leur repreſenter, avant que de les mettre en aprentiſſage les differens Negoces qui ſe font tant en gros qu'en détail pour ſçavoir d'eux ceux qui ſeront plus propres a leur inclination. Le premier Corps eſt celui de la Draperie, dans lequel eſt incorporé celui de Drapiers-chauſſetiers. Tous les particuliers de ce corps prétendent pouvoir vendre en gros & en détail toutes ſortes de Ratines, Serges & d'Etamines, & generalement toutes ſortes de Marchandiſes faites de laine. Mais le corps de la Mercerie, duquel il ſera parlé ci-aprés, leur conteſte le droit de pouvoir vendre des Serges & des Etamines; diſant que leurs ſtatuts ne leur atribuent ſeulement que le trafic & vente des Draps, non des ſerges. Et la raiſon qu'ils en donnent; qu'ils ſont Drapiers & non Sergiers, & que le droits de vendre les Serges n'apartient qu'au corps de la mercerie, la difference étant, que les Draps ſont fabriquez de laine toute graſſe, & que les Serges & les Etamines ſont faites avec de la laine ſeche, qui a été dégraiſſée avec du Savon noir, avant que d'être filée, qu'ils apellent filet ſec; pour raiſon de quoi ces deux ſortes ſont toûjours en de grandes conteſtations, qui ne finiront peut être jamais, pour maintenir chacun leurs droits.

Le ſecond eſt celui de l'Epicerie, qui contient en quatre états diferens: ſçavoir les Marchands que l'on appelle Epiciers, les Ciergiers, les Apoticaires, & les Confiſeurs, qui ont tous droit de vendre en gros & en détail de toute ſorte d'épiceries, drogueries, fromages, jambons, enchois, beurres, huiles, Olives, fruits cuits & ſecs, & en Sucre, & autres ſortes de marchandiſes de pareille nature.

Le troiſiéme eſt le corps de la Mercerie, qui peut faire le commerce de toute les Marchandiſes que vendent les autres cinq corps, en gros, en bâle, & ſous-corde, même quelques unes en détail, ce qui leur eſt pourtant conteſté par les autres corps: auſſi contient-il en lui ſix états diferens de Marchands: ſçavoir le marchand groſſier: celui de Drap d'or & d'argent, de ſoye, & de laine: celui D'oſtades, celui de Tapiſſier, celui de la Joüaillerie, & celui de la menuë Mercerie, qui donne le nom à ce grand corps, quoiqu'il ne ſoit que le troiſiéme, neanmoins c'eſt le plus conſiderable, parce que, comme il à été dit, il contient en ſoi les autres cinq corps; ils peuvent même faire venir des Provinces du Royaume, & des Païs étrangers, toutes ſortes de marchandiſes & mercerie que font les Artiſans à Paris, pour les vendre & pour les debiter en gros & en détail; en un mot, l'on peut dire que les particuliers du corps de la mercerie vendent generalement de toutes les Marchandiſes.

il eſt permis aux particuliers de ce corps d'acheter & de vendre en gros & en détail dans le Ro-

yaume, & païs étrangers toute ſorte de marchandiſes, d'or, d'argent, de ſoye, oſtades, de toutes ſortes & façons : Camelots, Burats, Futaines, doublures, Reveſches, Toile de toutes ſortes, ouvrées ou non ouvrées, Maroquins, Cuirs de Levant, Chamois, Beufles, Buffetins, & generalement toutes ſortes de cuirs, Fourrures, Pelleteries, Tapiſſeries, Coutils, Courte-pointes, Couvertures, & Catalognes, Franges, Paſſemens, Rubans, Boutons d'or & d'argent, de ſoye, & de toutes autres façons : or & argent filé, ſoyes cruës, cuites & non teintes, & toutes ſortes de joüalleries d'or & d'argent : pierres precieuſes, perles, joyaux d'or & d'argent, & d'autres metaux : drogueries, & épiſſeries, Breſil, Paſtel, Cochenille, Garance, & toutes autres eſpeces de teintures : Fer, Acier, Cuivre ouvré & non ouvré, neuf ou vieil : medailles, armes pour hommes & pour chevaux : ferrures, & fermetures de coffres & de cabinets, dinanderies, quinquailleries : Lames d'épées, gardes & garnitures, & toutes autres ſortes de Marchandiſes d'or & d'argent, de cuivre, de fer, de fonte, & toute ſorte d'ouvrages de forge, & de fonte, tableaux, peintures, & generalement toutes ſortes de marchandiſes, groſſerie, mercerie, & joüaillerie.

Mais dans le corps de mercerie, les particuliers ne travaillent point, & ne font aucune ouvrage de la main, ſi ce n'eſt pour enjoliver les choſes qui ſont déja fabriquées & manufacturées, comme de garnir des gans, attacher à des habits & autres vêtemens, des rubans, & autres choſes de galanterie, & generalement toutes ſortes d'enjolivemens : auſſi ceux qui ont fait leur aprentiſſage chez un Marchand de ce corps, ſont reçus noblement, ne leur étant pas permis par les ſtatuts de faire ni manufacture ni aucune marchandiſe de la main, que d'enjoliver, comme il a été dit ci-deſſus.

Il ne faut pas s'étonner ſi le corps de la Mercerie a plus de prerogatives que les autres, parce que c'eſt lui qui ſoutient tout le commerce des païs étrangers, & qu'il n'y a point de partie du Monde qui ſoit connuë où il n'ait penetré, pour y porter le negoce de France : ce ſont les particuliers de ce corps qui ont entrepris les voyages des Indes Orientales, ou ils furent favorablement reçus des Rois de Bantha, de Java, de Sumatra, & Achin : & les Holandois en conçurent une telle jalonſie, qu'ils mirent le feu dans l'un de leurs Vaiſſeaux, preſt à faire voile pour retourner en France, richement chargé de toutes ſortes de marchandiſes, ainſi qu'il ſera plus amplement dit cy-aprés. Ce ſont ceux de ce corps qui portent tout le ſuperflu de la France, preſque dans toutes les parties du Monde, & qui par les trocs & échanges qu'ils y font, raportent des pierres precieuſes, de perles, des Lingots d'or & d'argent pour le rendre plus familier en France, que dans les lieux mêmes à qui la nature en a donné les Mines, & en un mot, tout ce qu'il y a de plus exquis, de plus rare, & de plus précieux : auſſi font-ils plus de debit deux mille fois plus de toutes ſortes de Manufactures de France, que tous les autres Corps enſemble.

Le quatriéme corps eſt celui de la Pelleterie, qui étoit autrefois le premier, ayant cedé ſa primogeniture à celui de la Draperie, qui étoit alors le ſecond, dans les occaſions où il n'avoit pas le moyen de ſatisfaire à de grandes dépenſes à quoi ils étoient obligez. Il a le droit de vendre en gros & en détail toutes ſortes de pelleteries propres à fourrer des gans, des mitaines, & à faire des manchons, des aumuces, & d'autres ouvrages de fourure.

Le cinquiéme, eſt celui de la bonneterie, qui a droit de vendre toute ſortes de bonnets, tant quarrez qu'autres ; des bas de ſoye, de laine, de fil, de poil de Chameaux, cramoiſolle tricottée à l'éguille, & autres ſortes de cette qualité.

Outre les ſix corps ci-deſſus mentionnez, qui repreſentent tout le commerce en general, & qui ont droit de s'aſſembler, quand il s'agit de le maintenir. Il y a encore pluſieurs ſortes de communautez, qui ſont Artiſans, qui prennent le nom de Marchand, comme les Chapelliers, les Tanneurs, les Megiſſiers, les Ouvriers en Draps d'or & de ſoye, qui ont auſſi pris cette qualité depuis quelque temps, il y a encore les marchands de Saline, de Bois, de Chaux, de Tuiles, de Bled, & de Vins le dernier prétend preſentement porter la qualité de ſeptiéme corps ; mais il n'eſt pas reconnu par les autres ſix corps, & outre celles ci-deſſus énoncées, ne ſont purement qu'ouvriers & ſimples Artiſans.

Dans tous ces differens corps le negoce ſe fait en gros ou en détail : C'eſt ce qui eſt neceſſaire d'expliquer, afin que ceux qui voudront faire le commerce, puiſſent choiſir ce qui leur ſera le plus commode, ſuivant leurs moyens ; & pour cela il faut ſçavoir qu'il y a de trois ſortes de Marchands en détail, & de trois ſortes en gros.

La premiere ſorte de Marchands en détail, ſont ceux qui vendent des draps de ſoye, d'or, d'argent, & de laine, de ſerges, des ratines, des camelots, des dantelles, de fil & de ſoye : des roilles du fer, quinquailleries, joüailleries, drogueries, épiceries, pellereries, bonneteries, & autres ſortes de marchandiſes conſiderables.

La ſeconde ſorte eſt mixte : c'eſt à dire qu'ils vendent de menuë mercerie, & d'autres marchandiſes d'un peu plus grand volume, comme baſins, futaines, Etamines, ſerges d'Aumalle, droguets, toiles, rubans, bonneteries, pelleteries, & autres de pareille nature.

La troiſiéme ſorte de Marchands en détail, ſont ceux que l'on appelle Mereiers, qui ne vendent que de petite mercerie, comme des écheveaux de ſoye, & de fil, du rouleau, du ruban, des gallons, des couteaux, des raſoirs, des épingles, des éguilles, de palettes, des volans, des toupies, des poupées, des poudres, des ſavonnettes & de plus de mille ſortes de bijoux, & menuës marchandiſes.

La premiere ſorte des Negocians en gros, ſont ceux qui font le commerce de toutes ſortes de marchandiſes, qui ſe fabtiquent, vendent & debitent dans toutes les villes du Royaume.

La ſeconde, ceux qui negocient dans les païs Etrangers, comme en Holande, en Flandre, en Angleterre, en Allemagne, en Eſpagne, en Portugal, en Italie, & aux autres Etats voiſins.

La troiſiéme, ceux qui negocient par des voiages de long cours comme en Suede, en Moſcovie, en Turquie, en Perſe, aux Indes Orientales & Occidentales, & autres lieux les plus eloignez.

Ce choix étant meurement fait, ils doivent jetter les yeux ſur le Marchand, chez lequel ils deſirent mettre leurs enfans en aprentiſſage, parceque c'eſt d'où dépend leur boone ou mauvaiſe inſtruction, & par conſequent, c'eſt la choſe la plus importante.

La premiere choſe que l'on doit conſiderer en la perſonne du Marchand chez qui l'on mettra les enfans en aprentiſſage, ce ſont les bonnes mœurs, qui conſiſtent dans la pieté & la crainte de Dieu, la bonne foy, la juſtice & l'équité en toutes ſes actions.

La ſeconde eſt l'habilité, la capacité & le bon ordre qu'il tient dans la conduite de ſon Commerce.

La troiſiéme eſt qu'il ſoit diligent, prompt, actif, aſſidu & attaché a ſes afaires.

S'il a ces bonnes qualitez, il eſt certain que les enfans auront une bonne éducation, qu'ils ſeront élevez dans la vertu, dans l'amour, & dans la crainte de Dieu: étant la choſe que l'on doit le plus conſiderer, puis qu'il y va de leur ſalut, ils aprendront par le bon exemple & la conduite de leurs maîtres, tout ce qu'ils doivent ſçavoir, pour s'établir heureuſement dans le Commerce.

Sa promptitude & ſon activité ſeront qu'ils ne ſeront point oiſifs, parce qu'ils ſeront toûjours employez, un homme de ce temperamment ne pouvant ſouffrir que ces gens ſoient ſans rien faire. Ainſi il les tiendra toûjours dans leur devoir, ne leur ſoufrira jamais aucune action contraire à la vertu, les reprendra de leurs imperfections, & par là il les rendra gens d'honneur, & capables de bien negocier, quand il travailleront pour leur compte particulier.

Les peres & les meres ayant mis leurs enfans en aprentiſſage, & obligez pardevant Notaire, pour le tems acoutumé dans le corps & Communauté où ils les mettront, qui doit être du moins de trois ans, ils doivent ſçavoir qu'ils n'ont plus aucune puiſſance ſur eux pour les employer dans leurs affaires particulieres, que tout le tems, leur travail, & leur application, doivent être pour le ſervice de leurs maîtres, & ils ne doivent point les acoutumer d'aller chez eux, ſi ce n'eſt de tems à autre, pour recevoir leurs reſpects: outre que cela les détourne de leur devoir, c'eſt que les maîtres ne le trouvent pas bon, & que bien ſouvent ils prennent pretexte d'aller chez leurs parens, pour plus facilement faire leurs promenades & débauches, & en ôter la connoiſſance à leurs maîtres, en diſant qu'ils viennent de chez leurs peres & leurs meres.

Pour reüſſir dans le Negoce, deux choſes ſont neceſſaires aux enfans pour bien reüſſir dans le Commerce: l'une regarde l'eſprit, & l'autre le temperament du corps. A l'égard de l'eſprit ils ont beſoin d'une bonne Imagination, car c'eſt elle qui eſt propre pour les Arts, les Manufactures & le Negoce. Elle conſiſte à inventer de nouvelles étoſes, à être agreable à l'achat, à la vente, & à negocier les afaires, à être ſubtils & prompts à répondre par des argumens naturels, quand l'on y trouve des defauts: à ſçavoir bien écrire, l'Arithmetique, & les autres choſes neceſſaires à la profeſſion mercantille. Tout cela dépend de la faculté imaginative, laquelle ſe trouvant bonne dans les enfans, l'on peut dire qu'ils ont les qualitez requiſes de l'eſprit pour bien reüſſir dans le commerce. Pour ce qui eſt du temperament, il doit être fort & robuſte pour reſiſter à toutes les fatigues qui ſe rencontrent en faiſant le Commerce, pour les voyages tant par mer que par terre qu'ils ſont obligez de faire dans les provinces du Royaume, où ſont les Manufactures & où ſe tiennent les Foires & les Marchez, & dans les pays étrangers pour y acheter, vendre & debiter les marchandiſes: faire des ballots, manier & porter aiſément celle qui eſt de gros volume ſans s'incommoder. Il ſeroit encore à ſouhaiter que toutes ces bonnes qualitez, tant de l'eſprit que du corps, fuſſent acompagnées d'une bonne mine, parce qu'elle convient fort bien à un Marchand: & la plûpart du monde aime mieux avoir à faire, & à travailler avec un homme bien fait, parce qu'il ſe rend toûjours plus agreable, qu'avec un autre qui n'a pas le même avantage exterieur.

Preſupoſé que les peres & les meres trouvent en leurs enfans, les diſpoſitions de l'eſprit & du corps que je viens de marquer: ils doivent leur inſinuer doucement le deſir de cette profeſſion, plûtôt par raiſonnement que par autorité paternelle, & par des menaces afectées: car comme j'ay dit ci-devant, il ne faut pas forcer leur inclination; mais bien leur faire goûter les avantages du gain, & de la fortune qu'ils feront, s'ils embraſſent cette belle profeſſion, pour les mettre à leur aiſe le reſte de leurs jours, en leur donnant des exemples des Negocians, qui n'avoient aucune choſe, quand ils ſe ſont mis dans le Commerce, qui neanmoins y ont amaſſé de grands biens, par le moyen deſquels ils ont pouſſé leurs enfans juſques dans les plus hautes dignitez de la Robe; car les jeunes gens aiment naturellement le plaiſir, & la grandeur: mais ſur toutes choſes ils ne leur doivent pas faire conoître qu'ils ont du bien; au contraire, car les enfans ſont naturellement ambitieux, & quand ils croyent que leurs peres ont de grands biens, ils mépriſent la marchandiſe, & n'en veulent jamais entendre parler.

Les peres & les meres qui mettront leurs enfans dans le Commerce, doivent commencer dés l'âgé de ſept à huit ans à leur faire aprendre les exercices neceſſaires pour cette profeſſion; c'eſt à dire, à bien écrire, bien ſçavoir l'Arithmetique, à tenir les livres en partie double & ſimple, afin qu'ils ne s'écartent pas du deſſein qu'ils ont pris de faire le Negoce; même les Langues Italienne, Eſpagnole & Allemande: parce qu'elles ſont tres neceſſaires à ceux qui veulent negocier dans les païs étrangers.

Dans les heures où ils ne ſont point employez à ces ſortes d'exercices, il faut leur faire lire les Hiſtoires, tant de France, qu'Etrangeres, & les livres qui traitent des voyages & du Commerce: parce que ces ſortes de lectures forment merveilleuſement le jugement des jeunes gens; & ils y aprennent par theorie, ce qu'ils doivent pratiquer quand ils ſeront le commerce dans les païs étrangers: car ils y aprendront les mœurs & les coutumes des peuples, avec leſquels ils auront à traiter; comme auſſi les matieres qui ſont propres pour les Manufactures qu'ils voudront entreprendre, celles qui ſervent aux teintures; & generalement toutes ſortes de marchandiſes qui ſont propres & neceſſaires en d'autres lieux, ou il n'y en a point, ils y aprendront encore celles qui ſont neceſſaires & qui y manquent, pour y envoyer: car il faut remarquer, que de la connoiſſance de toutes ces choſes, reſulte l'aquiſition des grands biens, par le double Commerce qui s'y fait ainſi que je dirai en ſon lieu.

Il ſufit pour rendre les enfans capables du Commerce, qu'ils ſoient ſçavans en tout ce qui le concerne; les autres ſciences leur ſont non ſeulement

ſnutiles, mais encore tres-nuiſibles: car l'experience nous aprend, que les enfans que les peres & les meres envoyent au College pour étudier la langue Latine, aprendre la Graminaire, la Rhetorique & la Philoſophie, juſques à l'âge de dix-ſept ou dix-huit ans, ne ſont jamais gueres propres au Commerce, & que de trente, il n'y en aura pas quatre qui s'adonnent à cette profeſſion, s'ils n'y ſont forcez par leurs parens. La raiſon en eſt, premierement, parceque dans les Colleges ils converſent & contractent amitié avec d'autres enfans de perſonnes de qualité, dont les peres ſont dans les charges de la Cour, ou de la Robe, leur entretien & leur converſation étant le plus ſouvent de la grandeur & de l'élevation de leur Maiſon. Les jeunes Gentils hommes qui ont des ſentimens élevez, par la grandeur de leur naiſſance, mépriſent le Commerce, & toutes les conditions qui ſont au deſſous d'eux: & même quelque fois dans leurs petites querelles, ils appellent par moquerie les autres, *fils de courtaut de Boutique*: de ſorte que toutes ces choſes font naître dans l'eſprit des enfans, le mépris pour la profeſſion mercantille.

Secondement, quand les jeunes gens ont fait leur Rhetorique & leur Philoſophie, ils n'ont plus de gout que pour les bonnes lettres, & croiroient être mepriſez, & eſtimez manquer de cœur & de courage, s'ils embraſſoient la profeſſion: c'eſt pourquoi aprés la Philoſophie, les uns étudient en Theologie pour ſe mettre dans l'Egliſe: les autres en Droit, pour ſuivre le Barreau; & les autres en Medecine, pour faire leur établiſſement dans cette profeſſion. S'il s'en trouve quelques uns, qui pour contenter leurs peres & leurs meres forcent leur inclination pour entrer dans le Commerce, il eſt certain qu'il y en a peu qui y reüſſiſſent, parce que comme j'ai dit ci-deſſus, ils ont du mepris pour cette profeſſion; & d'ailleurs ils ont leur eſprit ſi élevé par l'étude de la Philoſophie, qu'ils ont peine à s'abaiſſer à faire quantité de choſes qu'ils eſtiment baſſes & abjectes, à quoi ils ſont reduits pendant leur aprentiſſage, qui les rebutent extremement; outre cela la Philoſophie leur donne une ſi bonne opinion d'eux-mêmes, qu'ils s'eſtiment ſeuls capables de toutes choſes: ainſi ils mépriſent leurs maîtres & leurs camarades, ſe rendant par là inſupportables à tout le monde: deſorte que l'on a toutes les peines imaginables à les reduire.

En troiſiéme lieu, ils contractent dans les Colleges des habitudes avec des jeunes gens, qui en etant ſortis, ſuivent la profeſſion des Armes, dont la plus part ſont libertins dans leur jeuneſſe: ils continuent de les frequenter, & ſe débauchent: de ſorte qu'ils ne ſçauroient demeurer aſſidus dans un Magazin, ou dans une Boutique au ſervice de leurs maîtres: & bien ſouvent pour entretenir leurs debauches & leurs libertinages, ils dérobent: ou bien s'ils ſont gens de bien, & qu'ils ayent l'honneur en recommandation, ils empruntent de l'argent des perſonnes qui ne font autre choſe que d'en prêter à de jeunes gens, quand ils ſçavent qu'ils ſont de famille, ayant perpetuellement dans la bouche ce dangereux Proverbe, *Qu'un bon mariage payera tout.* Sans conſiderer qu'ils ſe ruinent avant que d'entrer dans le Commerce, & bien ſouvent au bout de trois ou quatre ans, on les voit faire faillite, & faire perdre à leurs creanciers des ſommes conſiderables, ſans qu'ils puiſſent ſe juſtifier ni rendre raiſon de leur perte. Ces exemples ne ſont que trop frequens dans toutes les bonnes villes du Royaume, & particulierement à Paris, je crois que le lecteur ſera aſſez perſuadé de cette verité, & ne trouvera pas à redire, ſi je n'en donne aucun exemple: auſſi ne ſeroit-il pas raiſonnable que pour le publie, je diffamaſſe pluſieurs particuliers à qui ces malheurs ſont arrivez.

Si les peres & les meres veulent bien faire reflexion ſur ce que j'ai dit ci-deſſus, j'eſtime qu'ils n'auront pas de peine à concevoir, s'ils veulent mettre leur enfans dans le Commerce, qu'il eſt tres-dangereux de les envoyer au College, & tres-avantageux pour eux de ſuivre le chemin que je leur ait ci-devant marqué: & c'eſt à mon avis le moyen de rendre les enfans habiles dans le Commerce, enſorte qu'ils puiſſent en recevoir du contentement.

Les *enfans* conſerveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils ſont fideles à l'obligations ſuivantes, car le Prophete Ezechiel aſſure de la part de Dieu, que celuy qui faita ſes volontez, trouvera de quoy ſubſiſter, & de quoy augmenter ſon temporel. *ch.* 20. 21.

S'ils ont toûjours honoté leurs peres & meres, & s'ils ont eu pour eux toute l'amitié & le reſpect qu'ils leur doivent. *Exod.* 20.

1. Dieu ne benira pas leurs biens, s'ils ont offenſé, menacé ou battu leurs peres, ou leurs meres. *Exod.* 21. *Canon pœnitent.*

2. S'ils les ont maudits. *Exod.* 21.

3. S'ils ne leur ont pas obéi en toutes les choſes juſtes & raiſonnables. *Epheſſ.* 6. *Coloſſ.* 3.

4. S'ils ont mépriſé leurs avis, & s'en ſont môquez. *Exod.* 21. *Deut.* 2.

5. S'ils ont deſiré leur mort pour avoir plûtôt leur bien. *Exod, & Deut, Ritual.* 1645. *circa* 4. *præceptum.*

6. Si aprés leur mort, ils ont fait executer leur teſtament & derniere volonté, & partieulierement à l'égard des legs pieux qu'ils auroient fait & des reſtitutions qu'ils auroient ordonnées, & autres choſes ſemblables: ils ſont excommuniez par les Canons, s'ils y manquent. *Conc. Valen. & Cath.* 4. *Agat.* 4.

7. S'ils les ont aſſiſtez dans leurs beſoins & neceſſitez, en ayant le pouvoir. 2. 2. *q.* 4. *c. inter cetera. S. Hier. in Mat. cap.* 15.

8. S'ils leur ont pris quelque choſe à leur inſceu, & contre leur volonté. *prov.* 2.

9. S'ils ont vécu dans l'oiſiveté & ſans s'occuper dans les employs neceſſaires à leur vie, & conformes à leur état. *Gen.* 3. *Eccles.* 33. *S. Thom.* 2. 2. *q.* 187. *art.* 3. *in corp.*

ENFANS. Remede pour les vers des petits enfans. Il faut faire fondre pluſieurs fois de l'étain, & à chaque fois l'éteindre en de l'eau de fontaine, de laquelle vous ferez boire aux enfans ordinairement.

Pour guerir les enfans des convulſions. Prenez fiente de poule, encore mieux de celle de paon ſeche, partagez en deux chaque piece, & vous trouverez au milieu un petit endroit blanc, que vous retirerez promptement avec la pointe d'un coûteau, & le broyerez avec une partie de Sucre *Panis*, & en ferez une poudre, pour en donner demie dragme dans les occaſions, ou un peu plus dans du boüillon, ou du vin blanc.

ENFLURES des flancs des Chevaux. On voit des Chevaux enflez en ces parties, ou pour avoir mangé trop d'orge, du mauvais foin, ou quel-

que autre choſe de mechant, & ſi l'on s'épouvante quelques fois de ces inconveniens, ce n'eſt pas ſans ſujet: car ſi l'on n'y remedioit promtement, le Cheval ſeroit ſouvent en danger de mourir.

On remedie à ces ſortes d'enflures par une decoction faite de Mauves, & de branche Urſine, avec du Son qu'on fait bien bouillir dans deux pintes d'eau. Cela fait, on la paſſe dans un linge, puis on y met infuſer du ſel, auquel on ajoûte du miel, & de l'huile d'olive, ou de noix, le tout mêlé enſemble, & dont on donne un lavement au Cheval: Cela fait, on prend un bâton dont on frote rudement le ventre du Cheval, & crainte que venant trop tôt à rendre ſon lavement, les matieres qui ſont audedans & qui cauſent cette enflure, n'ayant pas eû le temps de ſe détremper, avec cette décoction pour ſortir hors du ventre en même temps. Il faut ſoigner de luy boucher le fondement, puis on n'oubliera pas de le prendre par le licol pour le promener pendant une demy heure, aprés quoy on lui laiſſera le fondement libre pour mieux vuider les encrements, ce qu'il fera, ſera avec une entiere gueriſon.

ENFLURE des Bœufs. Prenez une Baſſinoire pleine de feu bien chaude pour lui échauffer le ventre, & cette maladie ſans doute le feroit crever, ſi l'on n'y merroit ordre. Un inſecte avalé, ou bien de l'herbe encore pleine de roſée, ſont les cauſes de ce deſordre, & pour y remedier, on prend une Corne percée qu'on lui met trois ou quatre doigts avant dans le fondement, puis on le promene juſques a ce qu'il rende des vents; ou bien luy donner un lavement d'une decoction de mauves, de pariétaire, de chicorée ſauvage & de betes: à la qu'elle on ajoûte du ſon, & de l'huile de noix, & guerit ainſi de ſon Enflure.

ENFLURE du Col. Il ſurvient quelque fois une Enflure au col des Bœufs, ou par contuſion, ou par un abſcés qui s'y eſt formé: ſi c'eſt par contuſion, on y apliquera un cataplame fait de miel, de ſain-doux & du ſon, faites boüillir le tout dans du vin blanc, & on le luy laiſſera pendant trois ou quatre jours. Si c'eſt par un abcés, ce qu'on connoitra, lors que le premier remede n'aura pas operé, il faudra prendre de l'onguent *Althea*, de l'huile de laurier, & du beurre frais, deux onces de chaçun & le tout batu à froid, dont on frotera le col du bœuf qu'on tiendra envelopé de linge. Cet onction par ſa vertu ne manquera pas d'attirer l'humeur en dehors, ce qui formera une tumeur qu'on ouvrira avec le ciſeau, ſi-tôt qu'on jugera à propos de le faire. Cette ouverture ainſi faite, on aura ſoin tous les jours de la panſer en y mettant de la racine d'ortie, & continuer juſqu'à ce que l'abcés ſoit déchargé entierement de ſes humeurs putrides.

ENFLURE des pieds. Comme c'eſt l'ordinaire des méchantes humeurs de ſe jetter toûjours ſur les parties d'en bas, ſur tout lors qu'elles ſont affligées; il ſeroit dangereux qu'une enflure au pied d'un Bœuf, n'en attirât une trop grande abondance ſi par le repos & les remedes on ne détournoit ce deſordre, c'eſt peu de choſe, il eſt vray qu'une pareille enflure, mais neanmoins capable de bien cauſer du mal, ſi l'on n'y remedioit, en y appliquant des feuilles de ſureau broyées avec du ſain-doux, & envelopées d'un linge, ce cataplame eſt ſeul ſuffiſant pour la guerir.

ENFLURE. L'enflure eſt cauſée aux brebis pour avoir mangé des herbes qui leur ſont contraires, ou pour en avoir pris que des bêtes venimeuſes auroient infectées; elles creveroient ſans doute, ſi l'on negligeoit de les ſecourir. Cette enflure ſe remarque aiſement, & l'on reconnoit quelle eſt dangereuſe lors qu'on leur voit la bouche bavante, & que cette mauvaiſe humeur exhale par la bouche une mauvaiſe odeur. Pour guerir les brebis de ce mal, on les ſaignera d'abord ſous la queüe, en la partie qui eſt proche les feſſes, aprés quoy on leur donne a boire de l'urine d'homme.

ENFLURE qui ſurvient aux Chevres, aprés que les chevres ont mis leurs chevreaux au monde, quelques fois à cauſe du grand travail quelles ont eu, leurs matrices deviennent enflées, ou l'arriere faix n'eſt pas bien venu, ce qui leur cauſe au dedans un terrible deſordre ſi l'on n'y remedie promtement, en leur faiſant avaler un verre de bon vin.

ENFLURE. Dans la ſaiſon des fruits, les cochons en mangent ſouvent de pourris en ſi grande quantité qu'ils en deviennent enflez, & cette enflure leur deviendroit dangereuſe ſi l'on y aportoit du remede, c'eſt pourquoy on leur fait une décoction de choux rouges qu'on leur donne à boire, ou bien on leur donne de ces Choux mêlez dans leur nourriture, & ils deſenflent en peu de temps.

ENFLURE des glandes du col. Quand on s'apercevra qu'un cochon a les glandes du col enflées, on ſe ſervira du même remede que pour les caterres.

ENG.

ENGOURDISSEMENT eſt un ſentiment diminué ou ſuſpendu pour un tems, il eſt parfois general, faiſant reſſentir par tout le corps de tels picotemens, comme ſi c'étoit des fourmis: quelquefois il n'eſt qu'à une partie, mais pour l'ordinaire il prend plus aux pieds qu'ailleurs, ſi l'engourdiſſement arrive ſouvent, il menace de la convulſion, ou de la paraliſie, & s'il eſt accompagné du vertige, on doit aprehender l'Apoplexie, l'Epilepſie, ou la Létargie.

Celui qui vient d'un coup, ou d'une bleſſure eſt incurable, il faudra aporter à ſa gueriſon les mêmes remedes qu'à la Paralyſie. Que ſi toutefois il étoit cauſé par trop de ſang, l'on s'en fera tirer autant qu'il en ſera de beſoin, & l'on ſe purgera, ſoit avec la Caſſe, le Catholicon double, ou avec le Syrop univerſel.

L'engourdiſſement des membres ſe fait, quand ils ſont preſſez, car pourlors les eſprits ſont empêchez de paſſer, de ſorte qu'on ne s'oſe pas aſſuyer ſeurement ſur ces membres-là: outre cela on y ſent des petites piqueures comme des formis, leſquelles procedent de ce que les parties ſont inégallement afectées; car les ſtupides tiennent aux ſaines, il n'y a pas de meilleur remede, que d'étendre fort tout le membre, & le frotter, ou en prenant le pouſſe de la cuiſſe qui ſoufre, avec la main opoſite. *Cardan.*

ENGRAISSER la Voilaille. On prendra indifferemment ou les Chapons, ou les Poules qu'on veut engraiſſer, puis on les enfermera dans une chambre ou le grain ne leur manquera point, ainſi que l'eau, & les meilleurs de tous les grains ſont, ſuivant l'eſtime qu'on en fait, l'or-

ge & le froment, comme ayant la vertu la plus efficace, avec un peu de ſuu boüilli qu'oo leur donne de tems en tems.

Autre maniere d'engraiſſer la volaille, voici encore une autre maniere d'engraiſſer la volaille qui demande à la verité un peu plus de ſoin; mais qui rend auſſi beaucoup plus de profit: & voici qu'elle elle eſt. Indifferement on prendra done de la baſſe-Court, ſoit Chapons, ſoit Poulès, & auparavant de les mettre dans des épinettes, qui eſt une maniere de eave faite exprés, ou cette volaille eſt fort à l'étroit & le ſeparant l'une de l'autre; auparavant, dis-je, de les placer là dedans, on leur plume la tête, & les entres-cuiſſes, à cauſe qu'on prétend que ees plumes arrivent à elles trop de ſubſtance & par conſequent tout le corps n'en profite pas tant. Ces épinettes qu'on leur deſtinera, ſeront poſées dans un lieu chaud & obſcur, à cauſe que le grand air qui penêtre au dedans de nous par l'organe des yeux, ſubtiliſe par trop la ſubſtanee venant une partie à ſe diſſiper, ne profite qu'à moitié dans le corps ou elle agit, c'eſt ce qui fait auſſi qu'on leur creve les yeux, & ſi on les tient a l'étroit, c'eſt que, plus ils ſeroient dans le mouvement, plus la ſubſtance de la viande qu'ils prendroient, ſe convertiroit en excremens, plûtôt qu'en bonne nourriture. Le mouvement étant une des principales cauſes de la digeſtion.

Enfin pour toutes ees raiſons dont je viens de donner des éclaircifſemens, cette eſpece de eave, ou ees épinettes étant ainſi en place, on y renfermera les ebapons, ou les poules qu'oo ſouhaitera engraiſſer.

Des aliments pour engraiſſer la Volaille. Cette pratique obſervée il faut avoir de la farine de millet d'orge, ou d'Avoine, dont on leur compoſe une pâte qu'on fait avaler par morceaux, on prend ce ſoin deux ou trois fois le jour; dans le commencement, on ne leur en donne que peu a peo a cauſe que ces animaux ne ſont pas faits a cette nourriture, & de jour en jour on leur en fait prendre de plus en plus joſques à ce qu'il y ſoient entierement accoûtumez, aprés eela on les obligera d'en avaler autant qu'il en peuvent prendre.

Lors qu'on les peut remplir de eette pâte, qu'on ne manque point d'abord de leur manier le goſier, afin que ſi on le trouve entierement vuide, on ne craigne point de leur en donner à manger, au lieu que ſi l'on s'apereevoit que la digeſtion des viandes ne fut pas encore faite, qu'on attende à les eu nourrir juſqu'à ce qne la nature ait fait ſon operation: aſſurément ee ſeroit perdre ſon tems, cette trop grande abondance de nourriture priſe coup ſur coup, étouffant la ehaleur naturelle; qui n'eſt ni aſſez abondante, ni aſſez forte pour cuire cet aliment, ne ſe tourne qu'en cruditez, au lieu de ſe convertir en bonne nourriture.

Qu'on obſerve que toutes les fois qu'on fera prendre de cette pâte à ces animaux, il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau afin que eela leur ſerve de mangeaille & de boiſſon, car on ne leur doune point à boire.

On peut encore, ſi l'on veut, crainte de la vermine, les plumer juſques ſous les aîles, afin que leur fiente ne s'y puiſſe attaeher & pour nettoyer plus facilement le petit eſpace qu'Ils occupent dans les épinettes, on les en ôte pour un peu de tems il faut les laiſſer promener, & pendant lequel même-tems ils s'épluchent avec leur bec de ce qu'ils peuveut ſentir les incommoder: ce petit ſoin leur eſt tres-agreable.

ENGRAISSER les terres ſteriles & beaucoup pierreuſes. Voyez le mot *Lupin*.

ENGRAISSER les bêtes à corne, & Chevaux. Voi Jone marin, ou autrement ſainfoin d'Eſpagne, voyez Brebis flandrines. Voyez le mot, Abondance de blé.

ENGRAISSER. Canards & toutes ſortes de bêtes, voyez le mot particulier de châque animal.

ENR.

ENRICHIR. Le Saint Eſprit nous aprend trois moyens pour enrichir une famille, & nous detrompe d'une erreur commune dans le monde, qui perſuade à pluſieurs qu'ils s'enrichiront par le crime *Prov.* 14. *errant qui operantur malum, miſericordia & veritas præparant bona. in omni operanti erit abundantia.* Ceux qui font le mal, ſe trompent s'ils eroyent reüſſir par cette voye, il n'y a point d'autres moyens pour s'enrichir que les trois ſuivans

1°. L'aumône, *miſericordia* 2°. La vertu, *veritas* 3°. *Le* travail; *in omni opere erit abundantia*, ainſi c'eſt une erreur groſſiere de s'imaginer qu'on teüſſira en s'abandonnant à l'impureté, qu'on gagnera du bien par eette voye, qu'on épouſera un riche parti; puiſque Dieu ne benita pas de pareils deſſeins, & que ees maiſons ne manqueront point de tomber, Dieu ne benit que eeux qui le ſervent *Eccl.* 1. 19. *timenti Dominum bene erit*; *omnem domum illius implebit*; Dieu comblera de ſes benedictions ceux qoi le craignent & il remplira leur maiſon de toute ſorte de biens. L'injuſtice, & les autres crimes n'enrichiſſent jamais perſonne; au contraire, ces deſordres font perir les maiſons les mieux établies. Il n'y a que le ſoulagement des pauvres, l'obſervance des eommandemens de Dieu, la fidelité au travail, ehacun ſelon ſon état, qoi enrichiſſent & affermiſſent les familles. Le crime étant toûjours la cauſe de leur ruïne *Prov.* 14. 34. *miſeros facit populos peccatum.* Le péché rend miſerables les peuples.

Voyez le mot Education.

Voyez Blé, & multiplication des grains. Voyez les mots fleurs, fruits, & parcourez la table, le mot de vôtre état & condition, adjoint Marchand, Artiſant, &c.

ENT.

ENTORSES. Du moment qu'un Cheval s'eſt donné une entorſe, il faut y remedier chaudement, on bien un Cheval eourt grand riſque d'être eſtropié dans la ſuite. Les chemins trop rudes & trop rabouteux, les ornieres ſont ſouvent les endroits ou ils umaſſent ces ſortes de diſlocations, qui ne ſont autre choſe que lors que le boulet ſe tourne à côté avec violence. Lors que quelque Cheval ſedonne one entorſe aox jambes de derriere, on le goerit avec bien moins de faciliié, que lorſque eet inconvenient lui arrive en celles de devant.

Le remede qu'on peut aporter plûtôt aux diſlocations, e'eſt de prendre gros comme un œuf de couperoſe, qu'on fait infuſer à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on fait tremper un linge plié en forme de compreſſe, dont on entoure tout le boulet & qu'on lie avec une envelope qu'on met deſſus, le toot apliqué froidement. Cette operation ſe reïtere de ſix en ſix heures, & l'on continuë juſque à ee que le mal ſoit gueri; deux jours ſuffiront pour parvenir à eerte gueriſon, ſi l'on n'a point tardé à y aporter remede.

EPI.

EPI-D'EAU, *Ital. Potamogeto, Allem. Lamkraut.*

QUALITEZ, Il eſt froid.

DECR. Epy-deau Le Potamogeton a les feüilles ſemblables à la Bete, qui ſont veluës & nagent ſur l'eau, avec la *Nymphea*.

LIEU. Il croit & nage dans les marais, & étangs, d'où il a pris ſon nom, qui ſignifie voiſin des rivieres il fleurit en Mai.

PROPR. Il eſt aſtringent & refrigeratif, il eſt fort boo aux demangeaiſons& aux ulceres, corroſifs & inveterez : comme à toute ſorte d'inflamations & principalement aux ereſipelles, les feüilles cuites dans la poëlle avec de l'huile d'olive, & du vinaigre, & puis renduës tiedes dans du lait, apaiſent les grandes douleurs de la goûte.

EPILEPSIE, dite mal caduc ou mal de Saint Jean. C'eſt une convulſion cauſée d'une humeur craſſe, viſqueuſe & froide ; contenuë au premier ventricule du cerveau, & parfois à tous les autres, qui bleſſe l'entendement, & les ſens, laquelle ſe fait par le moyen des nerfs repandus par toutes les parties du corps. Elle n'eſt pas continuelle, mais elle revient de tems en tems ; Elle eſt plos comune aux enfans, à raiſon de la delicateſſe des nerfs, qu'à ceux qui ſont d'un âge avancé, ſi l'on ne guerit les garçons avant vingt-cinq ans, les filles avant leurs ordinaires, & les femmes aprés leur premiere couche, l'on eſt aſſuré que cette maladie les acompagnera juſqu'au tombeau. L'on peut encore l'apeller maladie aiguë, quoi qu'elle eſt ſans fievre. Celle qui prend dans la nouvelle lune, eſt beaucoup plus humide que froide ; au defaut, beaucoup plus froide qu'humide. Elle a ſa ſource, ou au cerveau, & c'eſt la plus mauvaiſe, ou à l'eſtomach, ou dans les parties les plus éloignées du corps. Venant du cerveau elle ſe fait connoitre à une peſanteur & à une grande douleur de rête, à une veuë trouble, à l'ouie & l'odorat bleſſez, à un viſage pâle, à des ſonges fâcheux & à une chute ſi ſubite que l'on ne s'en aperçoit jamais.

Quand elle vient de l'eſtomach, on ſent un peu devant que de tomber, une peſanteur dans tout le ventricule avec des picotemens accompagnés d'un apetit devorant, l'accez étant proche, tels ſignes ſuccedent, qui ſont, défaillance, maux de cœur avec vomiſſement bilieux ou pituiteux. Quand elle arrive par on vice caché aux extremitez du corps ou à la matrice, principalement aux femmes nouvellement acouchées, elles ſentent un friſon s'élever à peu prez d'ou vient le mal, qui ſe porte petit à petit à la tête, l'on arêteroit volontiers cet accez, ſi d'abord l'on faiſoit une forte ligature au tour de la partie, où la vapeur prend ſa ſource. Elle eſt plus ordinaire au commencement do Printems, que dans les autres ſaiſons, la fievre quarte arrivant à un Epileptique, le ſoulage beaucoup.

Ce qui cauſe en partie cette maladie & à qool ceux qui ont des enfans on ceux à qui on en a donné la direction, doivent prendre garde, c'eſt de les detourner du grand bruit, & d'empêcher que l'oo ne leur faſſe peur, que l'on ne leur donne des coups à la tête, qu'ils ne ſentent de fortes odeurs, ſur tout celle d'Ache ou de Celeri, ou qu'ils ne prennent de mauvaiſe nourriture.

A celui qui en ſera ataqué, on commencera à lui donner une nourrice bien ſaine, un lait de ſix à ſept mois, une boüillie fort claire, dans laquelle l'on mêlera une pincée de Thim, & de marjolaine en poudre. L'on lui mettra ſur la tête une petite emplâtre de Thetiaque que l'on renouvellera de huit en huit jours, l'on lui fera ſentir à tout moment quelque douce & agreable odeur, ſon boire ordinaire ſera aromatiſé & adouci d'un peu de canelle, d'anis, de coriandre, & de ſuere ; une fois la ſemaine, l'on mêlera dans ſon boüillon douze ou quinze grains de rhubarbe en poudre, ou dans un œuf ou dans un potage. A ceux qui auront ſept ans paſſez, ſi aux premiers accez, on leur tire du ſang ils ne retomberont plus dans l'Epilepſiie, ſinon on les ventouſera entre les deux épaules, ou on leur fera un cautere. Sinon, pour en guerir infailliblement, l'on fera diſſoudre vingt grains de ſel de corail, avec autant de ſel de perles dans une cuillerée de canelle, continuant ce brevage on mois entier le matin à jün. Ceux qui ne ſeront pas aſſez riches, diſſoudront dans un peu de vin, demi gros de theriaque le ſoir & le matin, ou bien uſeront pendant quarante jours d'un tel ſirop.

Prenez une livre de ſuc de Tabac bien verd avec deux livres de ſucre, faites-le cuire en ſirop, la priſe eſt une once pour les petits enfans, & pour les autres de deux ou trois onces à proportion de leur âge : il faudra auparavant d'en uſer, purger les derniers avec deux dragmes de Sené, demie dragme d'Agaric & de canelle, avec une pincée d'Anis, infuſez dans une décoction de Betoine, de Pulegium, de Meliſſe, d'Hiſope & de Sauge, & y ajoûter ou une once de Manne, ou autant de Sirop de pommes compoſé, ou de fleurs de pêcher, avec un grain ou deux de caſtor.

Le plus ſouverain d'entre tous les remedes, C'eſt d'éternuer, pour cet efet l'on uſera de la poudre d'Ariſtoloche longue, de la Sauge, de la Betoine, de l'Imperatoire, du gui de Chêne ; d'Enula Campana, d'Agaric, d'Anis, ou de Fenoüil, ou de tirer par le nez la decoction de Mouron à fleur rouge, ou de celle de la petite centaurée.

Les jeunes filles ſe feront ſaigner du bras, & enſuite du pied, ſi elles ſont dans le tems d'avoir leurs ordinaires, elles prendront ſouvent des lavemens compoſez avec des racines de Polipode, de flame, on d'iris, ou d'Ariſtoloche, de feüilles de Betoine, & de Mercuriale, y ajoûtant dans un chacun, une once d'huile de rue avec une once de Miel, de Mercuriale, & autant de Diaphœnic.

Si l'Epilepſie arrivoit à une femme en couche par la retenuë de vnidanges, on la ſaignera du pied, ſi par quelque matiere pourrie retenuë dans la matrice, on lui fera prendre de l'eau de menthe, ou de l'eau de canelle, ou de l'eau de rue, ou deux onces de Manne fondüe dans un verre de ſuc de Mercuriale, ou d'eau d'Armoiſe. Tous garderont une maniere de vie qui échauffe & deſſeche doucement.

Afin d'empêcher la generation de la pituite, & de rendre le ſang plus loüable : mangez de la volaille ſa chair y eſt plus propre que celle des autres animaux, & encore meilleure rôtie, que boüillie : elle conviendra encore mieux, ſi l'on l'aſſaiſonne avec de la ſauge, de la marjolaine, du thim, du poulior, & de l'hiſope. Le Poiſſon eſt tout-à-fait contraire, comme auſſi le fruit crud, le laitage, les legumes, la ſalade & toutes viandes humides, gluantes

gluantes & groſſieres, ſur tout celle de mouton, d'agneau, & de chevreüil, pareillement l'ail, l'oignon, la moutarde, & toutes choſes vaporeuſes, même le vin pur eſt fort nuiſible. c'eſt pourquoi, pour leur boiſſon ordinaire, ils uſeront d'eau boüillie avec de la raclure de corne de cerf, de Gingembre, de Canelle, ou de Coriandre, on ils boiront de l'Hidromel qui leur ſera plus agreable que du vin; le frequent uſage en eſt bon, comme auſſi la tiſane avec le fenoüil marin, c'eſt la percepierre. L'on évitera le dormir du midi, celui de la nuit ſera moderé, l'on fuira la triſteſſe, le chagrin, les ſoins, la crainte, & les autres paſſions d'eſprit

Si dans l'accez l'on coupe un peu de cheveux du devant de la tête à celui qui eſt tombé & qu'on les lui mette dans la bouche, il s'arrêtera ſue l'heure. Que ſi l'on s'apercevoit que l'Epilepſie fut cauſée par la ſimpathie de l'eſtomach; pour le plus ſeur, ce ſeroit de provoquer tous les mois un vomiſſement avec le tartre émetique, ou le regule d'Antimoine, ou avec le Vitriol calciné, la doſe ſera ſuivant les âges, depuis quatre grains juſqu'à ſix ou huit pour les plus robuſtes, que l'on fera pendre dans un peu de conſerve de roſe, ou de gelée de groſeille, ou de pommes cuites, ou ſi c'étoit par le conſentement des parties plus éloignées, l'on ſeroit comme l'on a déja dit des ligatures ou l'on appliqueroit des ventouſes aux endroits à peu prés que l'on ſent lever cette vapeur.

Tous les Epileptiques pourront porter ſur eux une ceinture faite de peau d'âne, ou de loup, ou pendront à leur col les pierres qui ſe trouvent dans les giſiers des hirondelles, ou du Gui-de-chêne, ou du Salpêtre ou du Pierre, ou de la Chryſolite, ou du Coral, ou une Emeraude ou de la racine de Pivoine, ou l'os du front d'un âne, ou une bague d'un veritable pied d'Elan, miſe au doigt annulaire, guerit non-ſeulement l'Epilepſie, mais encore la convulſion, & tous autres retiremens de nerfs.

Autres remedes. Prenez du ſuc de Pimpinelle & en faites dégoûter dans l'oreille, la douleur s'apaiſera, autrement prenez une dragme d'Ellebore blanc, & autant de noir avec une poignée de ſel que vous mettrez dans un coquemart de terre tenant ſix pintes d'eau que vous ferez boüillir l'eſpace d'un quart d'heure, puis le tirez du feu, & le laiſſez infuſer l'eſpace de quarante heures ſur une fenêtre pour le faire par aprés boüillir juſqu'à la reduction de trois pintes que vous mettrez dans une bouteille bien fermée pour s'en ſervir au beſoin, l'attirant par le nez. Ce remede eſt bien éprouvé.

Autre remede. Il faut prendre l'eau diſtilée des fleurs de Tillot; elle ſert merveilleuſement aux enfans epileptiques, en quelque maniere qu'elle ſoit donnée. Aucuns y mettent auſſi du Gui-de-chêne, avec un ſuccez merveilleuſement heureux & deſiré.

Pour le même mal, recepte éprouvée & infaillible. Prenez un crane d'homme, ſi c'eſt un homme: ſi c'eſt pour femme, celui d'une femme, ſur tout qu'il ſoit entier, c'eſt à dire tout le deſſus de la tête que vous mettrez en poudre tres-deliée à laquelle ajoûtez de la racine de Pivoine en poudre, une once, avec neuf grains de ſa graine, & une dragme de Gui-de-chêne le tout en poudre dans une pinte de vin de Servagnac, à défaut duquel prenez du meilleur vin d'Eſpagne rouge ou du plus excellent vin rouge qu'on pourra trouver, il faut boire le tout en neuf matins, les neuf derniers jours de la lune. Si le mal reprend au croiſſant, il en faut donner pendant autres neufs matins de la nouvelle, & continuer ledit remede trois lunes.

Le remede noir du Roy de Dannemarc. Prenez le crane ou teſt d'un homme, principalement d'un larron pendu, & non-mort par accident, ni de maladie, car on lui attribue plus d'éficace qu'aux autres, faites-le rotir ſur le gril, & le metez en poudre, prenez aprés trois grains de Pivoine, & les donnez au malade, le matin, avec une dragme de la ſuſdite poudre, & d'eau de lavande, à la quantité d'une cueillerée. Le lendemain & le troiſiéme jour, faites en autant; mais le malade prendra cette poudre à jeun, & ſe tiendra en la maiſon trois jours continuels, boira peu & uſera de viande de facile digeſtion, comme le ſont les œufs; il ſera bon auſſi que le malade prenne aprés, tous les jours dés-le matin pour quelque tems une cueillerée d'eau de lavande. L'os de la Licorne ſert auſſi contre cette eſpece de maladie, *Ranzovius.*

Si on veut cacher ce ſecret, il n'y a qu'à le mettre dans de l'omelette, ou autre choſe. De la poudre du crane, donnez-en la peſanteur d'un écu d'or une-fois tous les mois.

Pour le mal Caduc. Prennez le cerveau du Corbeau deſſeché & mis en poudre vingt grains dans un verre de vin blanc le matin au décours de la lune.

Contre l'accez du mal Caduc, *Orphée & Archelus*, enſeignant, à ce que raconte *Pline*, que que ceux qui ſont tombez du mal Caduc ſont incontinent delivrez de la convulſion, ſi on arroſe leurs levres de ſang humain, en l'accez, ou ſi l'on pique ou pince fort les gros orteils de leurs pieds. *Mizauld.*

Pour les vapeurs. On dit que les nœuds de bois du Guy qui vient au chêne, guerit la dite eſpece de convulſion, qui ſe fait de vapeur, que les nôtres apellent crampe, il ſe faut mettre ſur le lieu qui ſoufre, afin qu'il fuye incontinent de ç'à delà: cela avient, parce que ce bois eſt plein d'un ſue delié & gras ou par occulte raiſon, *Cardan.*

EPINARS. Les Epinars ſont une des plantes potageres, qui demandent la meilleure terre, ou aumoins la plus amendée. Il ne ſe perpetuent que de graînes, on les ſeme en plain champ; ou par rayons dans des planches bien dreſſées; & c'eſt deux ou trois fois l'année à commencer vers le ſixiéme d'Aouſt & finir un mois aprés. Les premiers ſont bons à couper vers la my-Octobre, les ſeconds en Carême, & les derniers aux Rogations: Ceux qui reſtent aprés l'hiver montent en graine vers la fin de May, & on la recüille vers la my-Juin. Quand on les coupe, ils ne repouſſent pas comme l'Oſeille, ou le Perſil: toute leur culture conſiſte à être tenus bien nets de méchantes herbes, & ſi l'Automne eſt extraordinairement bien ſeche; il eſt aſſez bon de les arroſer quelques fois, on n'en replante point du tout, non plus que du Cerfeüil, du Creſſon, &c.

EPINARS. *Ital. Spinaci. Eſp. Espinaca, All. Spinetoder, Bineſch.*

QUALITEZ. Fr. & hum. au premier d.

DESR. Les Epinars n'ont pas été connus des Anciens: mais aujour-d'hui c'eſt une herbe ſi commune dans les Jardins qu'il ſeroit ſuperflu de la decrire.

LIEU. On les ſeme en Mars, Avril, & Septembre, & fleuriſſent en Juin.

PROPR. La premiere eau qu'ils rendent, n'eſt

pas ſaine : ils amoliſſent le ventre ; mais ils ſont venteux : leur ſuc eſt bon contre les piqueures des Scorpions & des Aragnées venimeuſes, l'eau diſtilée a le même éfet. La nourriture des épinars eſt meilleure que celle de l'arroche, ils adouciſſeot la rudeſſe du goſier. & du conduit des Poumons ; l'eau qu'on en diſtile, au mois d'Avril & de May, lors qu'ils ſont en fleur, eſt bonne contre les inflammations, les ereſypeles & les ulceres corroſifs, étant apliquée avec du linge par dehors.

EPINE de bouc, *Eſp. Alquetira. All. Dragant Bockſdorn.*.

Qualitez. Deſſiective, & emplaſtique.

Descr. Epine de boue, ſa racine eſt fort étenduë, dure comme du bois & couchée à fleur de terre. Elle pouſſe quantité de ſurgeoos, qui ſont fermes & durs, quoi que fort petits : ils ſont chargez d'une infinité de feüilles petites & meouës, qui couvrent certaines petites épines blanches droites & fortes. On fait des inciſions dans la racine, d'où ſort une gomme qui ſe cungele, & qu'on oumme Tragacaot.

Lieu, Elle croît dans l'Aſie, & dans pluſieurs endroits d'Italie. & proebe des murailles de Marſeille.

Propr. La Gomme, qui ſert dans la Medecine, pour être bonne, doit être claire, pure, douce au goût, elle reſerre les pores du corps, & elle eſt boone pour les yeux, pour la toux, pour l'âpreté du goſier, pour l'eotomote, & pour toute ſorte de catharres, la mélant avec du miel, & la laiſſant foudre ſous la langue.

EPINE-VINETTE. *Ital. Creſpino, Eſp. Eſpina Romaza. Alle, paiſſelbeuſauriel.*

Qualitex. Les feüilles, & les fruits ſont froids & ſecs au 2. d.

Descr. Epine-vinette. C'eſt un Arbriſſeau qui produit pluſieurs jettons comme le Coudriet, qui tarement, parvient à la groſſeur d'un Arbre, il eſt par tout couvert d'épines longues, menuës, blanchâtres & aiſées à rompre : elles croiſſent trois à trois, n'ayant qu'un pied. Son écorce eſt blanche, polie & mince : ſon bois eſt jaune, frêle & ſpongieux, il a quantité de racines jaunes qui rampent preſque à fleur de terre, ſes feüilles aprochent de celles du grenadier, quoi que plus ſubtiles, plus larges & moins pointuës, & environnées de petites pointes, ſa fleur vient en grape & eſt jaune, à laquelle ſuccede un fruit, qui eſt rouge étant meur.

Lieu. Il croit au bord des bois & hayes, & fleurit en May.

Propr. Le vin qu'on fait de ce fruit, pris avec du ſirop violat, & de l'eau, dans les fiévres malignes, non ſeulement ôte la ſoif, mais encore defend le cœur & le cerveau des mauvaiſes vapeurs.

EPINE blanche, *Allem. Marien. Diſtel.*.

Qualitez. Secb, & aſtring.

Desr. Epine blanche, ſes feüilles ſont comme celles du Chameleoo, blanc, quoique plus blanches, plus étroites. & un peu plus rudes & plus piquantes. Sa tige pouſſe deux coudées de hauteur & eſt plus groſſe qu'un pouce, étant blanche & creuſe au dedans elle produit à la cime une tête ſemblable au Hetiſſon de mer quoique plus petite, & un peu longuette, ſes fleurs ſont purpurines ou incarnates, ſa graine eſt ſemblable au Safran bâtard : mais un peu plus ronde.

Lieu. elle croît dans les montagnes, & fleurit en Juin & Juillet.

Propr. Sa racine priſe en breuvage eſt bonne à ceux qui crachent le ſang, & aux douleurs d'eſtomach, & du ventre, elle fait uriner, & reſout les apoſtemes froids, ſa decoction eſt admirable au mal de dents ſi on s'en lave la bouche : ſa graine étant beüe, ſert aux convulſions des petits enfans.

EPR.

EPREVIER, filet à prendre du poiſſon, on le fait de cette ſorte.

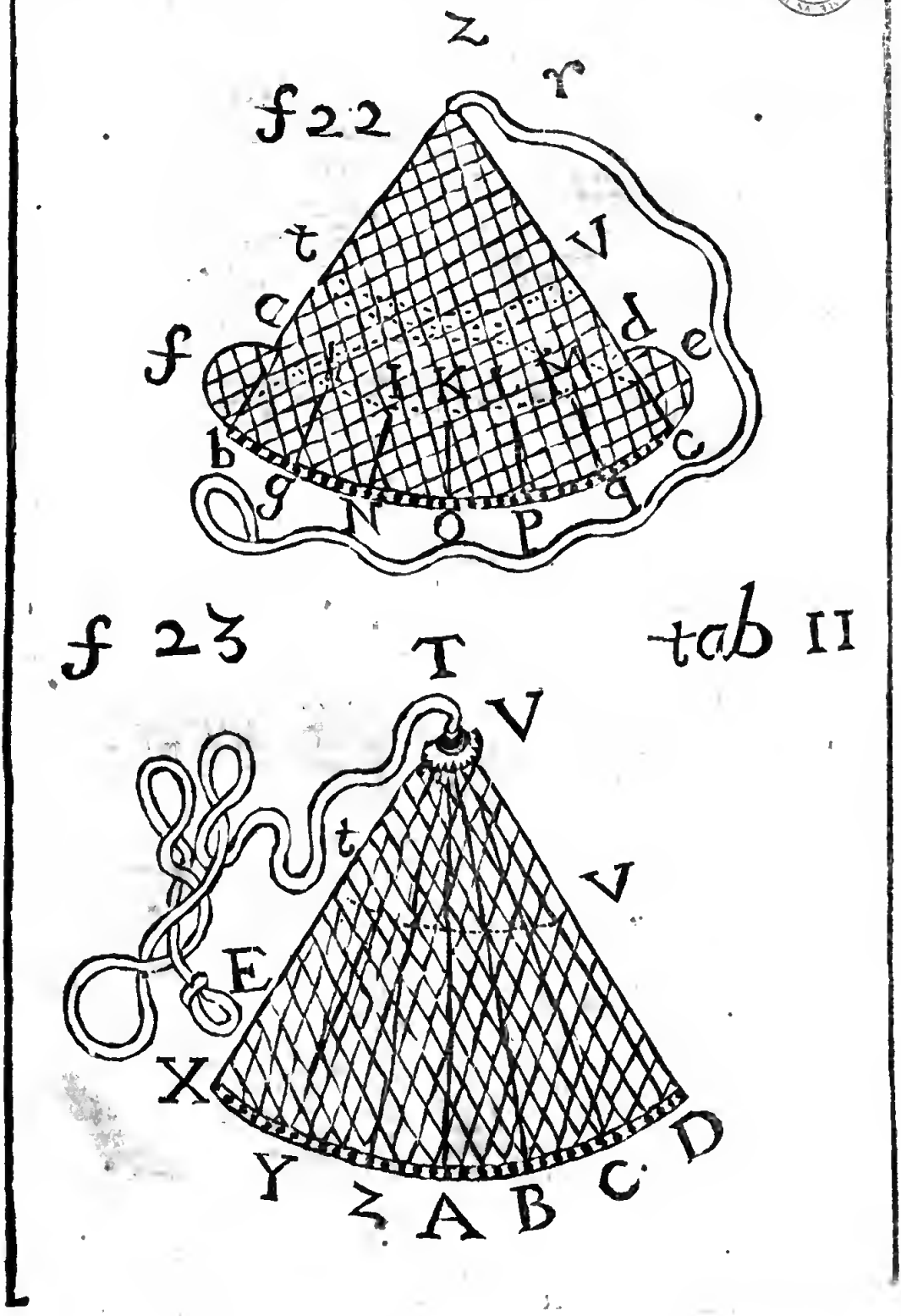
Il ſe voit de deux façons d'Epreviers pour prendre du poiſſon, la vingt-deuxieme figure dans la onziéme Table du cinquiéme livre, eſt la plus commune, & moins embarraſſante, ce filet n'étant pas aiſé à faire, j'eſpere que l'inſtruction ſuivante ne ſera point inutile à celui qui voudra y travailler.

La leveure ſe doit faire de douze mailles de deux pouces de large, on travaille ce filet en rond. Il faut faire dix rangs de mailles ſur le même moule, avec quoi on fait la leveure, puis changer d'un autre plus petit du demi-quart pour continuer dix autres rangées de mailles, moins grandes que les premieres, obſervant ce changement de moule à tous les dixiémes rangs, juſques à la fin du filet, qui ſera par le bas de petites mailles à fichet le bout du doigt ſelon qu'on aura diminué les moules par degrez, afin de prendre auſſi-bien les petits poiſſons que les gros : à meſure que vous travaillerez, jettez des acruës, de ſix en ſix mailles au deuxiéme rang d'aprés la leveure, & faites la troiſiéme ſans acruës, puis jettez encore des acruës au quatriéme rang, & travaillez le cinquiéme ſans acroitre, & au ſix acroiſſez, faites ainſi de tous les autres, juſqu'à ce que le filet ait huict ou neuf pied de hauteur, ſi vous ne devez ou voulez prendre que les gros poiſſons, ne changez point de moule que de quinze en quinze rangées de mailles. Le filet doit être fait de bon fil retort en trois brins, & quand il ſera fait, il le faudra teindre en couleur brune & le monter de corde & de plomb en la maniere qui ſuit : Ayez vingt ou vingt cinq livres de bales de plomb, plus ou moins, ſelon l'étenduë du filet, qui ſeront groſſes comme des bales de fuſil, & toutes percées dans le milieu, ainſi que des grains de chapelet, pour les enfiler de même façon avec une corde moyenement groſſe, & à chaque fois que vous aurez enfilé une bale, faites un nœud à la corde tout joignant la bale, puis renfilez-en une autre, & faites encore un nœud, de ſorte, qu'il s'en rencontre toûjours un entre deux bales, & que le tout reſſemble à un chapelet. En ayant fait un tout ſelon la grandeur du filet, il faudra noüer les deux bouts de la corde du chapelet enſemble, & avec une aiguille couverte, ou chargée de fiſcelle, attacher ces bales ainſi enfilées tout autour du bas du filet, ce qu'étant fait, prenez un nombre de fiſcelles longues de quinze pouces, leſquelles vous attacherez de pieds en pieds à la rangée des mailles marquées des lettres A H I. K. L. M. D. qui doit être à dix-huit ou vingt pouces au deſſus du chapelet, & lors qu'elles ſeront toutes nouées, vous leverez la corde ou chapelet de bales en haut pour la lier auſſi de pieds en pieds à l'autre bout de chaque fiſcelle, de façon qu'il n'y ait pas plus de neuf, dix, ouze pouces de longueor depuis la rangée de mailles A. H I. K. L. M. D. juſques au bas B, G. N. O. P. Q. C. par ce moyen le filet bourſera, ou fera un ventre tout autour, pareils aux deux endroits marquez des lettres B. F. A. & C. D. dans

ONZIE'ME PLANCHE.

METHODE POUR PESCHER AVEC LE FILET NOMME' ESPERVIER.

Table 11. *Page* 26. *III. Partie du I. Tome.*



lequel ventre le poiſſon demeure pris, ces fiſcelles ſont aſſez-bien repreſentées par les lignes noires, A. B. H. G. I N. K O. L P. MG. & D C. Outre cela on attachera à la pointe, ou boot du filet lettre R. une corde longue de deux ou trois roiſes, avec uoe boucle S. pour paſſer le bras dedans, afin de retirer l'Eprevier de l'eau.

Quant à l'autre ſorte d'Eprevier figute 23. dans la même Table il eſt fait de même façon que celui ci-deſſus, ſinon qu'il ſe monte d'une autre maniere: qui eſt, qu'an lieu de lier une corde au bout du filet par où il a été commencé, il faut y mettre une grande boucle ou anneau V. qui ſoit de cuivre, gros comme le petit doigt, ou bien de corne épaiſſe de neuf lignes, qui ſont les trois quarts d'un pouce, autour de laquelle boucle, on attacheta les douze premieres mailles de la leveute du filet, aprés quoi vous ajouterez le chapelet de bales tout au tout du bas, X. Y. Z. A. B. C. D. puis il faut lier au chapelet des fiſcelles fortes, & longues de ſix pieds aux endroits marquez des mêmes lettres X. Y. Z. A. B. C. D. & qu'elles ſoient éloignées les uns des autres d'un pied, leſquelles doivent être toutes noüées enſemble au bout d'une corde lettre T. qui paſſe dans la boucle V. Ces fiſcelles ſont tepteſentées par les lignes droites qui vont du Chapelet ſe rendre dans l'Anneau V. de ſorteque ritant la corde par le bout quand le filet aura été jetté tous les endtoits marquez des lettres X. Y. Z. A. B. C. D. ſe rencontrent en un monceau les uns proche des autres, & que la boucle V. ſoit baiſſée juſques au chapelet, par ainſi le filet ſera fermé comme une bourſe, ſans qu'il en puiſſe ſortir aucun poiſſon, que les petits qui paſſent au travers des mailles.

ERA.

ERABLE. l'Etable eſt un bois, qu'on ne met guere en œuvte que pour brûlet, ſi ce n'eſt les Jardiniers faute de charme, ou de Hêtre, qui s'en ſervent pour dreſſer des paliſſades: la feüille n'a rien de beau, & ne garnit pas bieo vivement ſon bois.

On laiſſe veoir cet arbre comme il plaît à la nature: car à dire vrai, ce ſeroit conſummer inutilement ſon tems, que d'en vouloir élever en pepioieres, & lui donnet tous les autres ſoins que nous avons enſeigné qu'il falloit preodre aptés les autres arbtes.

Toutefois ſi l'envie nous prend de nons en ſetvir, on remarquera une choſe: qui eſt qu'il aime mieux naturellement une tette ſeche & aride, qu'un humide & remplie d'argile.

Voilà qu'elle eſt la oature de l'Erable, qui par bonheur pour cet arbre n'eſt poiot difficile à gouvernet: car pour un peu plus de fatigue qu'il ent exigé de nous, n'érant propre qu'à brûler, il auroit bien pû courir riſque de demeurer inconnu pour jamais.

ERE.

ERESIPELE. eſt une inflammation qui s'étend ſur la peau, & quelqne fois ſur nne partie de la chair, cauſée d'on ſang extremement chaud & bilieux, ſuivant qu'il eſt plus ou moins mêlé de pituite, ou de melancolie, l'humeur en eſt plus acre & ſubtile, on plus douce, & temperée.

Que ſi l'Ereſipele eſt fait d'une pure bile, & qu'il arrive à ſon dernier degré, il ulcere; & enflamme la partie où il ſe jette. Que ſi au contraire le ſang domine, il eſt beaucoup plus temperé, mais il ne laiſſeroit pas, étant negligé de, cauſer divers accidens fâcheux.

Lorſque l'Ereſipele ocupe la face & la tête, il eſt dangereux, à cauſe qu'il peut ſe communiquer aux membranes du cervean, il eſt mortel, quand il ſe ruë ſur la matrice, une femme étant groſſe, d'autant qu'il tue l'enfant, il eſt auſſi d'un mauvais préſage, s'il ſurvient aux playes, ou aux ulceres, les os étant découverts, parce qu'il conſume par ſa grande acrimonie la chaleur naturelle qui eſt à l'entour, & s'il vient à rentrer du dehors au dedans, il eſt fort à craindre. Sous le nom d'ereſipele, ſont compris, les puſtules bilieuſes, l'herpés, les veſſies, & les bubes, que le peuple apelle feu volage.

L'Ereſipele tenant plus de la bile que du ſang, on en menagera davantage les ſaignées, & au regard du ſurplus les autres remedes conviendront également, la premiere choſe que l'on fera aprés les ſaignées, ce ſera de le fomenter avec uo tel oxicrat.

Prenez un demi-ſetier d'eau, mélés-y deux cuillerées de vinaigre, les faites un peu tiedir, ſinon ſervez vous du ſuc de Solanum, ou de Joubarbe, y ajoutant une quatriéme partie de celui de Juſquiame ou de feüilles de Pavots avec du vinaigre à proportion, ou bien prenez demie dragme de Camphre, trois onces de jus de laituë avec autant de Mucilage, de Pyllium, mêlez-y deux cuillerées de vinaigre & en étuvez, étant un peu dégourdi, & en cas que la douleur, & l'inflamation fuſſent extrêmes, on ſe ſervira cette receipte.

Prenez des ſucs de Solanum, de Juſquiame, & de Pavots, deux onces, de Mucilage, de Fenugrec, & de lin, ou Pſylium tirée avec de l'eau Roſe, ou l'eau de Plantain one once & demie de vinaigre, deux cuillerées d'Opium & dn Camphre, quatre grains de châcun, du Safran dix grains, deux blancs dœufs, mêlez le tout enſemble, & y ajoutez deux onces de Cerat de Galien. Que ſi l'on n'étoit pas dans la ſaiſon ni dans les endroits pour avoir le ſuc des ſimples, l'on aura recours à leurs eaux diſtilées, ſinoo l'on prendra chopine d'Oxicrat, dans lequel on diſſoudra deux dragmes de ſel de Saturne ou demie once de Salpetre avec cinq ou ſix grains d'Opium, & autant de Safran en poudre, ſitôt que le grand feu ſera paſſé, on ſe ſervira des remedes ſuivans.

Prenez de la racine de Guimauve, des feüilles de Parietaire & d'Abſinthe, & de la Sauge, de chacune une poignée; des fleurs de Camomille, de Melilot, & Roſe de Provins de châcune deux pincées; faites boüillir le tout enſemble dans deux pintes d'eau avec un quarteron de miel en maniere de bouillie, en la retirant du feu, ajoûtez y demie once de Roſes en poudre avec autant de fleurs de Camomille, & une once de ſon huile, ou do celles d'Anet; Cependant que l'on pratiquera ces remedes exterieurs, on obſervera une maniere de vivre rafraichiſſaote, & qui humecte. On défendra tout ce qui ponrra échauffer, ſur tout le vin, on fera uſer d'une tiſanne de Chiendent, d'Orge, de pommes de Renete, de racine de Nenufar, & de Regliſſe; on dnnnera ſouvent des Lavemens compoſés de toute ſorte de bonnes herbes potageres, ſinon avec de l'Oxcirat, & du miel violat, ou de Nenufar.

Aprés que la fiévre, & la graude chaleur ſeront un peu apaiſées l'on purgera avec de la Caſſe, & du petit lait, le Catholicon double, ou le ſirop de fleur de Pêcher diſſous dans quelque decoction de Chicorée ſauvage, ou de Laituë, ou de Tamarins : on ne preſcrit, rien de particulier pour les femmes, ſinon de les ſaigner du pied, ſi elles ne ſont pas reglées. Pour les puſtules, les veſſies, les Bubes, ou feu volage, l'on commencera par la ſaignée, & les purgations ſemblables à celles qui ſont ordonnées cy-deſſus, ſe reglant ſur l'âge, les ſaiſons, & la diference de ſexe, à qui la ſaignée du pied ſeroit plus convenable à l'un qu'à l'autre ; aprés cela on appliquera à l'exterieur cette ſorte de pomade.

Prenez trois onces de jus de Citrons avec deux dragmes de Ceruſe de Veniſe, autant de Soufre vif pulveriſés, & l'on en étendra ſur le mal, que ſi elle étoit trop épaiſſe, on y ajoûtera encore du même jus, ſinon, on ſe ſervira de celle-cy. Prenez autant de jus d'Oignons qu'il en ſera de beſoin pour detremper deux dragmes de Boraz, une demi dragme de farine de Pois chiches, autant de celle de Féves avec une dragme de Camphre, on pourra encore uſer du Lait virginal, ou d'huile de Tartre, ou d'huile de Froment, ou d'eau Roſe, ou d'eau de Plantin. dans l'une des quelles on aura fait infuſer du Souffre vif, pulveriſé avec de la Litarge & de l'Alun en poudre, ou pourra auſſi mettre en uſage les eaux que l'on a ordonné pour le viſage.

ERS.

ERS, Veſſe noire. *Ital*, *Ervo*, *Orobo*, *moco*. *Robeglia*, *Eſp. yervoyerva*.

QUALITEZ, ch. au r. D. & ſec au 2.

DASCR. Elle ſeroit inutile, étant ſi commune

LIEU. Il vient dans les lieux maigres & ſecs.

PROPR. Il eſt inciſif, & abſterſif, & deſopile auſſi, mais ſi on en mange en abondance il fait piſſer le ſang ; il cauſe peſenteur de tête, trouble le ventre, on le fait boüillir pour engraiſſer les Bœufs. La plaute rôtie & incorporée avec du miel, de la groſſeur d'une noix, eſt pour donner à manger aux phthiſiques qui ne reçoivent point de nouriture de leurs decoctions de tout le corps ſi on les en fomente ; cuit en vinaigre, & apliqué ſur le feu volage il eſt fort bon : pourveu qu'on l'y laiſſe trois jours ſans le débander.

ESP.

ESPARGOUTTE ou petit Muguet, *Ital*. *Aſter Attico*, *Alle*, *ſchartenkraut ſternkraut*.

QUALITEZ, Il rafraichit comme la Roſe.

DECR. Eſpargoutte, *l'Aſter Atticus*, s'apelle de la ſorte à cauſe que ſes fleurs qui ſont incarnates au dehors & jaunes au dedans, reſſemblent en quelque maniere aux étoiles, à cauſe de certaines petites feüilles qui les environnent, il a les feüilles un peu longues & veluës, qui ont la figure de celles de l'Olivier, mais plûs petites, d'un goût âpre & un peu amer, la racine eſt pleine de cheveux, & qui n'a pas mauvaiſe odeur, il s'en trouve qui ont la fleur jaune, qu'on croit être l'Amello de Virgile.

LIEU, il naît dans les lieux incultes, ſablonneux, & fleurit en Août.

PROPR. Il rafraichit moderement, & il eſt digeſtif, comme ſon goût amer le marque, & deſſiccatif, l'endroit incarnat de la fleur beuë avec de l'eau, eſt bonne contre l'eſquinance, le mal caduc des petits enfans, & contre les Serpens, qui fuyent la fumée de l'herbe quand on en brûle.

Petite Eſpargoute, *All. Schartenkraut ſternkraut*.

QUALITEZ, elle rafraichit, & ſemblable à la Roſe.

DACR. La ſeconde eſpece du Aſter Atticus fait ſa fleur jaune en Eté, ronde & platte, & un peu relevée, comme celle de l'œil de Bœuf, ou Chryſanthemon, environ de cinq ou ſix petites feüilles étroites, aiguës, fermes & longuettes, qui reſſent aſſez bien au poiſſon de mer : ſes tiges ſont de la hauteur d'un pied, au nombre de trois ou quatre, dures, veluës, & garnies de feüilles longues, ſemblables à celles de la Lychnis, ſa racine eſt cheveluë.

LIEU, il croit le long des Prez & Ruiſſeaux, proche de Narbonne, & la graine eſt meure en Août, ou en Septembre.

PROPR, L'herbe eſt bonne contre l'ardeur de l'eſtomac, appliquée deſſus, comme auſſi à l'inflamation des yeux, & des aînes, & au fondement relâché, on dit que ce qui eſt purpurin en la fleur étant pris en brevage, ſert contre la ſquinance.

ESPAUTRE, Il y en a de deux ſortes, l'une n'a qu'un grain dans une peau, & l'autre en a deux. Elle eſt preſque ſemblable au Froment ; mais ſa tige eſt plus mince & plus forte, ſes épis ſont plats, jettant ſeulement leurs grains de deux côtez, à la cime deſquels ſortent des barbes longues & minces. On la ſeme dans les champs, & elle eſt fort commune en Italie. Elle deſſeche : & eſt entre l'Orge & le Froment, mais elle nourrit moins, le pain qu'on en fait, eſt leger, agreable au goût, mais difficile à digerer. Miſe en cataplame, ayant été cuitte dans du vinaigre, elle guerit la lepre, & les ongles rougneux, ſa decoction ſe mer dans les lavemens, pour la dyſſenterie.

ESPRIT aliené. Recepte admirable, pour guerir ceux ou celles qui auront l'eſprit aliené par accident. Prenez un pot de terre neuf, bien étamé, mettez-y deux pintes de la meilleur huile vierge que l'on pourra trouver, mêlez-y huit à diz poignées de Lierre qui rampe au long des murailles, les feüilles les plus tendres & les plus vertes ſont les meilleures, une pinte de vin blanc ; faites boüillir le tout doucement, juſqu'à ce que l'humidité ſoit conſumée, enſuite ſervez-vous en de cette maniere. Il faut raſer le malade, lui froter la tête de ladite huile, & du marc l'on en fera un frontal que l'on apliquera, & que l'on ôtera, la perſonne étant guerie.

Eſprit Aliene, voi *folie*, *demence*.

ESPRIT de Creſſon. Prenez du Creſſon nouvellement cuilli lors qu'il eſt dans ſa plus grande vigueur, pilez le dans un mortier de marbre, juſqu'à ce qu'il ſoit en pâte : rempliſſez en la moitié d'un grand vaiſſeau de grez, & verſez deſſus du ſuc d'autre creſſon recemment tiré & un peu chauffé juſqu'à ce qu'il ſurpaſſe la marlere d'un demi pied ou environ : ajoûtez à tout cela une livre de leveure de biere : broüillez le tout & bouchez le vaiſſeau expoſez le au Soleil, ou à la chaleur du fumier pendant trois ou quatre jours ou juſqu'à ce que la liqueur qui aura fermenté, s'abaiſſe & ne boüille plus : verſez le tout alors,

dans une grande cucurbite de cuivre, adaptez y ſon capiteau ou refrigerant, poſez le vaiſſeau ſur le bain de vapeur, & aprés avoir mis un recipient au bec du chapiteau, & luttez exactement toutes les jointures, vous donnerez deſſous un feu moderé, pour faire diſtiller doucement environ deux livres de la liqueur, cela ſera la partie la plus ſpiritueuſe: verſez la dedans un matras à loog cou: adaptez y un chapiteau & nn recipient, luttez en les jointures & faites diſtiler au bain de vapeur environ la moitié de la liqueur: vous aurez un bon Eſprit de Creſſon que vous garderez dans une bouteille bien bouchée.

C'eſt un fort bon remede, contre le ſcorbut l'hydropiſie, les rumatiſmes, la pierre, la gravelle, la colique nephretique, la jauniſſe, les ecroüelles, les retentions des mois: Il purifie le ſang, excite la ſemence & il fait uriner: la doze eſt depuis quinze goutes juſqu'à une dragme, dans une liqueur apropriée.

Ce qui reſtera dans le matras eſt uoe fort bonne eau de creſſon: on peut encore faire diſtiller ce qui ſera demeuré d'humide dans la cucurbite par un feu aſſez fort: vous aurez de l'eau de creſſon qui aura la vertu de l'eſprit, mais elle agira plus foiblement: la doze eſt depuis une once juſqu'à ſix.

De cette maniere on peut tirer les eſprits du Cochlearia, de l'Eruca, du Becabunga, du Sinapi, du Siſymbrium, & des autres herbes qui ont un gout acre & piquant, leur eſprit ſervira aux mêmes uſages que l'eſprit de creſſon.

Le Creſſon apellé en latin *Naſturtium*, eſt une plante ſi commune & ſi connuë, qu'il ſeroit inutile d'en faire ici la deſcription: on peut ſe ſervir de l'aquatique ou de celui de jardin indifferemment, car on en tire également de l'eſprit. On pile l'herbe, & on y ajoûte du ſuc d'autre creſſon & de la leveure de biere, afin d'y exiter la fermentation. Il faut que le ſuc ſoit ſeulement un peu plus que tiede, s'il étoit trop chaud, ou trop froid, la fermentation ne s'en feroit pas ſi bien. La chaleur du Soleil & du fumier eſt auſſi tres convenable pour exciter la fermentation, car il faut ici imiter la chaleur naturelle, trop peu de chaleur ne metroit pas aſſez en mouvement les parties de la matiere, & trop de chaleur en diſſiperoit le plus ſubtil à meſure qu'il ſe detacheroit, ou bien il durciroit les parties de la plante. Il faut pour faire cet eſprit que le ſel eſſentiel du creſſon ſoit agité, mais il faut auſſi qu'il ſoit enfermé dans une quantité ſuffiſante de matiere groſſiere laquelle empeche une exaltation trop prompte, car s'il ne trouvoit rien qui l'arrêtat, il n'auroit pas le temps de rarefier les parties huileuſes de de la plante avec leſquelles il ſe mele pour faire l'eſprit: & la fermentation ne ſe feroit point parce qu'il auroit ſon mouvement trop libre.

Cette fermentation donc provient du ſel eſſentiel du creſſon qui par ſes parties pointuës en mouvement, penetre, rarefie peu à peu, & exalte les parties huileuſes de la plante comme pour ſe faire un paſſage libre: mais comme il eſt enfermé dans beaucoup de matiere groſſiere & peſante, il ne peut ſe mouvoir & agir, qu'il ne la ſouleve, & ne la gonfle. Cette rarefaction eſt comme avec celle qui ſe fait dans le ſuc du raiſin pour le vin, dans le ſuc des pomes pour le cidre, dans le ſuc des poires pour la poiré, dans le miel diſſout en eau pour l'hydromel vineux, & dans les decoctions ou infuſions d'orge, de froment, de houblon, pour les eſpeces de biere; j'ajoûté pour exciter la fermentation du creſſon, de la levcure de biere, c'eſt à dire une leveure de biere, qui ayant beaucoup fermenté contient un acide volatile tres capable de mettre les parties en mouvement. Dans les pais ou il ne ſe fait point de biere, on peut ſubſtituer en place de cette leveure de biere, de la pâte fermentée, & aigrie que les boulengers appellent levain. Cette additioo n'eſt pas neceſſaire dans le mouſt ni dans les autres ſucs dont je viens de parler, parce qu'ils contiennent plus de ſel eſſentiel & il eſt plus diſpoſé au mouvement que celui de nos plantes.

Le vaiſſeau doit être aſſez grand afin qu'il demeure un eſpace libre à la rareſaction, autrement la liqueur paſſeroit par deſſus, il eſt bon auſſi de ne le boucher pas exactement, de peur qu'il ne creve, & afin qne l'air y entrant, la fermentation ſoit plus grande; car l'air contient un acide volatile fort propre à mettre eo mouvement les ſels.

La fermeotation cootinuë à ſe faire comme j'ay dit & la matiere à ſe gonfler, juſqu'à ce que les ayant rarefié autant d'huile qu'ils ont peu & s'y étant unis intimement, ayant émouſſé leurs pointes dans ces parties rameuſes: c'eſt alors que n'étant plus en état de ſe mouvoir aſſez fortement pour pouſſer la matiere groſſiere, il ſe fait un abaiſſement de toute la liqueur & fermentation

La fermentation s'acheve en trois ou quatre jours en Eté, mais s'il y faut cinq ou ſix jours en Hyver, dés que l'on s'apperçoit que la liqueur s'abaiſſe; il faut renverſer le tout dans la cucurbite afin de le faire diſtiler, car ſi vous tardiez trop les eſprits les plus ſubtils ſe diſſiperoient & la liqueur s'aigriroit; la cucurbite & le chapiteau de cuivre doivent être étamez en dedans, de peur que la liqueur ne prenne un goût de cuivre. On n'aprehende pas la même choſe de l'étain, parceque ce metal n'eſt pas ſi aiſé à diſſoudre.

Le bain de vapeur eſt plus propre pour cette diſtillation, pareeque la chaleur en étant fort temperée, elle ne fait élever que les parties les plus ſpiritueuſes. On peut continuer la diſtillation juſqu'à ce que les goutres qui diſtilleront, ſoient preſque inſipides; mais comme il monte toûjours conſiderablement du phlegme avec l'eſprit, on rectifie la liqueur diſtillée par le matras, c'eſt le moyen d'avoir l'eſprit autant pur qu'il le peut être, car le phlegme ne pouvant point monter ſi haut à une petite chaleur, il meurt dans le matras. Il ne faut pas pourtant s'imaginer que dans cette liqueur il nî ait point du tout de phlegme, puiſque ce qu'on appelle eſprit de creſſon n'eſt qu'une rareſaction du ſel & de l'huile du creſſon intimement liez & diſſous par du phlegme, mais j'entens dire qu'il n'en monte au haut du matras que ce qu'il en faut pour faire l'eſprit.

La ſubtilité des eſprits de creſſon & de cochlearia, & des autres herbes qu'on appelle antiſcorbutiques, les rend propres aux maladies qni ſont produites & engendrées d'humeurs groſſieres & tartareuſes, c'eſt auſſi par cette raiſon qo'ils rarefient le ſang, qu'il provoquent les mois, & l'urine.

Aprés qoe l'on a tiré l'eſprit de creſſon il eſt bon de faire diſtiller une partie de l'humidité qui reſte dans la cucurbite, mais il faut que ce ſoit par un feu plus fort; car elle a plus de peine à monter que l'eſprit, on aura une eau de creſſon meilleure que celle qui ſe fait par la methode ordinaire,

parce que le ſel eſſentiel étant detaché & volatiliſé par la fermentation, il en reſte beaucoup avec cette eau, & c'eſt ce ſel qui rend les eaux diſtillées ſalutaires, ſans luy elles ne ſeroient qu'un phlegme tout pur. On peut garder à part l'eau qui reſte dans le matras comme un eſprit foible, ou la méler avec l'autre. On pourroit, aprés avoir tiré l'eſprit & l'eau de creſſon, couler & exprimer ce qui reſte dans la cucurbite, pour en faire l'extrait de la même maniere qu'on fait celui de la meliſe, mais comme le ſel eſſentiel qui en fait la meilleure partie, s'eſt preſque volatiliſé en eſprit, il vaut mieux, quand on voudra faire l'extrait de creſſon & celui des autres plantes antiſcorbutiques employer le ſuc de ces plantes dés qu'il aura été tiré, & depuré ſans le faire fermenter: il faut obſerver la même choſe quand on voudra tirer leur ſel eſſentiel.

ESPRIT de Roſe. Cette operation eſt une exaltation des parties huileuſes ſubtiles & eſſentielles de la roſe en liqueur.

Prenez quatorze ou quinze livres de roſes pâles, ſimples, entieres, des plus odorantes avec leur bouton ou pecule, pilez les bien, & les mettez dans un grand pot de grez dont le tiers au moins demeure vuide; verſez deſſus ſix livres de ſuc d'autres roſes ſemblables que vous aurez chauffé, & ou vous aurez dilayé huit ou dix onces de leveure de biere brouillez bien le tout avec un bâton & bouchez le pot exactement; laiſſez vôtre matiere en digeſtion à la chaleur du fumier pendant trois ou quatre jours, ou juſqu'à ce qu'elle ait acquis une odeur vineuſe: mettez la alors en diſtillation au bain de vapeur, ayant ſoin de bien boucher les jointures, & de conduire le feu doucement afin qu'il n'y air que le plus ſpiritueux qui monte; quand vous aurez diſtilé environ quatre livres de liqueur vous ferez ceſſer le feu, vous retirerez le recipient & vous rectifierez ce qui ſera dedans par le matras, comme j'ay dit de la rectification de l'eſprit de creſſon vous aurez un eſprit de roſe fort odorant & inflammable: vous le garderez dans une phiole bien bouchée.

VERTUS. Il fortifie, & réjoüit, le cœur & l'eſtomac, étant donné interieurement, & appliqué exterieurement: on en fait prendre dans les ſincopes, & dans les palpitations aux hommes, mais il ne convient gueres aux femmes parcequ'il excite des vapeurs: la doſe eſt depuis une demie dragme, juſques à deux dragmes dans la propre eau. Si l'on preſſe ce qui ſera demeuré dans la cucurbite, qu'on en faſſe diſtiller la liqueur & qu'on la méle avec ce qui reſte dans le matras aprés la rectification de l'eſprit, on aura de fort bonne eau de roſe.

De cette maniere on peut tirer l'eſprit & l'eau des autres fleurs, des herbes, des racines, & des ſemences odorantes: mais comme la plus part n'on guere de ſuc, on peut les humecter avec de l'eau ou avec du vin blanc.

REMARQUE. Comme l'eſprit de roſe n'eſt qu'une huile rarefiée & exaltée par le ſel eſſentiel, les parties huileuſes continuées dans le bouton de la roſe bien convenables dans cette operation, c'eſt pour-quoy on ſe ſert de la roſe entiere.

Il faut que le pot ſoit grand à cauſe de la fermentation qui ſouleve la matiere: la leveure de biere contient un ſel volatile piquant, tres capable de provoquer le mouvement dans les roſes pâles & elle n'y eſt miſe que pour exciter la fermentation.

Autre maniere de faire l'eſprit de roſe. On peut faire encore de l'eſprit de roſe de la maniere ſuivante. Pilez vingt, ou trente livres de roſes pâles, juſques à ce quelles ſoient en pâte, mettez les dans des pot de grez longs, ou l'on met ordinairement de beurre, ajoûtez deſſus un lit de ſel commun en poudre de l'épaiſſeur d'un doigt, bouchez le pot exactement avec de l'argile détrempée, du liege & de la poix, mettez le pot dans un lieu frais & l'y laiſſez pendant deux mois; debouchez ces pots, & faites diſtiller l'humidité des roſes par le bain de vapeur, ce qui viendra le premier, ſera l'eſprit qu'on pourra rectifier comme l'autre.

Il y a pluſieurs fleurs odorantes comme le Jaſmin, la Violette, dont on ne peut tirer par la diſtillation aucune liqueur qui ait retenu l'odeur agreable de la fleur, & il n'en faut pas tant attribuer la cauſe à l'evaporation des parties ſubtiles, comme à ce que le feu broüille & confond les ſubſtances volatilles de ces fleurs avec leurs parties viſqueuſes & change la diſpoſition qu'elles avoient à s'élever pures & pour faire l'impreſſion de bonne odeur dans le nez. On peut tirer une petite quantité d'Huile ou d'Eſſence de roſe de la maniere ſuivante.

Ecraſez dans un mortier une bonne quantité de roſes pâles entieres avec leurs pecules; mettez les tremper trois ou quatre jours dans beaucoup d'eau, faites en la diſtillation à la maniere acoûtumée par un grand feu, vous trouverez ſur l'eau diſtillée quelques goûtes d'eſſence tres odorantes qu'on ramaſſera avec un peu de coton: Il faut renverſer l'eau diſtillée ſur le marc des roſes, & faire diſtiller derechef la liqueur pour avoir quelques goûtes d'eſſence; on la gardera dans une phiole bien bouchée. Elle a la meme vertu que l'eſprit, mais elle eſt plus forte: la doſe eſt depuis deux goutes juſques à ſix dans une liqueur appropriée. On tire ordinairement plus d'eſprit & d'Huile des fleurs, dans les païs chauds que dans les lieux temperez; mais en quelque païs que ce ſoit, on ne peut tirer qu'une trés legere quantité d'eſſence de beaucoup de roſes, c'eſt ce qui la rend trés chere.

ESPRIT de Vin tartariſé. Quelques-uns ne regardant que la ſuperficie du ſurnom de *Tartariſé*, que les Auteurs ont donné à l'Eſprit de Vin, ont crû qu'il ſuffiſoit de rectifier une fois cét Eſprit ſur le Sel de Tartre pour lui donner le titre de Tartariſé; ſans conſiderer qu'on ne peut pas legitimement lui donner ce nom, à moins que dans ſa rectification il n'ait enlevé & uni à lui une quantité conſiderable des plus pures & plus volatiles particules du Tartre avec lequel on l'a mêlé: Ce qu'on ne ſçauroit bien faire que par de longues digeſtions & reiterées cohobations.

REFLEXIONS. Certains Auteurs veulent qu'on mette dans une Cucurbite de verre deux livres d'Eſprit de Vin ſur une once de Tartre crud groſſierement pilé, & qu'on le diſtille au Bain-Marie par une chaleur fort moderée, juſqu'à ce qu'il ne monte plus pur: Ils recommandent encore de rectifier cét Eſprit au même Bain, ſur une dragme de nouveau Tartre pilé de même; & qu'ayant calciné la reſidence des deux Diſtilations, juſqu'à ce qu'elle devienne verte, ou bleuë, & mêlée enſuite avec l'Eſprit de Vin rectifié, on diſtille le tout par un feu un peu plus puiſſant, pretendant qu'on obtienne par là un Eſprit de Vin Tartariſé; Je ne vois pas neanmoins que l'Eſprit de Vin puiſſe enlever de ces neuf dragmes de Tartre, autre choſe que le Flegme & quelque petite portion de leur

partie acide ; veu que la saline que la même acide avoit fixée, ne peut pas s'unir ni monter avec l'Esprit de Viu. On estime aussi que pour y réüssir il faut donner à l'Esprit de Vin son propre ferment, & suivre les moyens que je suis prest de donner & que on a reconnu les meilleurs.

OPERATION. Ayant choisi un bon Vin nouveau bien fermenté, qui soit naturellement vert & rude au goût ; & mis par exemple quatre onces de Sel de Tartre dans une Cucurbite de verre grande & haute, on y fera peu à peu de ce Vin, d'où s'ensuivra une ébullition, ou fermentation, causée par l'action & la réaction de la partie acide du Vin sur le Sel de Tartre, & du Sel de Tartre sur le même acide ; On continuëra de verser peu à peu de ce Vin sur le Sel, jusqu'à ce que toute l'ébullition cesse ; ce qui témoignera que le Sel & l'acide se seront mutuellement adoucis & soulez, & qui servira de borne à l'affusion du Vin sur le Sel ; auquel tems, ayant pris ses mesures en sorte qu'il reste environ un tiers de vuide à la Cucurbite, on la placera au Bain de sable, & on la couvrira de son Chapiteau, & en ayant parfaitement bien luté les joinctures, & adapté à son bec un petit Recipient luté de même ; on en distillera l'Esprit par un feu de charbons un peu puissant, afin que le Sel de Tartre, qui est un peu lent à monter, & qui autrement resteroit par son propre poids parmi les feces, soit contraint de s'élever & d'accompagnér l'acide dans l'union qu'il a faite avec l'Esprit de Vin, & on continuëra la Distilation par un même feu, jusqu'à ce qu'on ne reconnoisse aucune douceur en l'esprit de Vin qui distillera, ou que le Flegme succede à l'esprit ; auquel tems il faudra serrer l'Esprit distillé dans une bouteille parfaitement-bien bouchée, & être trés-persuadé qu'il contient plus de Sel volatile de Tartre, que ne pourroit aucun autre Esprit de Vin, quelque autre preparation, ou purification qu'on lui pût donner, & quelques instrumens qu'on pût employer pour en venir a bout. Car l'Esprit de Vin qui a été une fois bien rectifié, ou bien chargé de son propre Sel volatile, & qui se trouve dépourvû de son ferment acide naturel, ou de quelque autre de nature aprochante, ne sçauroit volatiliser avec lui aucun autre Sel ; Mais l'Acide affamé qui se trouve naturellement parmi les autres substances du Vin vert & austere, est fort en état de se charger du Sel volatile du Tartre, qu'un acide moindre en quantité tenoit dans ses liens.

Aprés la distilation de cet Esprit, ayant fait évaporer en boüillant le Flegme insipide de la residence, & l'ayant reduite en une consistence de Miel, on pourra, si on veut, la distiller par la Cornuë suivant les regles, & en titer un Esprit accompagné d'une Huile puante & tartareuse, qui ne merite pas d'être recherchée ; tandis que celle du Sel de Tartre, qui n'a pas été volatilisée, demeure au fond, & se trouve même augmentée de quelque peu de Sel fixe, qui étoit caché dans le Vin qu'on a employé, quoi que trés-clair & trés-depuré ; comme on le verifie en calcinant le marc, & en tirant le Sel par les voyes ordinaires. On ne peut pas aussi empêcher l'union de ce Sel avec celui de Tartre, qu'on a employé, à cause de la conformité de substance, non plus que cette augmentation, lors que l'acide du Vin trouve quelque matiere à ronger, comme il lui arrive ici ; où rencontrant le Sel fixe du Tartre, il s'y attache, s'y unit, & se fixant avec lui, il en augmente la quantité, de même que s'il avoit été simplement desseché & calciné au feu avec lui ; suivant l'Axiome Phisique Chimique, *Tout corrosif se coagule en rongeant & se fixe en Alkali.*

Aprés cela, neanmoins, encore que dans cette Operation, il y ait eu une espece de combat entre l'Acide volatile & le Sel fixe, & que dans ce combat une partie de l'Acide volatile se fixe & qu'elle augmente la quantité du Sel de Tartre, que le même Acide n'avoit pû enlever la premiere fois ; il devient neanmoins enfin le vainqueur par l'aide du Souffre pur du Sel volatile du Vin ; car il enleve & il volatilise tout-à-fait le Sel fixe du Tartre, qu'on avoit auparavant uni avec le Vin, si l'on y procede ainsi.

Ayant bien calciné le marc de la premiere distilation, & dissout, filtré, coagulé & bien desseché le Sel, on le pesera ; puis l'ayant remis dans la Cucurbite, on versera sur chaque demi-once, une pinte de Vin nouveau fermenté, vert, austere, & bien dépuré ; & ayant ouvert la Cucurbite de son Chapiteau parfaitement bien luté, & ayant adapté & luté de même un Recipient, on la remetra au Bain de Sable, & on fera la distilation par un feu semblable à celui de la premiere fois, procedant aussi en toutes choses de même, & gardant soigneusement l'Esprit distillé dans une bouteille bien bouchée : Puis ayant de nouveau calciné le Marc, & en ayant tiré, dépuré, coagulé & desseché le Sel, on renversera dessus autant de pintes de Vin qu'il y en aura de demi-onces, & on distillera. Aprés quoi on remettra encore de nouveau Vin sur le Sel qui restera, & on renouvellera la distillation, jusqu'à ce qu'on voye que le Sel qui pourra rester parmi les feces, ne vaille plus la peine de s'en servir.

On doit aussi, moins imputer au Sel de Tartre le peu qui pourroit rester qu'au Sel fixe du Vin, quoi que sa plus grande partie ait été volatilisée dans les Distillations parmi celui du Tartre. On doit être aussi persuadé qu'en reïterant les affusions de Vin sur les feces, & les Distillations, on volatiliseroit totalement ce Sel jusqu'au dernier grain.

Mais d'autant que l'Esprit de Vin qui a volatilisé & enlevé le Sel de Tartre, se trouve chargé de beaucoup de Flegme, on est obligé de le bien rectifier ; ce que l'on pourroit faire fort à propos dans le Vaisseau, dont on se sert pour la rectification de l'Esprit de Viu, si l'on en lute bien exactement les joinctures & celles du Recipient ; ou bien dans un matras à long cou couvert de son Chapiteau luté de même, & placé au Bain de Cendres, ou de Sable, sur un feu bien moderé.

L'odeur & le goût de cet Esprit donnent des marques indubitables du Sel de Tartre qu'il a enlevé & volatilisé, dans les Distillations reïterées qu'on a faites du Vin sur le Sel fixe du même Tartre. On peut aussi fort legitimement le nommer Tartarisé, puis qu'il contient en lui un vrai Sel de Tartre que l'Acide du Vin a détaché, volatilisé & uni à lui ; On peut dis-je le nommer tel à bien meilleur titre que celui qu'on a simplement distillé sur du Sel de Tartre, & qui sans rien enlever de ce Sel, n'en reçoit autre avantage que celui de la diminution de sa partie aqueuse. On peut aussi donner à cet Esprit le surnom d'Alxalisé puis qu'il contient en lui un veritable Sel Alxali volatilisé, & puis que quelques-uns ont même pris cette preparation pour une veritable volatilisation du Sel de Tartre.

ESPRIT de Vinaigre. Mettez cinq ou six

pintes de fort bon vinaigre dans un alembic de verre ou de grez, & le distillez au feu de sable assés fort, jusqu'à ce qu'il ne vous reste au fond qu'une substance mielleuse, gardez ce vinaigre bien bouché c'est ce que plusieurs appellent Esprit de vinaigre.

VERTU, son usage principal est pour dissoudre, ou pour faire precipiter quelque corps : on en met aussi quelque fois dans les potions Cordiales, pour resister à la putrefaction: la dose est demi cuillierée. On en mêle avec de l'eau & on se sert de cet oxicrat pour arreter les hemorragies, étant pris interieurement, & pour Temperer les Inflammations appliqué exterieurement, le vinaigre ny les autres acides ne sont pas bons pour les melancoliques ; parce qu'ils fixent trop les humeurs, ils maigrissent ceux qui en prennent beaucoup, parce qu'en donnant trop de consistance au sang, ils empêchent que le Chile ne se distribue dans les parties assez abondamment leur nourriture.

L'esprit de Vinaigre consiste dans un sel acide, essentiel ou tartareux & bien differeut de l'esprit de vin qui est sulphureux & fort volatille ; on se sert aussi de methodes differentes pour les tirer, dans la distilation du vin le phlegme ne monte qu'aprés l'esprit parce qu'il est plus pesant que luy : mais dans la distilation du vinaigre, la partie phlegmatique monte la premiere, parcequ'elle est plus legere que le sel acide qui compose la liqueur qu'on appelle esprit, ainsi ce qui monte le dernier est le plus fort.

La commune methode pour la dissolution du vinaigre est de separer ce qui monte le premier de le rejetter comme un phlegme & de ne garder que ce qui distile ensuite, mais on a remarqué que le phlegme du vinaigre ne se separe pas comme celuy de plusieurs autres liqueurs acides, ce qui distile le premier est presque aussi aigre que ce qui monte aprés, quelque petit feu que vous fassiez dans le commencement c'est ce qui fait qu'on ne dephlegme point le vinaigre mais j'employe le plus fort que je peux trouver. De plus ce n'est pas pour dephlegmer le vinaigre qu'on le fait distiller c'est pour le depoüiller de sa partie tartareuse grossiere, en sorte qu'il soit clair comme de l'eau & qu'il n'aporte aucune Teinture aux ingrediens qu'on fait dessoudre dedans.

La raison pourquoy l'on ne peut pas dephlegmer le vinaigre par la distilation, c'est qu'il contient beaucoup d'Esprit sulphureux, liez & embarrassez, mais qui conservent toujours quelque degré de mouvement & de volatilité élevant les acides & les rendant aussi legers que le phlegme.

Le Vinaigre commun se garde plus long-temps dans sa force que le vinaigre distillé, parce qu'il contient un sel plus terrestre qui ne se volatilise pas avec tant de facilité. Par cette raison, on doit se servir du vinaigre nouvellement distillé plutôt que de celui qu'on a gardé long-temps.

Le vinaigre est un remede contre la peste. Tous les acides sont cardiaques & bons contre la malignité des humeurs, lors qu'elle est causée par une trop grande agitation, parce qu'ils les fixent & les coaguleut, moderant leur mouvement ainsi dans les lieux ou l'air est corrompu & empesté, le vinaigre est un bon preservatif. Il en faut prendre tous les matins une demi cuilliere à jeun. Mais dans les maladies qui proviennent d'une humeur tartareuse comme dans les melancoliques hypocondriaques, il est plutôt nuisible qu'utile par ce qu'il fixe encore davantage l'humeur.

Quelques uns ayant fait dessecher & calciner la matiere mielleuse qui reste au fond de la cucurbite aprés la distilation du vinaigre, & ayant separé par la dissolution, par la filtration & par la coagulation un sel Alkali fixe, semblable a celui qu'on tire du tartre, ils le mêleut avec l'Esprit du vinaigre & ils en font des distilations & cohobations, Jusqu'à ce, disent-ils, que l'Esprit ait enlevé tout le sel, & alors ils, veulent qu'il s'apelle Esprit de vinaigre alkalisé ou radical, qu'étant beaucoup plus pur & intimement uni avec son propre sel, il soit beaucoup plus puissant pour dissoudre les metaux : mais bien loin que le vinaigre distilé soit rendu plus fort par cette preparation : au contraire il est demonstratif qu'il rompt & detruit la plus grande partie de ses pointes sur le sel alkali avec lequel on l'a mêlé, car le propre de ce sel est d'adoucir les acides.

Il n'est pas necessaire non plus de croire que par les distilations, on enleve le sel alkali du vinaigre, car il reste opiniatrement au fond de la Cornuë avec les acides, desquels il est empreint ; de sorte que cet Esprit de vinaigre a qui l'on a donné de si beaux noms, & de si grandes qualitez, est proprement la partie phlematique du vinaigre distillé.

ESPURGE, *Ital. catapucia minore Esp. Tartago, All. Sprickwurt.*

QUALITEZ, clt. au 3. & hum. au 1.

DESCR, sa tige est haute d'une coudée vuide en dedans, grosse d'un doigt, ayant à la cime des concavités d'ailles : ses feüilles sortent le long de la tige qui ressemblent à celle de l'Amandier, quoi que plus larges & unies : mais celles qui naissent à la cime des branches ressemblent aux feüilles de l'Aristoloche, ou du Lierre long. Elle porte son fruit à la cime de ses branches, separé par trois petites bourses, lequel est rond comme une Capre & qui enferme une graine plus grosse que celle de l'Otobus, toute la plante est pleine de lait.

LIEU, elle croit dans les jardins & à la campagne, elle donne ses fleurs & sa semence en Juillet & Août.

PROPR. Son lait est extrémement chaud & dangereux quand il est dans le corps, pour purger le flegme, l'on donne depuis six jusqu'à quatorze de ses grains : & quand on veut beaucoup purger, on les mâche & on les avale : quand on veut purger mediocrement on les avale entiers. Les feüilles cuittes dans du boüillon, purgent par le haut & par le bas. En general il est nuisible à l'estomac : voyés la premiere plante de Peplis pour corriger sa malignité.

ESQ.

ESQUINANCIE, est une inflammation de la gorge qui ferme tellement les passages de l'air & du manger, que l'on ne peut presque, ny respiret, ny avaller, causant une chaleur tres-sensible.

Il y en a de quatre sortes. La premiere est causée d'un sang chaud & bilieux, l'autre d'une pituite acre & salée. La troisiéme vient de la luxation des Vertebres interieurs du col, qui pressent & retrecissent l'entrée de la gorge. La quatriéme, est excitée, ou par un air extremement chaud, ou froid, ou par la vapeur du charbon, ou pour avoir trop chanté ou crié, ou pour avoir long-temps retenu ses excremens, ou pour avoir trop bû, ou mangé de mauvais

mauvais Champignons ou trop de Ceriſes, ou de Legumes venteux, l'Eſquinancie arrive pour l'ordinaire dans des ſaiſons & dans des temps froids & humides.

Si à cette maladie il ſorvient tumeur ou rougeur à la poitrine, ou à l'entour du col, ce ſont de bons ſignes, ainſi que des parotides au tour des oreilles; mais s'il ne paroit aucune tumeur, que la douleur ſoit violente, la fievre aiguë, la bouche ouverte, la langue dehors, que l'on rejette les boüillons par le nez, que les yeux ſoient enfoncez, le viſage plombé, & les extremitez froides, ce ſont de funeſtes avant coureurs.

Dans l'Eſquinancie rien ne paroît ny en dehors, ny en dedans, toute fois ſi l'on n'eſt promptement ſecouru, l'on meurt, ou le premier, ou le ſecond, ou le troiſiéme ou le quatriéme jour le plus tard, & ce qu'il y a encore à craindre, aprés l'avoir évitée, eſt que ſi la fluxion vient à ſe jetter ſur les Poulmons, elle n'étoufe le ſeptiéme, ou qu'il ne ſe faſſe un Abcez qui pourroit cauſer la pulmonie, il faut d'abord y remedier par des petites, mais frequentes Saignées, tant aux perſonnes un peu d'âge qu'aux jeunes gens. A l'égard des femmes & des filles s'il y a ſuppreſſion de leurs ordinaires, l'on les ſaignera du pied, ſinon l'on leur ouvrira la veine jugulaire ou l'on les ſaignera ſous la langue.

Aprés ces remedes generaux, on n'a rien trouvé de plus ſouverain que la croie, ou fiente de Chien ſechée & blanchie au ſoleil, il en faut prendre une once, la bien pulveriſer, la méler enſuite avec un quarteron de miel, en étendre ſur un mouchoir, & l'apliquer au tour du col, en maniere de cataplame, ou d'une autre partie, en peſer une dragme, & la donner au malade à fondre doucement dans la bouche. On pourra encore ſe ſervir de celle de loup, ou de petit enfant, ou de celle d'Hirondelle: quoique cela paroit fort dégoûtaot, la mort cependant eſt encore plus à craindre, neanmoins en voici d'autres au defaut de ceux-là, prenez du lait, broüillez-le avec du vin blanc, apliquez en dehors, & en gargariſez. Sinon enveloppez des Cloportes tout en vie dans un petit ſac de toile & l'atachez au col, à proportion qu'elles mourront, l'on ſe ſentira ſoulagé & gueri; ſinon prenez des mêmes petites bêtes, broyez-les avec trois-fois autant de miel, faites-en un cataplame autour du col, & en laiſſez fondre un peu dans la bouche. Sinon faites infuſer une poignée de Percepierre dans chopine d'eau, & que l'on s'en gargariſe ſouvent; Oubien pilez du poivre avec du miel mêlez enſemble, & l'apliquez autour de la gorge, ou pendez au col une tête de vipere couſuë dans un petit ſacher, ou prenez de la racine de pivoine, ou de gomme d'Aſſafœtida, & en pendez au col, ſinon faites écraſer un grillon entre les mains, & du grillon mort touchez-en par trois fois les glandes de la gorge.

Pour l'Eſquinancie qui ſeroit cauſée par quelque poiſon, l'on fera avaller de l'huile, ou d'oximel, ou d'hydromel avec un peu de Theriaque, ou par du lait caillé en l'eſtomac; il ne faudra que le froter de ſuc de menthe, ou du ſuc de ſureau du ſuc d'hieble, & du dit ſuc en faire avaller dans du vin.

Que ſi elle étoit cauſée par la vapeur du charbon on féra avaler du Theriaque & l'on en froteta le tour du col, les narines & les tempes; pour la conſtipation, du ventre, l'on donnera des lavemens & quelque legere purgation dans lequel l'on ajoutera un peu d'huile d'amandes douces, ou d'huile d'olive nouvelle, ou un boüillon de choux cuit à la viande, y ajoûtant quatre cuillerées de Suc de Mercuriale ou de feüilles de Violette.

ESQUINANCIE. Le Cataplâme de la poudre des Hirondelles brulées & du nid d'icelles ſert beaucoup contre les tumeurs de la gorge & pour guerir l'Eſquinancie.

Un Crapaut cuit & mis ſur l'Eſquinancie au lieu d'emplâtre ſert tellement que l'on en a gueri un pour lequel comme mourant l'on avoit déja, ſelon la coûtume, alumé des cierges, on croit bien auſſi que le filet duquel un crapaut ſeroit pendu en mourant, profiteroit de beaucoup.

ESS.

ESSENCES. Pour faire l'Eſſence de Canelle, ou de clou de Geroſle, vous prendrez une demie once de Clou de Geroſle, une once de Canelle, une pincée de Macis, deux bâtons de poivre long, une petite poignée de Coriandre, laquelle Coriandre vous mettrez en un petit paquet de tolle: le tout étant concaſſé, vous le mettrez dans une bouteille de verre avec une chopine de bon eſprit de vin ou trois demis ſepriers, & la boucherez bien, ſi c'eſt en Eté, vous la mettrez dans un pot de terre ou terrine, entouré d'un ſable bien chaud que vous mettrez au Soleil le plus chaud & le plus oposé pendant l'eſpace de ſix ſemaines ou de deux mois, & toutes les nuits le retirerez & mettrez la terrine dans une étuve avec un rechaud ou une poële de feu: & ſi vous n'avez point d'étuve, vous mettrez la terrine ou eſt vôtre bouteille ſur de la cendre chaude, afin qu'elle s'entretienne dans ſa chaleur. Et ſi c'eſt en Hyver que vous vouliez faire de ladite Eſſence, vous enterrerez la bouteille de verre ey-deſſus dans un tonneau ou baquet dans un fumier chaud, & l'y laiſſerez le même eſpace de tems de ſix ſemaines ou de deux mois: & ſi vous voulez faire de l'Eſſence de Canelle ou de Clou de Geroſle ſeparément, c'eſt toûjours la même choſe, en y propoſant la doze d'Eſprit de Vin.

EST.

ESTOMAC. La douleur qui s'attache à l'orifice du ventricule, que le vugaire apelle *Eſtomac*, eſt cauſée d'une humeur ou acide, ou bilieuſe, ou quelque fois d'une eriſipele, ou d'une inflamation, ou de beaucoup de cruditez, ou des vers qui s'y attachent, ou d'un coup, ou pour avoir bû à la glace ou à la nelge, ou de l'eau froide à jeun, ou d'un vomiſſement, ou d'un remede violent, ou pour avoir mangé trop d'Oignons, de Ciboules, ou de Poireaux.

Si la matiere eſt chaude, on ſera alteré, on aura la bouche amere, falée, ſeche, & brûlante, & s'il y a de la fiévre, elle ne ſera cauſée que par l'épanchement d'une bile qui aura excité l'inflammation, ou l'eriſipele.

Si la matiere eſt froide, elle ſe manifeſtera par un vomiſſement pituiteux n'ayant ni ſoif, ni chaleur, à moins que ce ne ſoit par la ſimpathie des poumons, ou par une pituite ſalée.

Si elle eſt atrabilaire, ce que l'on jettera par le vomiſſement, ſemblera rude, ſentant à mê-

me-tems une dureté à la ratte avec une peſanteur au côté droit.

Si elle vient de quelques vents, les boyaux en ſeront remplis, les reins tendus & gonflez, avec de frequens raports.

Cette indiſpoſition eſt plus ordinaire à la jeuneſſe qu'à un âge avancé.

Lorſque la bouche eſt écorchée, & que la bile enflamme les tuniques de l'Eſtomac, elle eſt fort à craindre; ſi par une douleur cardialgique on perd le ſentiment, & que l'on tombe en ſincope, on meurt ſubitement.

Une femme groſſe qui en ſera ataquée accouchera avant terme.

Si l'humeur qui eſt à l'orifice du ventricule s'eſt tellement fixée, qu'elle ne poiſſe ſe détacher par aucun remede, il ſe fera une apoſtume.

Il eſt dangereux, quand les vers montent juſqu'à l'Eſtomac.

Et s'il arrive dans la Cardialgie, palpitation, difficulté de reſpirer, & douleur de tête, on meurt tout à coup, elle cauſe auſſi la mort aux vieillards qui en ſont ſouvent ataquez.

Du jour qu'il paroîtra ſur le pied droit à une perſonne malade de la Cardialgie, des puſtules en maniere de veſſies, il mourra le 27. aprés. De même s'il vient des puſtules aux ſourcils qui en ſuite ſe changent en petits ulceres, ils preſagent la mort devant le ſeptiéme jour.

La cardialgie cauſée par des malignes humeurs contenuës entre les tuniques du ventricule, aura peine à ſe guerir, ſoit par ſaignée, ſoit par cautere, ſi elle eſt inveterée.

L'on employera à la Cardialgie venant de chaleur, des alimens & des remedes tout oppoſez, entre autres on detrempera une cueillerée de farine d'orge à demie tôtie dans uo verre de jus de grenade, aigre ou de jus de Groſeille ou d'Epine-Vinete & on le donnera à prendre le matin à jeun, continuant ſouvent cet uſage, ſinon on fera manger du poiſſon cuit avec du jus de Citron, ou du Vinaigre, ou du Verjus. Pour boiſſon on uſera de la tiſanne d'orge avec de la coriandre, ou de la Canelle, l'on peut auſſi pratiquer les rôties au ſucre avec le gros Vin & purger de fois à autre avec une decoction de deux onces de Tamarin, dans laquelle on aura fait infuſer un gros de Rhubarbe, & une once ou deux de Manne, & ſi l'on s'étoit aperçû dés le commencement de quelque diſpoſition à vomir, l'on le facilitera ſoit avec le Vin emetique, ou avec le Tartre emetique, ou avec l'oximel, de Sqoille ou avec des plus aiſez vomitifs, donnant enſuite quelqoe cordiale, à prendre comme Confection d'Hiacinthe, d'Alkermes, de Conſerve d'Oeillets, ou de Roſes de Provins.

A l'Eriſipelle & inflamation, on obſervera la même choſe, à la reſerve du vomiſſement, on changera, l'on donnera beaucoup de lavemens rafraichiſſans, l'on tirera du ſang autant que les forces & l'âge le permettront, & au lieu de la Rhubarbe, & de la manne dans la purgation, on y mêlera de la Caſſe mondée.

A celle qui vient de la pituite, on fera d'abord vomir, deux jours aprés on purgera avec le Diaphœnic ou la Manne ou le Sirop de Roſes pâles, ou avec les Tablettes de *Succo Roſarum*, & durant quelques jours on donnera dans un peu de vin vingt grains de poudre de galanga, autant de racines de zedoire avec diz grains de Saffran, ſinon on aſſaiſonnera la ſoupe & les viandes de muſcade, de poivre, ou de Giroſle.

A celle d'une humeur melanquolique, on purgera tres-ſouvent avec une decoction de polypode, dans laquelle on aura mis infuſer pendant une nuit ſur des cendres chaudes, deux gros de ſené, un gros de Canelle, enſuite on la coulera pour y diſſoudre deux dragmes de Confection Hamek avec une once de Sirop de pommes. Dans les boüillons on y jettera trois à quatre cuillerées de ſuc de bugloſe, ou de bourache, & quiconque perſuaderoit le malade à ſe faire ouvrir la ſavatelle de la main gauche, en ſera d'autant plûtôt gueri, qu'il eſt aſſuré que la rate pour l'ordinaire contribuë preſque toûjours à cette diſpoſition.

A celle qui peut arriver par les vers, on ſe doit ſervir de la poudre d'Hiere ſimple, de la poudre de Rhubarbe, de Menthe, & d'écorce d'Orange.

A toutes les autres Cardialgies, on ne peut manquer à provoquer dés d'abord le vomiſſement & à fortifier toûjours aprés, ſoit, avec le Corail preparé, la poudre des yeux cancres, le bol d'Armenie, les perles preparées, & la Corne de Cerf, l'un ou l'autre mêlez dans un peu de Conſerve de Roſes, ou de Violettes, ou de fleurs de Bugloſes; ſinon on fera avaler trois cuillerées de ſuc de Pentaphyllum avec un peu de vin, ou l'on machera à jeun de la racine de Zedoire.

On a veu des perſonnes qui aprés y avoir pratiqué tous les remedes humains & n'en avoir peu être ſoulagez, s'en ſont trouvez parfaitement gueris en ſe faiſant apliquer trois cauteres à la fois, le premier à l'orifice de l'éſtomac, un autre au bas du ventricule au côté droit, & l'autre au côté ganche.

Pour décharger l'Eſtomac des mauvaiſes humeurs.

1. Prenez du Sené, & de la Salſe Pareille, & de Jalap parties égales, que vous mettrez en poudre ſubtile, & incorporerez avec du miel blanc de Narbonne pour en faire une opiate dont vous uſerez de la groſſeur d'une nuix, dans cinq ou ſix heures cela fait operation.

2. Rempliſſez une phiole de fleurs de Romarin, au défaut des fleurs, prenez des feüilles, ajoutez-y autant de Marjolaine avec trois chopines de bon vin, Giroſles & de Gingembre de chacun vingt-trois grains, concaſſez le tout, & ayant bien bouché la phiole que rien ne reſpire, laiſſez-les infuſer huit ou neuf jours: aprés diſtillez-les à l'Alembic de verre au Bain Marie, donnez-en une cueillerée avec du ſucre, c'eſt un remede éprouvé.

3. Quand on ſent des peſanteurs d'eſtomac, des indigeſtions, des douleurs & des plenitudes qui procedent de l'abondance ou de crudité, le plus facile & le plus prompt eſt de prendre trois grains entiers de poivre noir, & de les avaler, comme on avaleroit des pilules: mais il ne faut rien plus prendre de trois ou quatre heures aprés.

Le ventricule a ſes indiſpoſitions, ou à ſon orifice qui eſt l'Eſtomach, ou à ſa partie inferieure

Celles qui attaquent ſon orifice, ſont douleurs faim canine, apetit depravé, dégoût, ſoif & hoquet.

Sa partie inferieure eſt ataquée par nauſées, vomiſſemens, crudités, enflure, lienterie, coliat, colere, tumeurs apoſteme, & ulcere.

Sa propre intemperie eſt chaude ou froide, la chaude ſe manifeſte par la ſechereſſe de la langue, du palais, de la bouche, des levres, par la ſoif, par des raports qui ſentent les œufs frieaſſés, par

le deplaiſir que l'on a de boire froid, & par un pouls vite & frequent. Si elle excede en chaleur, il y aura peu de ſang dans les veines & encore ſera-t'il fort corrompu & mauvais, qui pour l'ordinaire cauſe l'Ethiſie, le ſecret de l'empêcher, c'eſt d'ouvrir ſouvent la veine, mais d'en tirer, peu de ſang à la fois, & du reſte obſerver la même ordonnance, qu'à celle qui eſt ſimplement chaude, qui ſera de faire boire de la tiſanne d'orge, ou de la Limonade, manger des viandes humides & rafraichiſſantes, oſer des fruits crus, prendre les bains dormir ſur le côté, & ne poior jeûner, il faut toute fois ſe garder de refroidir tout à coup l'Eſtomach crainte d'en éteindre la chaleur naturelle, mais petit à petit, donnant entre les rafraichiſſemens un peu de poudre de Corail, & de Sandal Citrin, une fois ou deux la ſemaine, oo pourra méler un grain d'Opium dans une cüillerée de Sirop de grenade qoe l'on donoera en ſe couchant, ſinon deux coillerées de jus de Plantain dans un verre d'eau avec un peu de Sucre. Si l'on voit qo'il y air neceſſité de porger, ce ſera avec un gros de Rhubarbe infuſé dans un verre d'une decoction de deux onces de Tamatins.

La froide a tous ſes ſignes opoſez, quelque fois auſſi l'one & l'autre ſont jointes enſemble, qui fait que l'on reſſent en pareil tems les mêmes effets. Oñ fera uſer à celle-cy d'un vivre un peu chaud comme du Mouton, des Pigeons, des Perdrix, des Cailles, d'Allouettes, &c. Les perſonnes do commun ſe contenteront de la viande ordinaire en l'aſſaiſonnant avec du Thim, de la Sauge, du Laurier, de Muſcade, des Cloux de Giroſle, d'Ail, d'Oignons, de Ciboules, du Perſil & & d'Hyſope. Aprés leurs repas ils mangeront de la canelle, ou de l'Anis, ou du Fenoüil ſucré.

Le ſoir en ſe couchant, ou le matin il prendront un demi verre de Vin d'Abſinte avec demie dragme de Theriaque parfois entre les repas ils pratiqueront la même choſe.

Ils ſe purgeront une ou deux fois le mois avec des pilules d'Aloés, ou d'Agarie, ou avec du ſirop de roſes pâles, dormiront le moins qu'ils pourront, fuiront l'oiſiveté, les lieux humides & marécageux, boiront plus de vin à leur ordinaire que d'eau, mangeront fort peu de fruit, & quant au fromage, le vieux ſera preferé à tout autre deſſert.

L'on aſſure que de tenir ſouvent un petit Chien, ou un petit Chat entre les mains, l'un ou l'autre aide beaucoup à la digeſtion, & cela ſe peut auſſi par une raiſon naturelle.

Il y a une foibleſſe d'Eſtomac qui arrive pour trop promptement & beauconp manger au ſortir d'une grande maladie, laquelle eſt ſouvent cauſe d'une rechute, l'on fera bien de ſe menager, & de n'uſer d'alimens qu'autant que la chaleur naturelle encore foible en pourra cuire, tâcher même de l'aider avec do Theriaque, l'Orvietan, le vin d'Eſpagne, le Roſſolis, la rôtie au Sucre, ou mâchant de la Rhubarbe, ou en uſant d'une poudre digeſtive aprés les repas.

Le ventricule eſt le recepracle de la viande & de la boiſſoo, c'eſt lui qui la cuit, & qui la convertit en un ſuc blanc, comme de la créme que l'on appelle *chile*, lequel allant au foye, le convertit en ſang.

Il eſt au deſſous du diapbragme entre le foye & la rate penchant plus vers les reins gauches, il eſt ſcitué droit ao milieu du corps pour en recevoir la chaleur de toutes les parties, & afin de pouvoit mieux digerer les alimens qo'il eſt obligé de recevoir, ſa figure eſt rooſe, & longue, repréſentant one cornemuſe, il eſt d'une ſubſtance membraneuſe qui eſt remplie de quantité de petits fibres, de veines, & d'arteres, fort nerveuſe & compoſée de deux tuniques, l'une lui eſt propre, & l'antre commune qui font que le ventricule s'élargir pour atirer, retenir & pouſſer dehors l'aliment.

Son orifice ſuperieur eſt apelé Eſtomac, que le vulgaire confond avec le ventricule.

L'Eſtomac eſt le ſiege de l'apetit qui cauſe la faim, & la ſoif, & qoi fait deſirer le boire & le manger : il y a des fibres, qui traverſent en façon d'anneaux qui le reſſerrent, & le ferment, afin que la viande ne remonte à l'œſophage quand on eſt couché.

L'orifice inferieur empêche que les alimens ne ſortent que la digeſtion oe ſoit faite, & leur ouvre le paſſage lorſque la coction eſt achevée.

Ces deux orifices ſont differens tant en ſcituation qu'en grandeur, celui d'en haut eſt ſcitué du côté gauche vers l'epine du dos, & celuy d'en bas du côté droit, le premier eſt plus large que l'autre, afin que rien n'échape avant qu'il ne ſoit bien confit & bien digeré.

Autres remedes tiré de la Chimie pour le mal d'Eſtomac.

Prenez Eſſence de Giroſle, la doſe eſt depuis une goutte juſques à 3.

Eſſence de canelle, la doſe eſt une goutte.

Eau de canelle, la doſe eſt depuis une dragme juſques à trois.

Teinture de canelle, la doſe eſt depuis demi dragme juſques à 2. dragmes.

Teinture de Mars tirée par le ſel armoniac, la doſe eſt depuis quatre gouttes juſques à vingt

Macis, la doſe eſt depuis 6. graios juſques à un ſcrupule.

Huile de muſcade appliqoée exterieurement, & donnée interieurement, la doſe eſt depuis 4. juſques à 10. grains.

Eau de la Reine d'Hongrie, la doſe eſt depuis demi dragme joſques à 2. dragmes.

Teinture de ſel de tartre, la doſe eſt depuis 10. juſques à 30. gouttes

Elixyr de proprieté, la doſe eſt depuis 7. juſ- à 12. gouttes.

Extrait d'aloës, la doſe eſt depuis 14. grains juſque à one dragme.

Abſiote eo decoction.

Eau de noix, la doſe eſt depuis une once juſques à 7.

Eau de meliſſe compoſée ou magiſtrale, la doſe eſt depuis une dragme juſques à une once.

Extrait de ooix, la doſe eſt depuis un ſcrupule juſques à une dragme.

Sauge en conſerve & decoction.

Abſinte.

Eſprit de roſe, la doſe eſt depuis demi dragme juſques à deux dragmes.

Eau de roſe, la doſe eſt depuis une once juſques à 6.

Cooſerve de Chynorrodoo.

Rubarbe, la doſe eſt depuis demi ſcrupule juſques à one dragme.

Extrait de rubarbe, la doſe eſt depuis 10. grain juſques à 2. ſcrupules.

Mente.

Stomachique de Potetius, la doſe eſt depuis 6. grains juſques à 30.

Eau de fleur d'Orange, la doſe eſt depuis une dragme juſques à une once.

Hydromel vineux, la doſe eſt un demi verre.

ETA.

ETANG. Lors qu'on forme le deſſein de faire faire un Etang il faut d'abord en choiſir l'aſſiete.

Celle qu'on trouve la meilleure, eſt l'endroit qui de ſa nature eſt large, ſpatieux enfoncé d'un côté & relévé de l'autre, afin qu'à moins de fraix on en puiſſe faire la chauſſée.

C'eſt auſſi ordinairement au bas des Vallons ou il faut jetter ſes vües pour ces ſortes d'entrepriſes, afin que l'Etang ſe trouvant preſque naturelement creuſé, on ne ſoit puint obligé à beaucoup de dépenſe pour le rendre parfait.

Un Etang pour bien nourrir de poiſſon en quantité, doit en profondeur contenir huit à dix pieds d'eau, ou quatre tout au moins.

Un endroit comme je viens de dire, qui eſt enfoncé, épargne beaucoup des ſoins, des peines & d'argent pour y dreſſer une chauſſée; car n'étant pas obligé d'y bâtir bien haut, il n'en coûte pas tant & toûjours telle chauſſée coûte beaucoup plus qu'une autre à laquelle on auroit emploïé bien plus d'argent & de matiere.

Ce n'eſt pas qu'on diſe à l'égard de cette chauſſée, qu'il faille tirer au ménage; non car les meilleurs materiaux pour cela ne ſont point trop bons, une chauſſée d'un étang doit ſervir d'un demi mur pour arrêter la courſe de tant d'eau qui s'y amaſſe.

Car lorſque par malheur, ou bien pour avoir été mal conſtruite elle vient à manquer, on ne ſçauroit dire combien cet accident cauſe de perte, tant par raport à l'eau qu'au poiſſon qu'elle contient.

Pour ce qui régarde la maniere de faire une chauſſée, on en laiſſe la conſtruction à ceux qui ſçavent n'y épargner, ny ſoins, ny matiere qui lui convienne & qui n'ignorent point l'art de la rendre parfaite. On quitte une telle inſtruction, qui me ſemble inutile à un pere de famille pour deſcendre dans d'autres particularitez qu'on eſtime lui être plus neceſſaires de ſçavoir, ce ſont des obſervations que voici & auſquelles on prie de faire attention.

Quand on fait faire un étang, il faut obſerver d'abord d'y creuſer un foſſé large & profond, qui en long prenne d'une des bouts de l'étang à l'autre, de bas en haut, au côté duquel ſeroient pluſieurs petites tranchées pendantes du côté de la chauſſée, afin que les eaux s'écoulant dans un autre foſſé, qu'on apelle le grand foſſé, au bout duquel ſera placée la bonde, pour ſervir d'un entier écoulement à l'étang lorſqu'il en ſera neceſſaire.

La terre qu'on tire des foſſés ſert pour la conſtruction de la chauſſée, ce qui épargne la peine de l'aller chercher plus loin.

Les vagues de l'eau tudement agitées par les vents, frapent quelquefois les bords de la chauſſée avec tant de violence qu'elles y font breche, ce qui cauſe du dommage à l'étang, à cauſe de ſon poiſſon qui ſe perd par-là, & ce qui ruineroit entierement la chauſſée ſi l'on ne remedioit à cet inconvenient, en faiſant rétablir ces breches ſi-tôt quelles ſont faites, où pour le mieux, afin de le prevenir en plantant de pieux tout le long de la chauſſée, au milieu dequoi on met de groſſes bottes d'épines bien liées entre ces pieux, & cette chauſſée avec des ozieres, & cette invention faiſant comme un contre-mur qui eſt élevé à l'endroit ou les vagues frapent le plus, garantit la chauſſée, des coups qu'elles lui peuvent porter.

Les chauſſées qui ſont faites de maçonnerie, ſont hors de l'atteinte de la fureur de l'eau, pourvû qu'on n'y ait rien épargné.

Pour dire poſitivement la quantité de poiſſon qu'il faut pour empoiſſonner un étang, c'eſt ce qui ne ſe peut faire, puiſque c'eſt ſuivant l'eſpace de terre qu'il contient qu'on doit y en jetter.

J'ai par tout oüi dire qu'on avoit déterminé ce point à une certaine quantité par arpens, & que c'étoit un millier des petits poiſſons par chacun, on-là vû pratiquer en bien des endroits, on s'en eſt bien trouvé, c'eſt ce qui fait qu'on conſeille de ſe ſervir de cette methode.

Le principal entretien de l'étang, conſiſte à prendre garde que l'eau ne s'écoule point mal à propos; car étant la choſe la plus eſſentielle à la vie du poiſſon, auſſi plus y en a-t'il plus long tems & plus graſſement s'y maintient il.

On aura ſoin de tems en tems de viſiter la chauſſée, d'examiner l'écluſe & la bonde, & voir les grilles, afin que s'il y manque quelque choſe; on ne ſoit point pareſſeux de mettre les ouvriers aprés, pour la faire racommoder.

Sur tout qu'il n'y ait point d'endroit ou on ne jette les yeux, & au cas qu'on s'aperçoive de quelque breche, on ſera prompt à la faire reparer, crainte qu'il n'y arrive quelque choſe de pire, ce qu'on ne pourroit imputer aprés, qu'à la negligence de celui à qui apartiendroit cet étang.

Il eſt impoſſible qu'on puiſſe aprouver en ceci, la methode de bien des gens, qui eſt de pêcher leurs étangs trois ans aprés qu'ils les ont empoiſſonnés: auſſi quel poiſſon en retirent-ils, & de quelle groſſeur, c'eſt du poiſſon qui n'a que la peau & l'arête, au lieu que s'ils attendoient juſqu'à la cinquiéme année, ils en auroient qui ſeroit beau & bon, & qu'ils vendroient au double, paſſé cinq ans auſſi, à ce qui pretendent bien des auteurs, le poiſſon, diſent-ils, n'y trouve pas ſuffiſamment dequoi vivre, à cauſe du nombre infini de ces animaux qui s'y ſont engendrés depuis ce tems-là, & que la faim les obligeant de ſe manger les uns, les autres, ſeroit un ſujet fâcheux pour en voir bien-tôt un étang tout deſert & tout dégarni.

Les cinq ans étant expirés, on ſe diſpoſe de pêcher l'étang, d'en enlever tout le poiſſon qu'on y trouve, & d'en garder tous les petits, apellez alevins en Bourgogne, & en d'autres lieux menuiſaille, pour empoiſſonner dans le tems, l'étang d'où ils ſortent.

La ſaiſon la plus propre pour pêcher les étangs, eſt le mois de Mars, à cauſe que le poiſſon pour lors à plus de force à reſiſter à la guerre qu'on lui fait, que dans un autre tems.

La maniere de le faire n'eſt pas une choſe bien difficile; on ſçait qu'en levant la bonde, l'eau s'écoule toute, & que le poiſſon qui n'a plus ce grand eſpace qu'il avoit coûtume d'avoir pour ſe promener, eſt tout en un monceau, & qu'avec des corbeilles, ou autres uſtanciles, on a le plaiſir de le prendre.

Pendant les cinq ans que l'étang eſt empoiſſon-

né, qu'on ne s'aviſe pas tous les ans d'y aller pêcher; car au bout de ce tems on croiroit tenir quelque choſe & l'on ſe tromperoit, ce n'eſt pas qu'on empêche quelquefois de prendre un épervier & pour une neceſſité preſſante, qu'on ne le jette dans cet étang, mais il faut que telle occaſion arrive rarement; oüi, un peu de patience en cela, fait merveilles, & l'on peut dire qu'un étang eſt un endroit ou tous les jours l'argent s'entaſſe en dormant.

Le Vivier eſt une eſpece de reſervoir, ou l'on nourrit du poiſſon pour la proviſion de la maiſon & il eſt à propos qu'il ſoit toûjours ſitué en un lieu fort expoſé au Soleil, & non jamais à l'ombre.

Le Vivier differe de l'étang, en ce que celui-ci, eſt fait pour recevoir le petit poiſſon, pour l'y laiſſer croître, au lieu que celui-là ne ſert que pour y conſerver celui qui eſt tout prêt à manger.

On ne donnera auſſi au vivier, du poiſſon qu'autant qu'on jugera par la nature du fond qu'il en pourra nourrir; car d'y en mettre trop, ce ſeroit l'expoſer de tomber dans une maigreur qui le rendroit dans la ſuite d'aucune valeur; c'eſt ce qui fait, qu'afin que les poiſſons y trouvent ſuffiſamment dequoi manger, tous les jours on en retranche, nû pour la proviſion de la maiſon, où pour envoyer vendre au marché.

Et pour faire un vivier, on ne ſçache point qu'il y ait d'autres meſures à prendre que dans la conſtruction d'un étang; c'eſt pourquoi ſans qu'il ſoit beſoin qu'on uſe ici de redite, on peut y avoir recours.

Une Mare, pour être propre à nourrir du poiſſon, doit avoir un endroit par où ſon eau puiſſe s'écouler quand il en eſt beſoin; autrement elle ne convient, qu'une eau trouble, qui donne au poiſſon un tres mauvais goût, & c'eſt la raiſon pour laquelle on la vuide tous les quatre ans pour la curer entierement.

Cette Mare ne ſera point trop proche de l'égoût des fumiers, crainte que s'y écoulant en trop grande abondance, le poiſſon n'en contracte le goût.

Le plus ordinaire de l'empoiſſonnement de la Mare, eſt de Cheveneau beaucoup, un peu de Tanches & moins de Carpeau, à cauſe que ce dernier eſt plus ſujet que les deux autres à ſentir la bourbe.

Dans le commencement qu'on aura empoiſſonné la Mare, on ſoignera que les Canes, ny les Oyes n'aillent point ſe promener deſſus; car il eſt dangereux que ces animaux n'engloûtiſſent le petit poiſſon qui y eſt, & auquel ils ſont une Chaſſe continuelle.

Au bout de deux ans, tel qu'il ſoit, un pere de famille peut en pêcher du poiſſon pour ſoy, puiſque telle Mare n'eſt empoiſſonnée qu'à pareil deſſein, & non pas pour en tirer les avantages qu'on a lieu d'eſperer des étangs.

Où le pavé eſt commun, on conſeille toûjours d'en revetir le deſſus de la chauſſée pour l'empêcher dans des grands debordemens d'eau qu'il n'en ſoit endommagé.

Ce n'eſt pas que ce pavé ſoit toûjours lui même à l'épreuve de l'impetuoſité de l'eau quelquefois il s'y trouve bien tout dérangé: ce qu'on peut neanmoins prevenir ſi l'on fait deux ouvertures aux deux bouts de la chauſſée pour ſervir d'écoulement ordinaire aux eaux de l'étang, ces ouvertures étant aſſez larges pour y faire paſſer l'eau, lorſqu'il y ſurvient quelque inondation.

On ſaura auſſi qu'il faut que ces ouvertures ſoient grillées, pour empêcher que le poiſſon ne ſorte de l'étang par ces endroits.

On obſervera de placer toûjours la bonde, à l'endroit le plus bas de la chauſſée, au bout du foſſé dont on a parlé ci-deſſus, afin de mieux mettre l'étang à ſec, lorſqu'on le veut pêcher.

Au devant de cette bonde, ſera une grille de fer percée à petits trous, pour empecher dans ce grand écoulement que le poiſſon ne ſe perde.

Pour la façon des bondes, il y en a de tant de ſortes, qu'on laiſſe à la fantaiſie d'un chacun d'en faire faire comme bon lui ſemblera.

Pour bien empoiſſonner un étang, il faut d'abord conſiderer la nature du terroir où il eſt ſitué; car comme en tous lieux les terres n'aportent pas indifferemment toutes ſortes de graine, de même l'étang ne nourrit pas du poiſſon de toute eſpece.

Dans les étangs où la terre eſt fangeuſe, & limonneuſe, vivent & ſe plaiſent beaucoup, la Tanche, la Bourbette, l'Anguille, les Carpes, les Barbeaux & le Lancetton; & dans ceux dont le fond eſt de ſable où d'arene, ſe nourriſſent fort bien les Loches, les Brochets, les Perches, les Guardons & les Carpes auſſi, outre tous ces poiſſons il y a le blanc, ſous lequel nom ſont compris la Vandoiſe, le Meûnier, le Cheveneau, le Goujon, le Veron & la Menuiſe.

Ces ſortes de poiſſons enſemble s'apellent le menu fretin de l'étang, comme la Grenouille & l'Ecreviſſe en ſont nommées les excremens.

La nature du fond ainſi conſiderée, il ne reſte plus qu'à y mettre le poiſſon qui lui convient; mais il y a une choſe qu'on a vû obſerver en bien des endroits, & à quoi tres mal à propos on ne prend pas garde en beaucoup d'autres, qui eſt de ne mettre les Brochets que deux ans aprés que ces petits poiſſons ont eu le loiſir de ſe fortifier & ſe mettre hors de danger d'être devorez par leur ennemi & qu'ils s'y ſont beaucoup multipliés.

Le mois de May eſt toûjours le tems qu'on choiſit pour empoiſſonner l'étang, à cauſe que c'eſt la ſaiſon de trouver beaucoup de petits poiſſons: ces animaux étant entrez en amour dés le commencement du prin-tems; & ſans s'amuſer, comme il y en a, à vouloir philoſopher ſur le choix du poiſſon, & s'arrêtant mal à propos à ce point, d'aller loin pour querir de l'empoiſſonnement, prenez en toûjours dans les étangs qui ſont les plus proches du vôtre, cela vous épargne de la peine, & vous met hors de danger de perdre beaucoup de ces petits poiſſons, par la voiture qu'on eſt obligé d'en faire.

Mais afin de ne point avoir recours qu'à ſoy même, pour trouver dequoi empoiſſonner ſon étang; voici ce qu'on pratique. On a un endroit qui eſt comme une eſpece de Vivier, dans lequel on met tout l'empoiſſonnement qu'on a tiré de l'étang qu'on a pêché, pour l'y conſerver juſques à ce que cet étang pêché ſoit en état de tenir l'eau, & d'y recevoir du poiſſon, cela va comme on a dit, juſques au mois de May qu'on le retire pour le rejetter dans l'étang.

En Bourgogne on apelle cet empoiſſonnement de l'alevin, & par étimologie, le lieu où on le conſerve comme on vient de dire, ſe nomme un alevinier.

ETE.

ETERNUER, eſt un mouvement dépravé d'une puiſſance expultrice pour faire ſurtir ce qui eſt contenu, ſuit dans la tête, dans le nez, ou dans les poulmons.

Eternuër eſt par fois utile, par fois nuiſible, il eſt utile au declin de la douleur de tête, à la Phrenefie, à la Lethargie, au Care, à l'Epilepſie, à l'Apoplexie, & aux maladies des Nerfs, aux Ebloüiſſemens, & au Huquet qui vient de plenitude, il nuit aux catherres, à la Puitrine, aux Poulmons, aux côtes, & à toutes les maladies du cerveau, devant qu'elles ſoient meures. Il y a pluſieurs choſes exterieures qui font éternuër, mais ce qui l'excite au dedans, ce n'eſt que la chaleur, ou l'humidité. Ceux qui ſe portent bien, n'éternuënt point la nuit, une femme qui eſt tombée dans des vapeurs de mere, ſera auſſitôt guerie, ſi elle éternuë.

Si dans quelques maladies, où il eſt neceſſaire d'éternuër, que & l'on donne de quoi pour l'éxciter ſans qu'il arrive pour cela, c'eſt un tresmauvais ſigne.

L'éternuëment arrivant au corps rempli d'humeurs, & dans les commencemens qu'elles diſtilent par le nez, il n'eſt pas d'un bon augure.

Qui voudra s'empêcher d'éternuer, n'aura qu'à ſe frotter le front, ou les yeux, ou le col, ſi à force d'éternuer l'un connoît que cela vient de chaleur, un n'aura qu'à tirer par le nez de l'eau Roſe mêlée avec tant ſoit peu de vinaigre, s'il vient de froideur, l'un ſentira du Laurier, ou de l'Anis, ou de l'Abſinthe. Les feüilles, ou du jus de Baſilic mis dans le nez arrête auſſi-tôt l'éternuëment.

Prenez un peu d'Ellebore blanc, ou Euphorbe mis en poudre, & en ſouflez avec un petit tuyau dans le nez.

Pour faire éternuer, prenez fleurs de Muguet & d'Ellebore noir de chacun égales parties: pulveriſez bien chacun en particulier, puis mêſlez enſemble: cela fait, un en peut faire un couſſinet avec de la Toile bien deliée ou bien en mettre ſur de la laine.

EUC.

EUCHARISTIE. Comme l'Euchariſtie eſt la ſource de tous les biens même temporels pour ceux qui en uſent bien; elle cauſe de grand maux & même la ruine des familles, des infirmités, des maladies, & la mort même a ceux qui en uſent mal, comme on le peut voir dans ſaint Paul 1. *cor.* 2. *ideò Dormiunt multi.* Or ceux-là abuſent de la divine Euchariſtie qui s'en aprochent aprés une confeſſion ſans douleur, ſans amandement, ſans integrité, qui recoivent ce Sacrement ſans devotion, ſans un amour dominante de Dieu, dans l'habitude du peché mortel, ou les occaſions prochaines de le commettre: On abuſe encore de ce treſor de grace, & on le mepriſe en manquant de reſpect en ſa preſence, en negligeant de le viſiter & de lui rendre ſes hummages, d'aſſiſter au ſacrifice ſalutaire de l'Autel, differant de le recevoir des années entieres & ne prenant aucun ſoin de la decoration des Egliſes & des choſes qui ſervent au divin ſacrifice.

Faim canine V. apetis immoderé.

EUF.

EUFRAISE, *Ital. Eufraſia, Alle, Augendienſt, ou Augenkrauſt.*

Qualitez, elle eſt ſech. proche du deux. degré

Decr. l'Eufraiſe eſt une petite herbe qui croit d'ordinaire à la hauteur d'un pan: ſes feüilles ſont petites, crépées, dentelées tout au tour, aſtringantes & un peu ameres, ſa tige eſt menuë, & rouge, ſes fleurs ſont blanches, tirant quelques fois ſur le rouge.

Lieu. on en trouve dans les bois. Elle fleurit par fois en Juillet, & d'autres en Aout, ſuivant les ſaiſons.

Propr. ſa principale vertu eſt pour les yeux: d'où vient que quelques-uns l'apellent l'herbe des yeux & Ophtalmica, un fait boüillir l'eufraiſe dans le moût juſqu'à ce que le vin ſoit fait, ce vin eſt admirable pour éclaircir la veuë à toute ſorte de perſonnes & d'âges, ſi l'un continuë de s'en ſervir, l'herbe mangée verte ou ſeche y eſt auſſi bonne, & quand un en mange lung-tems dans les viandes.

Elle eſt de ſinguliere proprieté pour l'Ombrage, Larmes, Cataracte, Defluctions & Débilité des yeux, tant apliquée que priſe par la bouche, l'on fait poudre de ſes feüilles deſſechées, laquelle priſe ſouvent par la bouche avec un jaune d'œuf conforte & aide merveilleuſement les yeux malades. L'un priſe beaucoup pour cét effet le vin auquel l'Eufraiſe a trempé long-tems, ou ſa poudre uſée avec vin, mais ſa poudre ſeule ou ſa decoction ſans vin, eſt un remede beaucoup plus aſſuré que le vin, ainſi que nous avons experimenté, d'autant que le vin par ſes vapeurs remplit le cerveau, & émeut les catarres. Pour éviter cela il faut tremper le vin d'eau de Fenoüil, ou y mêler du Sucre. Arnaud de ville-neuve, aſſeure qu'à la longue il a gueri un vieillard qui avoit deja perdu la veuë, avec un frequeur uſage des feüilles de cette herbe tant vertes que ſeches, tant en breüvage qu'au manger.

EUP.

EUPATOIRE. Agrimoine *Ital. Agrimonia, All. Odermenich. Bruchwurts.*

Dacr. Eupatoire, elle na qu'une ſeule tige, chargée de branches dures comme du bois, noirâtres, minces, droites, velues, hautes d'une coudée, & davantage, ſes feüilles reſſemblent à celles de la Quinte-feüille, ou à celles du Chanvre, diviſées en cinq autres où davantage par égaux intervales. La graine vient depuis le milieu de la tige enhaut, velue, penchante contre terre, & qui ſe prend, quand elle ſeche, contre les habits, ſes fleurs ſont jaunes rangées en épis.

Lieu, Elle naît auprés des hayes, fleurit en Juin & Juillet.

Prop. elle a des parties ſubtiles, ſans chaleur, & a la puiſſance d'inciſer, la graine beuë dans du vin eſt bonne au Foye, à la Dyſſenterie & aux moſeures des ſerpens: ſa decoction faite dans du vin, beuë au poids de ſix unces, eſt admirable contre la retention d'urine, l'eau diſtilée des feüilles eſt bonne à la toux, à la poitrine, à la jauniſſe, à la fiévre, & ſur tout à la colique.

EXT.

EXTRAIT de Genevre il eſt excellent contre la peſte & c'eſt pour cette raiſon qu'on l'apelle volgaitement le Theriaque des paiſans, en voicy la preparation.

Prenez la quantité que vous voudrez de graines ou bayes de Genevre, pilez-la bien dans un mortier de marbre, metez-la enſuite dans une poële, & verſez y de l'eau boüillante de ſorte qu'elle ſurnage ſur cette matiere : faites boüillir cela durant demy heure entiere; aprés, ayez un morceau ou petite piece de toile oeuvre, avec laquelle vous coulerez cette decoction, & en tirez l'ezpreſſion avec une preſſe, cela fait, prenez tout ce qui ſera coulé & ezprimé, remettez dans la même poële, ou dans une autre, pourveu qu'elle ſoit bien nette, aprés mettez cette poële ſur le feu, pour faire évaporer l'inutile, juſques à ce que la matiere ait aquis par l'ebullition la conſiſtence de miel, y ajoûtant ſur la fin de la coction, du ſuere à diſcretion pour le rendre plus agreable, & voilà vôtre extrait de Genevre achevé, que vous conſerverez dans un pot, pour vous en ſervir au beſoin.

il en faut prendre de la groſſeur d'une feve, le matin à jeun, & ne rien plus avaler de trois heures.

Les vertos & proprietés de cet extrait V. le mot de Genevre.

F

FABREQUE, Qualitez, Ch. & ſec. au 2. D. Descr. Fabreque, c'eſt une plante, petite, branchuë, haote de deux pieds qol a ſes feüilles ſemblables au Serpollet : ſes fleurs ſoot comme parties par intervalles, comme celles du Marrube & reſſemblent à un pied de lis.

Lieu, il croît dans les lieua pierreua, & fleurit ao mois d'Août.

Propr. L'herbe priſe en brevage eſt excellente contre la morſure des ſerpens, auz convulſions, ruptures, & eontre la difficulté d'urine, elle provoque les mois, & fait ſortir l'enfant du ventre de la mere, particulierement en breuvage pendant quelques jours, elle fait tomber les verruës longues : étaot cuitte juſques à la conſomption de la troiſiéme partie, elle reſerre le ventre ; pour ceuz qui ſont en fiévre, il la faut cuire dans de l'eau, & pour les aottes avec du vin.

FAI.

FAISANS, Les Colleteurs font la guerre aux Faiſans, ſoit qoand ils vont manger ſur jour dans les bleds meurs ou bien lors qu'ils eherchent leur paſture dans les bois où ils ſe retirent.

On commencera, d'enſeigner de quelle façon ils les prennent à la rentrée des bois quand ils reſournent aprés avoit mangé. Le Colleteur qol ſe mêle de cette chaſſe ſçait bien les heures que les Faiſans doivent ſortir des bois pour chercher le grain dans les champs. Leurs heures ordinaires ſont le matin au Soleil levant, à onze heures ou à midi, & au ſoir une heure ou deux avant que le Soleil ſe couche. Celui qui les veut prendre, ne manque pas d'avoir proviſion de collets ou lacets de criu de cheval, & s'en va dés la pointe du jour écouter de quel eôté, il entendra chanter les Faiſans pour s'y rendre, afin de les voir ſortir du bois ; & s'il en ſort quelqu'un, il va ſecretement chercher l'endroit & l'ayant connu il y met deux ou trois collets, l'un à plate terre, & les autres à la haoteur du jabot, de l'oyſeau ; en ſorte qu'il ne puiſſe paſſer ſans mettre la tête dedans quelqu'un, ou ſe prendre par les pieds ; & s'il y a pluſieurs endroits où un Faiſan puiſſe paſſer, il y met à tous de quoy l'arrêſter, puis il fait le tour bien loin dans le champ, & ſe trouvant à peu prés vis à vis du lieu où il eroit que le Faiſan eſt arrêté pour manger, il fait un peu de bruit avec les mains, ou avec deux pierres, qu'il frappe l'une contre l'autre, aprochant toûjours vers le Bois où ſont tendus les collets, incontinent que l'oyſeau l'entend, il fuit pour ſe ſauver dans le bois, & paſſant la tête dans uo des collets, il ſe prend par le col & s'étrangle, ou bien il met les pieds dans le lacet, & l'emportant avec ſoy il demeure arrêté par le pied, & quelques fois par tous les collets.

Il eſt à remarquer que les Faiſans ne volent jamais, s'ils n'y ſont forcez, car lors qu'ils veulent changer de lieu, c'eſt à la courſe, & non au vol : pour ce qui eſt des autres heures do jour que le païſan veut tendre ſes collets, il ſe met aua aguets pour les voir ſortir, & fait la même choſe qu'ao matin, mais avant que de s'y amuſer, il regarde tout au long du bois du côté du bled, s'il n'y aura point de muces ou ſentiers qui ſoient barus des Faiſans, afin d'y mettre ſes collets & lacets.

Autre maniere de prendre les Faiſans dans uo bois ſans les bleſſer, pour en peupler quelque autre lieu. Pluſieurs perſonnes ont des bois, dans leſquels il y a abondanee de Faiſans, & qui ſeroient bien aiſes d'en pouvoir prendre de vifs pour eo peupler qoelque autre terre où il n'y en a point. Si vous avez ce deſſein là ſervez-vous de la maniere qui vous eſt propoſée par les figures vingt-troiſieme, & vingt quatriéme, dans la huitiéme Table.

cherchez un endroit dans vôtre bois où les Faiſans ſe retirent ordinairement, ce que vous ſçaurez pour les y entendre chanter le matin, ou que vous trouviez de leurs fientes à terre au long des petits ſentiers par où ils eourent, principalement aprés la roſée. Lors que vous aurez reconno le lieu, voyez, s'il y a qoelque arbre facile à monter, & d'où vous puiſſiez avoir la veuë ſur les petits chemins & ſentiers par où doivent courir les Faiſans. Quand vous aurez trouvé l'arbre commode, & le lieu propre pour prendre, apâtez au long de ces petits chemins, c'eſt à dire, qu'il faut jetter du grain pour les y attirer, & en mettez cinq ou ſix bonnes poignées en un monceau dans un bel endroit, ou tous ces petits chemins aillent ſe rendre, & lors qoe vous connoîtrez que les Faiſans y auront mangé, allez à la pointe du jour tendre en cette ſorte.

Supoſez que les deux lignes ponctuées A B C. & D E F. ſoient les deux bords du petit ſentier ou chemin, ayez pluſieurs petits hailliers comme celui qui paroît dans la figure vingt-troiſiéme, loogs de quatre ou cinq pieds & les piquez à travers le chemin B Q E, Faiſant de même à toos les ſentiers qui vont ſe rendre au principal lieu apâté, Cela fait, montez dans l'arbre que je ſuppoſe être à l'endroit marqué de la lettre M. où vous écouterez ſans remuer ny faire de bruit, & prenez garde lors qu'il y aura un Faiſan pris, pour l'ôter promptement. Car auſſi-tôt que les Faiſans ſe ſeotent arrêtez, ils ſe debattent & font un brult qui épouvante les autres, le premier Faiſan qui trou-

vera le commencement du grain que vous avez jetté tout le long du, chemin apellera les autres pour manger, couraut par dedans les ſentiers, ſe prendra dans les filets.

La maniere de faire ces petits halliers. Si vous trouvez ces filets trop difficiles à faire, ou incommodes à tendre, vous pourrez avoir des poches ou pochettes, & avuir autant de verges comme de filets, ces verges ſeront longues de cinq ou ſix pieds, & moins groſſes que le petit doigt, vous tendrez le tout comme il paruît dans la vingtiéme figure, coupez les deux bouts de chaque verge en pointe, & le piquez au deux bords du chemin 4. 3. en ſorte que la verge ſoit comme une porte ronde, étendez le fillet tout au travers du chemin, puis prenez la ficelle chifre 1. qui paſſe dans la boucle 4. du filet, & l'attachez au bas de la verge, toute au rais de terre, & liez pareillement à l'autre côté du chemin au bas de la verge, la ficelle 3. qui paſſe dans la boucle nombre 5. & prenez le bord du filet 6. ou 7. que vous leverez & poſerez ſur le haut, nombre 2. de larçon, de façon qu'il tienne fort peu, ſi-tôt q u'un Faiſan donnera dedans il ſe prendra plus facillement qu'au haillier, mais il ſe pourra auſſi déſaire, ſi on ne l'en ôte promtement.

Si vous ne trouvez pas d'arbre commode comme on à dir cy devant, vous pourrez tendre vos filets, & vous retirer a l'écart, & quand il ſera tout à fait nuit, y aller voir: mais la choſe n'eſt pas ſi aſſurée comme d'y être preſent, par ce que les premiers pris comme on a deja dit, épouventent les autres, joint auſſi qu'il peut ſe rencontrer quelque animal qui les tuëra, ou bien qu'ils ſe bleſſeront dans les filets à force de ſe debattre. Et ſi vous n'avez n'y hailliers n'y pochettes, & que vous n'en vouliez pas faire, ſervez vous d'une ruſe de paiſan, avec laquelle ils ſçavent bien prendre les Faiſans dans les bois avec des collets, la vingt quatriéme figure vous montrera la maniere de les tendre. Ayez nombre de collets, ou lacets de crin de Cheval, & en attachez un autre de même façon. Faites pluſieurs petites hayes C.G. F. toutes au travers des petits chemins qui vont tendre au prineipal lieu apaſté, & laiſſez au milieu de chacune une eſpace G. qui ſoit juſtement la paſſée d'un Faiſan, piquez ſur le bord de cette paſſée un piquet F. en ſorte que le collet qui y eſt attaché, ſoit tout à plat ſur la terre, & ouvert en rond, mettant par deſſous un petit bâton lettre E. pour le tenir un peu élevé, en ſorte qu'un oyſeau ne puiſſe paſſer ſans emporter ce lacet & avec le pied, il ne faut pas que ces petites hayes ſoient plus hautes de ſix ou neuf pouces.

Il eſt certain que le premier Faiſan, qui en cherchant le grain paſſera par quelqu'une de ces hayes, ſera pris de luy même par les pieds: mais il faut être prompt à l'en retirer, parce que s'il ne ſe prend que d'un pied, il ſe pourra rompre la jambe à force de ſe debatre. Le païſan qui ne ſe ſoucie pas de les avoir vivans, met avec un lac & un collet a levé afin que le faiſan ſe prenne par le col ou par le pied.

F A R.

FARINE. Lors qu'on voudra faire moudre du bled pour avoir de farine de garde, on choiſira celui qui ſera le plus ſec.

F E B.

Cette farine ainſi moulüe, on la mettra dans une Huche, ou dans des Vaiſſeaux, & le lieu où on les poſera, ſera ſec; ſur tout qu'on ait ſoin que cette Huche uu ces vaiſſeaux ſoient bien fermez, crainte que cette farine ne s'evente, & qu'il n'y tombe dedans quelque choſe de mal-propre. Si c'eſt en Eté, qu'on veüille conſerver cette farine, on la mettra à la cave, pourveû qu'elle ne ſoit pas humide, ou bien dans un autre lieu qui ſoit frais, ſi c'eſt en Hiver, la Boulangerie ſuffira pour la garder. Enfin, il ſera bon de la remuer quelquefois, afin que l'air paſſant au travers, empêche qu'elle ne s'attache l'une à l'autre, & qu'elle ne prenne un mauvais goût.

Pour garder ſa farine ſans ſe gâter. Il faut jetter parmi les farines des torches de pin graſſes broyées. Les autres broyent du Cumin, & du Sel en égales portions, & en font de maſſes ſeches, qu'ils mettent dans la farine.

F E B.

FEBRIFUGES. Quoique l'on ait à peu prés fixé la priſe des préparations du *Quinquina*, il ne faudra pas toutefois s'y arrêter tellement qu'il ne faille obſerver les âges & les temperammens; car aux perſonnes ſeches & malgres, aux petits enfans, & aux femmes groſſes on en rendra le poids d'un tiers moins peſant qu'aux autres, qui ſeront gros, replets & dans la force de l'âge.

Secondement. Au troiſiéme accez de la fiévre tierce, ou double tierce, les malades ſe feront ouvrir deux ou trois fois la veine, & le reitereront, s'il en eſt beſoin. Aprés la ſaignée ſuivra la purgation compoſée, ainſi qu'elle eſt ordonnée au traité des differentes fiévres intermitentes, cela étant pratiqué, alors on prendra en toute ſeureté le *Quinquina* ſeulement dans les intermiſſions; car autrement la gueriſon en ſeroit longue ou dificile.

Il y a encore à remarquer, que l'on ne doit pas ſe rebuter ſi, dans deux ou trois priſes, la fiévre n'eſt pas emportée, il ne faudra pas laiſſer de continuer étant ſeur qu'elles feront leur effet, & quoi que la fievre ſoit emportée, il ſera bon d'en continuer l'uſage de quatre jours en quatre jours, pendant un mois ou ſix ſemaines, afin de la diſſiper entierement, & pour cela on retranchera les ſaignées & les purgations, à moins qu'il n'arrive quelque accident qui oblige à prendre d'autres meſures.

Quant à ceux qui auront la fiévre quarte, dez d'abord une ſeule ſaignée ſuffira, mais auſſi il faudra les purger beaucoup plus que les autres

Dans quelque fievre intermitente que ce ſoit, l'on ne boira jamais ayant le friſſon, & tres-peu étant dans la chaleur, on évitera par-là l'hidropiſie ou un ſchirre à la rate.

Sur toutes choſes on ſe gardera bien de donner le *Quinquina* enſuite d'une inflamation de poitrine, ni à ceux qui auront quelque ulcére ou abeez aux parties internes; mais il ſera tres-éficace aux indigeſtions de l'eſtomac, aux aigreurs & aux picotemens qui provoquent à vomir, aux fiévres qui ſont accompagnées d'un frequent hoquet, aux faims canines, aux fiévres lentes, qui ne viennent point de la pulmonie, & à toutes autres maladies engendrées par des humeurs âcres, & acides.

Il ſe pourra donner ſans riſque dans les fiévres continuës, en le faiſant infuſer ſoit dans la limonade

nade, ou dans quelque Tizanne bien rafraichiſſante, ſoit avec des *Pommes*, des racines *de Nenufar*, *d'Alleluya*, ou d'autres ſemblables.

FEBRIFUGES. *Pour les gens de Campagne.*

Le Febrifuge ſuivant ſe fera à peu de frais, & il eſt ordonné pour être appliqué exterieurement. Preuez une onée d'ail bien épluché, demi-once de Suye de cheminée, un blanc d'œuf, une cuillerée de Vinaigre. Broyez le tout dans un mortier, & étendez-le ſur un linge fort clair, & l'apliquez ſur les poignets. Ou prenez une gouſſe d'ail tout ſimplement, broyez-la, étendez la enſuite ſur un peu de linge, entourez-en le doigt annullaire, il fera un pareil effet.

D'autres y ajoûtent un peu de Saffran en poudre.

Autrement : Prenez de la petite Sauge, du Sel, & de la ſuye de cheminée autant peſant de l'un que de l'autre; battez-les bien enſemble avec quatre germes d'œuf, & l'apliquez ſur le coude gauche.

Autrement. Prenez du Perſil, des feuilles de coudrier ou noiſetier, de chacune une poignée. Pilez-les dans un mortier, avec un peu de vinaigre & de l'eau de noix, s'il ſe peut, faites-en un cataplame ſur le plis du coude, & ſur les poignets.

Autrement. Prenez de l'encens mâle, de la cire jaune, du vinaigre, & de la ſalive, autant de l'un que de l'autre: aprés être fondu & mêlez enſemble, envelopez-les dans un linge, & mettez-les ſur les poignets.

Autrement. Apliquez un épitheme ſur l'Eſtomac compoſé de deux onces de poix noire, fonduë dans un peu de vin rouge; aprés cela ajoûtez-y demie once de muſcade, deux dragmes de canelle, & autant de Creſſon alenois.

Autrement. Prenez demie once d'argent vif, mêlangez-le avec une once de Theriaque, & l'apliquez ſur les poignets au commencement du friſſon de la fievre quarte.

Quoique l'on enſeigne, & que l'on pratique ces innocentes receptes, il ne faudra pas toutefois mépriſer les remédes generaux, qui ſont les ſaignées & les purgations.

F E M.

FEMME du Pere de Famille qui eſt à la campagne.

La femme du Pere de famille, qui eſt par conſequent la Maitreſſe de la maiſon, prenant pour elle ce qu'elle ſçaura lui convenir des devoirs preſcrits par ſon mari, ſera encore inſtruite d'avoir l'œil ſur ſes ſervantes, de veiller que le dedans de la maiſon qui eſt ordinairement commis à ſa vigilance, ſoit dans un tres-bon ordre, qu'on n'y voye rien traîner que toutes choſes y ayent leur place ſans confuſion, & que la propreté, qu'on peut veritablement apeler la marque d'une ame bien née, y brille par tout.

Son devoir eſt de ſçavoir tellement manier toutes les denrées, que le Pere de famille aura fait aporter par ſes ſoins dans la maiſon, qu'on ne puiſſe lui rien reprocher en cela de ſon œconomie: & de s'apliquer à prendre les ſubtilitez de ce ménage, ſi d'abord elle les ignore.

Son œil veillera ſur ce qui regarde le Beſtial, & il n'eſt pas moins néceſſaire que celui du Maître.

Son application ſera de rendre ſa baſſe court abondante, afin de ne point manquer de marchez qu'elle n'y envoye porter ſuivant la ſaiſon, ou de la volaille, ou de toute autre ſorte de choſes qu'elle en pourra tirer par ſon adreſſe & par ſa vigilance.

Elle ne ſe fiera pas entierement à ſes ſervantes de tout ce qui la regarde ordinairement comme de leur laiſſer paitrir le pain ſans examiner ſi elles ne mêlent point de la farine du Maître avec celle qui eſt deſtinée pour les Domeſtiques: ou ſi paitriſſant ce même pain, elle n'en font point quelques-uns en cachete, pour s'en procurer quelques amis hors de la maiſon.

Elle ne dédaignera pas de manier elle même ſon laitage, qui ſera toûjours beaucoup plus propre, pour peu qu'elle veüille s'y étudier, que ſi une ſervante qui ne craindra pas tant qu'elle de le ſalir, en avoit la charge.

Elle tiendra un memoire exact, écrit ſur un livre, du linge qu'elle mettra à la leſſive, & des denrées qu'elle envoyera vendre. Et de tout ſon linge & de ſon étain elle ſçaura le compte, dont elle chargera ſes ſervantes pour lui en repondre au cas que par leur faute il s'en perdit quelque piece: & enfin veillera ſur tout de telle maniere qu'aucune perte ne lui puiſſe cauſer du déplaiſir dans tout le maniment qu'elle fera de ſon ménage: & aprés toutes ces obligations generalement obſervées, on peut en ſureté entreprendre de faire valoir ſon bien par ſes mains, remplir ſa maiſon de volaille & de beſtial de toutes ſortes, autant qu'on aura dequoi les nourir & les élever. Mais auparavant, diſons qu'elle regle on doit aporter à la maiſon, pour y vivre dans une Oeconomie parfaite.

Regle que doit aporter en la campagne une mere de famille.

Sans regle, rarement une maiſon ſe ſoutient-elle long-tems, & c'eſt ce qui fait que nous voïons bien ſouvent des perſonnes prendre des peines incroyables pour amaſſer des richeſſes, & donner cependant du nez en terre, faute d'aporter chez-eux un certain ordre abſolument neceſſaire au ménage; car il eſt ſûr qu'on a beau combler une maiſon de biens, tout s'y diſſipe inſenſiblement, ſi l'on ne ſçait les ménager: ce qui dépend donc ordinairement d'une certaine regle qu'on doit s'y preſcrire, & ſans laquelle un Pere de famille travaille inutilement, à proprement parler ce ſoin regarde uniquement la Mere de Famille, comme ayant en ſon pouvoir le maniement de tout ce qui eſt au dedans de la maiſon: l'ordre qu'elle doit y tenir, ne conſiſte qu'en deux points: le premier eſt la nourriture de la maiſon: & le ſecond, eſt la maniere de la diſpenſer. Voyez, Pain, Blé, Farine.

FEMME de Chambre. Le principal devoir d'une Fille ou Femme de Chambre, eſt d'être ſage & honnête & toûjours de la derniere propreté tant ſur elle & dans ſes ajuſtemens, que dans tout ce qu'elle eſt obligée de faire. Il faut qu'elle ſçache peigner, coëffer, habiller & ajuſter une Dame ſuivant le bon air & ſa qualité. Elle doit avoir en compte le menu linge ſervant aux perſonnes du Seigneur & de la Dame, le ſçavoir blanchir: comme auſſi ſavonner & empezer toutes ſortes de linges, gazes & dentelles: on lui donne encore le ſoin de toutes les hardes, habits, pierreries, colliers, & de toutes les choſes qui ſervent à la toilette & ornemens de la Dame, dont elle doit tenir un mémoire & en ren-

dre bon compte. Il faut auſſi qu'elle ſçache coudre, racommoder les dentelles, ainſi que toutes les autres affaires concernant les ajuſtemens des femmes, & même faire de la tapiſſerie pour s'occuper dans les momens où elle ſe pourroit trouver inutile. Elle doit pareillement ſçavoir mettre une Toilette, & la ranger avec toute la propreté poſſible, bien faire le lit & la chambre de ſa dame, & avoir ſoin que tous les meubles ſoient toûjours netoyez & rangez comme il faut. Son devoir eſt encore de ſçavoir bien noüer un ruban, & chauſſer & dechauſſer la Dame; faire un remede & le donner avec adreſſe; faire un bain pour laver les pieds, & des pâtes pour décraſſer les mains, elle doit auſſi connoître & ſçavoir acheter toutes ſortes de nipes, comme linges, étoffes, dentelles, eſſences, eaux, pommades & autres choſes neceſſaires & utiles pour le ſervice & propreté de la Dame. Et en un mot, elle ne doit preſque ignorer de rien de tout ce qui regade & concerne l'adreſſe, la bien-ſeance & les divers ornemens du ſexe. Quand la Demoiſelle eſt malade ou abſente de la maiſon, elle doit accompagner la Dame par tout où elle la veut mener, recevoir & entretenir les gens de la ſuite des Dames qui viennent pour la voir. Quoique dans cette qualité elle ait auſſi l'oreille de la Dame, elle ne doit point s'en prevaloir, ni ſe rendre contraire, ni flateuſe envers les autres Domeſtiques, bien loin de cela elle doit toûjours tâcher de l'adoucir lors qu'elle eſt irritée contre quelqu'un d'eux, & de trouver quelque temperamment ſur ce qu'ils peuvent avoir fait de mal à propos, quand la choſe n'eſt pas de conſequence, & qu'elle ne touche ni à la noirceur d'ame, ni à la friponnerie. Ce faiſant, une Fille de Chambre eſt aimée & cherie de tout le monde, chacun s'empreſſe de lui rendre ſervice, & jamais elle ne ſort d'une maiſon que le Seigneur, ou la Dame ne lui faſſent quelque bien, & ne l'établiſſent avantageuſement pour le reſte de ſa vie. A. D.

F E N.

FENOUIL, le Fenoüil, tant en feüille qu'en ſemence, eſt tout dedié pour la clarté des yeux, & pour ce régard on tire quelquefois du jus de ſes feüilles & tiges encores tendres, que l'on ſeche & garde pour cette effet. Quelquefois l'on diſtile de l'eau de Fenoüil tout ſeul, on mêlé avec du miel. La ſemence eſt bonne pour arrêter les vents priſe aprés le repas, encore qu'elle ſoit de difficile digeſtion, & aporte au corps une petite nouriture.

FENUGREC. *Ital.* Fenugrecs. *Eſp. Alholuas faſol, alforuas.*

QUALITEZ, Sec. & eh. au 2. D.

DESR. Le Fenugrec eſt une plante fort connuë parmi les Apotieaires, ſes feüilles ſont ſemblables à celles du Trioler, dentelées tout au tour, ſes tiges & ſes branches ſont fort menuës: ſes fleurs ſont petites & blanches, ſa graine vient dans de petits cornets, courbez, longs, deliez, pointus, de mauvaiſe odeur, il a quantité de racines menües.

TEMPS, On le ſeme au mois de Mars dans un endroit gras, & il ſe trouve dans le Dauphiné és montagnes d'Ambrun, il fleurit en Juiller.

PROPR. Etant apliqué ſur les apoſtemes chauds, il les enflamme davantage, il nettoye, digere, amolir & reſout. La graine dans de l'eau miellée, amolit les abſcez internes, & priſe avec un peu de miel elle tire dehors toutes les mauvaiſes humeurs des inteſtins & apaiſe les douleurs interieures. Sa décoction, & la graine pilée ſont fort bonnes apliquées aux parties des deux Sexes pour en ôter les douleurs.

Lorſque le Fenugrec eſt encore verd, le piler avec du vinaigre, & l'apliquer eſt bon aux debilités de la matrice, & aux ulceres, dans les lavemens; ſa graine eſt admirable pour la diſſenterie, ſa farine mêlée avec du ſouffre & du ſalpêtre efface les lentilles du viſage, elle eſt propre auſſi aux apoſtumes qui viennent derriere les oreilles, aux goûtes des mains & des pieds, pêtri avec du vin, elle moudifie les cancers, ſa décoction eſt bonne à faire boire à ceux qui ont la toux de long-tems, & qui ont la poitrine ulcerée en y ajoûtant un peu de ſucre. Le Fenugrec cauſe une diſſenterie incurable, mais il n'eſt pas neceſſaire de dire comment.

F E R.

FER, le Fer produit par la nature dans les entrailles de la terre, eſt compoſé d'un Mercure le plus impur, mêlé d'un ſoufre épais, craſſeux, terreſtre & puant.

L'ACIER, eſt un Fer qui de ſa nature eſt fort dur, & quelquefois endurci par artifice. Du Fer l'on en tire quelques eſprits acides qui ſervent à même uſage que ceux du vitriol ordinaire, & ſa terre ſtiptique & aſtringente guerit le flux de ventre, & les ulceres malins; ſon ſafran aperitif ôte les obſtructions du foie, & de la rate, par conſequent eſt propre à la jauniſſe, à l'hidropiſie, & à la retention des mois, celui qui eſt aſtringent eſt bon aux Gonorrhées, & aux flux hepatiques, ſa roüille empêche la femme de concevoir & arrête la perte de ſang, mêlée avec du vinaigre, elle ôte les bourgeons qui viennent ſur le corps, gueritles ulceres des paupieres, & mange la chair ſuperfluë: l'eau dans laquelle l'on aura éteint du Fer rouge, eſt bonne au flux de ſang, aux rateleox, & aux bilieux, pour l'Acier il à les mêmes qualités que le Fer.

FER de Cheval, *Ital. Sferra Cavallo*, *All. monbraut & Kleinmonkraut.* Qualitez, froide & ſeche.

DESCR. C'eſt une plante rare, qui à les feüilles comme la petite *Securidaca*, creuſes à la eime, faites en cœur & diviſées par une ligne courbe. Elle produit des gouſſes longuettes, plates ouvertes du côté d'en bas par des courbes, comme ſi elles étoient pleines de trous, toute la circonference reſſemble aſſés bien à un Fer de Cheval, d'où elle a pris ſon nom, Italien *ferra Cavallo*; ſes tiges ſont anguleuſes & canellées, & elles jettent pluſieurs branches de tous côtez. La graine qui ſort des gouſſes eſt faite en croiſſant, & qui lui a donné le nom de *Lunaria minor.*

LIEU, Elle naît ſur les hautes Montagnes, & lieux pierreux & maigres proche de Montpelier, auſſi en la Montagne du Puis-d'Homme en Auvergne, & fleurit en May.

PROPR. Elle a les mêmes vertus que la petite *Securidaca*, comme elle en a la figure. On la loüe pour être bonne aux bleſſures apliquée par déhors, & étant buë elle ſert aux mêmes.

FERTILITE'. *Prediction de la fertilité ou ſterilité de toutes ſortes de ſemences.* Si vous voulez avoir une prédiction de la fertilité ou ſterilité de toutes ſortes de ſemences, tant ſemées qu'à ſemer, vous procederés en cette maniere; vingt ou trente jours devant que le canicule aparoiſſe, vous ſe-

merez un peu de chaque ſemence bonne & fraîche, c'eſt-à-dire nouvelle, pour en faire un eſſay en un lieu bien preparé, laiſſant quelque eſpace entre elles, & quelque marque pour les reconnoître; & ſi l'air eſt trop chaud, vous l'arroſerez à tems propre: afin qu'étant ſemé en lieu ſec il puiſſe plus commodément ſortir, & ſe montrer avant le lever du ſuſdit ſigne en nôtre oriſon. Cela fait, vous conſidererez diligemment, l'avant chien étant paſſé, laquelle des ſemences eſt ſaine, & ſauve, vigoureuſe, non-leſée, & eſt demeurée entiere: & lors vous predirez que celle-là ſera fertile & abondante: mais celle qui n'eſt pas ſortie, ou bien qui a jetté une plante flaſque, & langoureuſe, vous la jugerez inutile & ſterile; car c'eſt une choſe tenuë pour ronte reſoluë que l'enragé & brûlant ſigne de la canicule gâte & perd quelques ſemences, les autres non. De laquelle on pourra prédire que l'année ſera bonne ou mauvaiſe pour chaque ſorte de ſemence. Miſauld, l'a tiré de zoroaſtre, & il eſt verifié par l'experience des Egyptiens.

FERULE Ital. *Ferola*. Eſp. *Canantheia*. Allm. *Ferul-Kraut*.

QUALITEZ, L'écorce de la Racine, ch. au 3. D.

DESCRIPTION. La Ferule fait une tige haute le plus ſouvent de trois coudées, laquelle eſt pleine de nœufs deſquels il ſort des feüilles, & des branches. Les feüilles ſortent deux à deux, l'une d'un côté, & l'autre de l'autre, leſquelles en enveloppent preſque toute la tige comme celles des Cannes; elles ſont grandes, molles & fort découpées, & preſque menuës comme des cheveux; celles d'en bas prés de la terre ſont les plus grandes, & vont en montant en décroiſſant. La fleur eſt jaune; la graine eſt brune, elle n'a qu'une Racine, qui eſt fort profonde en terre.

LIEU, Elle croît en la poüille, aux environs de Rome, en Provence, dans le Bugay proche Bellay.

PROPR. La moëlle de la plante verte priſe en breuvage, eſt propre pour ceux, qui crachent le ſang, & contre la morſure des Viperes, priſe avec du vin, & étant miſe dans le nez, elle arrête le ſang qui en coule.

F E V.

FEVE, Ital. *Fava*. Eſp. *Hava*. Allem. *Bonem*.

QUALITEZ, Elle eſt froide & ſeche au I. D.

ESPEC. Il y en a de pluſieurs eſpeces differentes en figure, en grandeur, & en couleur.

DESCR. Les féves ſont aſſez connuës par tout.

LIEU, On les ſeme dans les bons terroirs, elles fleuriſſent en Juillet.

PROPR. Les féves vertes ſont froides & humides, elles reſſerrent, nettoyent, reſolvent, deſſechent, & engraiſſent: elles font la chair molle enflent le ventre; leur trop grande uſage rend ſtupide, & cauſe des facheux ſonges: leur décoction empêche la pierre & divertit les défluxions ſur la poitrine.

FEVE d'Egypte, Eſp. *Inhava*.

DESCR. Elle produit de grandes feüilles: ſa tige eſt groſſe d'un dolgt, haute d'une coudée, la fleur de couleur de roſe, deux fois plus grande que celle des Pavots, laquelle laiſſe des bourres comme les nids des guêpes, aux trous deſquelles ſont les féves, qui paroiſſent quelquefois ſur leur couvert comme des veſſies qu'on void ſur l'eau, ſa graine eſt plus groſſe que celle de la Canne qu'on nomme *Colocapo*.

LIEU, Elle naît en Egypte, en Aſie, dans les lacs, & encore en Italie.

PROPR. Comme ſes fleurs ſont plus grandes que les nôtres, auſſi elles engendrent plus d'humiditez & de ſuperfluitez, elles ſont pourtant utiles à l'eſtomac & à la diſſenterie, & étant aſtringentes, à quoi la décoction des bourſes dans du vin eſt encore meilleure, on mange la racine auſſi bien que les féves.

FASEOLE de couleur, Ital. *Faggiuoli tarcheſco*, Eſp. *Feynes*, All. *vvelsch Bonem*.

DESCR. Sa feüille eſt ſemblable au Lierre, quoique plus rendre; ſa tige eſt menuë, & a des tendrons pour s'attacher aux prochaines plantes: elle devient ſi grande qu'on en couvre les tonnes & les pavillons des Jardins, ſes gouſſes ſont ſemblables à celles du ſenegré, quoique plus longues & plus boſſuës; ſa graine reſſemble à un roignon, de diverſes couleurs, & jaune pour la plûpart.

LIEU, On la ſeme dans tous les Jardins, il fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. La graine mangée en viande eſt venteuſe & difficile à digerer beaucoup plus que les Faſeoles ordinaires, elle engendre beaucoup de ſperme & incite à l'amour, les gouſſes étant tendres, ſe mangent en ſalade, elles lachent le ventre, provoquent l'urine & cauſent de facheux ſonges.

FEVE SAUVAGE. Allem. *Schvvartze Oder, vvilde, Bonem*.

DESCR. Féve ſauvage, ou *L'Aracus* rampe par terre, ayant la tige quadrangulaire & un peu rude, elle ne differe pas beaucoup de celles des pois chiches, & a de longues feüilles qui l'environnent, ſes fleurs ne ſont pas grandes, reſſemblant à celles de l'Orobe, d'où naiſſent des gouſſes qui reſſemblent à celles des poids, mais plus petites, au dedans deſquelles eſt la graine rude, ronde, & de couleur noirâtre.

LIEU, Il naît communément dans les bleds, & fleurit en Juin, & eſt mur en Juillet & en Août.

PROPR. Il eſt abſtertif, réſolutif, il nettoye & purge.

FEVE LUPINE, Allem. *Linſem Unkraut*.

QUALITEZ, La graine eſt ch. & ſech.

DESCR. La féve lupine a les feuilles comme les pois chiches, & il en naît une de chaque rameau: ſes tiges ſont ſouples & menuës; ſes fleurs purpurines, claires comme celles des pois, quoique moindres: d'où ſortent des gouſſes cornuës, plattes & pointuës, elles ont une graine amere & rouſſâtre comme l'herbe, elle n'a qu'une racine blanche & cheveluë.

LIEU, Elle naît dans les bleds & fleurit en Juillet & Août.

PROPR. Son goût eſt amer, abſtertif, & deſopilatif: elle eſt bonne à l'eſtomac, la farine de graine nettoye les bleſſures, & les ulceres, & mêlée avec du miel, elle guerit les dartres, les lentilles & les taches du viſage.

FEVE de BOUC. Ital. *Iſopiro*.

QUALITEZ, De complexion ch. & ſec.

DESCR. Quelques-uns apellent *l'Iſopirum* phaſeol, parce qu'il le reſſemble fort, & que la feüille qui eſt ſemblable à l'Anis, ſe recourbe à mode de rendron de vigne, à la cime de ſa tige il y a certains petits chapiteaux même & remplis

d'une graine qui a le goût de Nielle où *Melanthium*.

LIEU, Il croit dans les Collines rudes, il fleurit en May, & en Juin la ſemence eſt meure.

PROPR. La graine bûë avec d'hydromel, eſt bonne à la toux, & à toutes autres maladies de la poitrine; & tres propre à ceux qui ſont travaillez du foye, & à ceux qui crachent le ſang.

FÉVES de MARAIS, Féves tant celles de Marais, qui ſont aſſez groſſes, & aſſez-longues de figure ovale, ronde par on bout, & plâte par l'autre, avec une raye noire aſſez épaiſſe, & aſſez large, de couleur d'un blanc un peu ſale, la peau plus liſſe que celle de l'Haricot qui ſont pareillement longues, en ovale, mais plus étroites, moins groſſes, & moins épaiſſes, ayant une raye noire dans le milieu de l'un des côtez de l'ovale qui eſt ronde d'un côté, & un peu courbée de l'autre. Les Féverolles de veniſe ne ſont differentes que parce qu'elle ſont un peu plus petites, les unes blanches, les autres rouges, les autres bigarrées de diverſe couleur: il y en a d'une eſpece fort petite: tout le monde ſçait que les unes, & les autres viennent dans des coſſes.

Prenez des féves derobées, paſſez-les au beurre ou au lard avec on peu de perſil & de ciboulette: cela fait, mettez y un peu de crême, aſſaiſonnez le tout avec prudence, faites les cuire ainſi à petit feu dans une caſſerole, & ſi-tôt qu'elles ſeront cuites, ſervez-les.

Pour le commun, on prend des féves les plus groſſes, & lors qu'elles ſont prêtes à jaunir, & auquelles on ôte oeanmoins la tobe; cela fait, on les met cuire avec du beurre, puis de l'eao, du ſel, & de la ſariette, & ſi-tôt qu'en les maniant, on ſent qo'elles ſont la pâte, c'eſt ſigoe qu'elles ſont cuites, & c'eſt auſſi pour lors qu'on doit les dreſſer.

Les pois d'Aricots ſe mangent aprés qu'on les a fait boüillir dans de l'eau, puis rétirez les pour les paſſer à la poële dans du beurre, aſſaiſonnez les de ſel & de poivre, & d'un filet de vinaigre, ou bien de la crême douce pour en épaiſſir la ſauce.

DES FEVES, Pois, & aotres legumes, il y a trois ſortes de groſſes Feves, celles que l'on nomme à Paris Féves de marais leſquelles viennent larges, plattes, & de couleur fort blonde. D'autres plus petites beaucoup ſemblables aux premieres, ſauf qu'elles ſont plus rondes; & d'aottes encore plos petites & toutes differentes des premieres, d'autant qu'elles ſont preſque rondes, & de couleur griſe ou rougeatre; ce ſont de ces Féves que l'on donne aux Chevaux, & que l'on fait moudre pour employer en pluſieurs beſoins.

On ne veut traiter ici que de la maniere de gouverner les plus groſſes, laiſſant les petites comme de peu de valeur, & on dira que les opinions ſont bien diverſes pour le tems & la façon de les ſemer.

Quelques-uns les ſement dés les Avents de Noël, & tiennent qu'ils en ont des premieres bonnes à manger. D'autres attendent juſques à la Chandeleuſe: & les autres veulent que les gelées ſoient entierement paſſées, avant que de ſe mettre à ce labeur, chacun a ſes raiſons particulieres; & diſent que c'eſt à cauſe des pucerons qol en mangent la cime qoand elles ſont eo fleur: pour moy qui ai toûjours enviſé le plos certain, j'attends qoe les gelées ſoient paſſées, & je fonde ma raiſon ſur ce qoe la ſaiſon amene tout. Ce n'eſt pas que je vous veüille diſſuader d'en ſemer aux Avents, & au mois de Février, mais je vous conſeille d'en faire peu, reſervant la plus grande quantité quand les gelées ſeront paſſées; d'aotant que comme il eſt neceſſaire de les mettre en la meilleure terre, & la plus baſſe que vous ayez, elle ſera mal en labeur aux deux premiers tems à cauſe qu'elle retient & garde plus ſon eau que les terres legeres.

Avant que de les ſemer, vous choiſirez celles qui ſont les mieux conditionnées, & les plus ſaines; vous les mettrez tremper un jour, ou deux, dans le jus de ſumier, elles *renfleront* extremement, & s'avanceront de germer plus qu'elles ne feroient en dix ou douze jours; outre que ne ſejournant pas long-tems dans la terre ſans lever, la vermine aura moins de tems de les endommager, & d'abondant ayant trempé dans ce jus, elles s'imbibent de la bonne qualité du ſumier, qui les fait vegeter plus abondamment.

Pour les ſemer, il faut que la terre ait été labourée avant l'byver, & nettoyée de toote herbe, puis avec la fourche l'on fera une jauge ſur le dos de laquelle & non pas au fonds, vous placerez vos Féves à demi pied ou un peu plus, l'une de l'autre; puis aprés vous ferez une ſeconde jauge, & de la terre que vous en leverez vous couvrirez vos Féves: puis ſur une troiſiéme, & ſur cette troiſiéme vous placerez des Féves comme à la premiere: ainſi en continuant de deux en deux jauges, vous y mettrez des Féves: il faut être curieux de mener la jauge la plus droite qoe l'on pourra, afin que l'on puiſſe les biner, ſarcler & rogner ſans rompre les tiges en paſſant dedans.

Il y en a d'autres, qui aprés avoir bien labouré & dreſſé leur terre, la diviſent par planches, & les ſement au plantoir; mais l'autre maniere me ſemble meilleure, d'autant qu'elle rend la terre plus émiée, ou meuble, qu pelle, comme vous la voudrez nommer, m'accommodant au langage de pluſieurs païs, pour la facilité de me faire entendre.

Dans leur accroiſſement, quand vous verrez que l'herbe les voudra ſuffoquer, vous les binerez & ſarclerez proprement ſans les endommager: & quand elles ſeront déja grandes, vous remarquerés que les pucerous oo moucherons paroîtront au coupeau de leur tige s'attrachant à la partie la plus teodre, alors vous les rognerez, emportant les pucerons avec le plus tendre; & où ils ſont attachez.

Voos mettrez ces rogneures dans quelque boiſſeau, pour être jettées au feu, ou bien vous les enterrerez dans la foſſe au fumier, ou en quelqu'autre lieu éloigné de vos Féves; car ils y retourneroient.

Vous deſtinerez quelques planches particulieres pour en manger en vert, ſans cueillir de gouſſes par toutes les planches, & quand vous aurez entierement dépouillé quelque plante, vous la couperez prés de terre, afin qu'elle jette de nouveaux jettons, qui porteront leur fruit dans l'arriere ſaiſon.

Pour la ſemence, vous les laiſſerez bien ſecher ſur le pied, juſques à ce que les gouſſes & la tige ſoient toutes noires, & les attacherez à la graode chaleur du jour, les ferez battre au fleau à petits coups, & les ferez vanner à vôtre commodité.

Le foarre, ou chaume, que vous en tirerez, ne ſera brûlé, qooy que la cendre en ſoit tres bonne, mais ſera mis pourrir avec les fumiers, pour les ameliorer: mémement ſi vous voulez bien

amendet de la terre, ſemez-y des Féves, & quand elles commenceront à déflenrir, labourez le tout enſemble, terre & Féves, ſans ſonger à la perte qu'il y peut avoir : car cette maniere de fumer eſt un merveilleux amendement.

Il ſe trouve des groſſes féves qui ſont d'un touge brun, mais elles ne ſont pas ſi délicates que les blondes.

Les petites féves de haricot, ou callicot, ou bien féves rontes, ſont de deux eſpeces, de blanches & de colorées, parmi leſquelles il y en a auſſi de blanches, mais plus petites & rondes que ne ſont pas les grandes blanches.

Pour commencer par les grandes, vous les ſemetez en quelques planches à part, quatre rangées à chaque planche, afin d'avoir plus de commodité de les ramer, que ſi elles étoient ſemées en confuſion : vous en deſtinerez quelques-unes pour en manger en vert, en laiſſant les autres pour les manger ſeches, & pour la ſemence : Quand vous les cueillirez, vous prendrez garde de n'offenſer ni corrompre la tige, afin qu'elle vous en produiſe juſques à ce quelles ſechent ſur le pied.

Les colorées, qui ſont plus petites, ſe ſement ordinairement en plain gueret frais labouté, que l'on herſera ſans y aporter autre ſoin qu'aux grains qui ſont en plain-champ, ſi-non que huit ou dix jours aprés qu'elles ſeront levées, il eſt bon de les biner, & n'y plus toucher, juſques à ce qu'elles jettent des trainaſſes, qui eſt au commencement de Juillet, leſquelles il faudra rogner ou châtrer, pour faire mieux profiter les gouſſes qui ſont au bas de la tige, & pour évixer que deliant les unes aux autres, par trop ſon ramage, elles ne verſaſſent, & ne pourriſſent celles de deſſus, au lieu de meurir.

Ces ſortes de Féves ne deſirent la terre ſi forte que les féves de marais, mais plûtôt la ſablonneuſe.

Elle veulent être ſemées au commencement du mois de May, & arrachées à meſure que les plantes ſechent, les faiſant battre au fleau, comme on dit ci-devant aux Féves de marais.

Car ſi vous les cueillez plus vertes, vous aurez grande peine à trouver les lieux propres pour les mettre ſecher, qui ſeroit un grand embarras ſi vous en aviez beaucoup.

Quant aux branches qui ſont ramées, d'autant qu'elles montent au haut de leurs rames, & ſont long-tems à toûjours porter, il ſera bon de cueillir les gouſſes que vous verrez être ſeches, à cauſe qu'elles ne meuriſſent pas toutes en même-tems, & qu'il en peut arriver deux inconveniens : le premier, qu'étant paſſées de meurir, la gouſſe s'ouvriroit à la grande chaleur du jour, & laiſſeroit tomber les féves qui ſont dedans : & le ſecond, que s'il venoit de grandes pluyes, le patchemin de la gouſſe étant moüillé, il s'attacheroit aux féves, par une certaine gln qui s'y fait, & ne s'en détacheroit plus, endommangeant les féves par un moiſi qui les tacheroit, & les rendroit dés-agreables à la vûë, & encore plus au manger, outre que l'on ſeroit obligé de les écoſſer à la main, ce qui ſeroit perdre beaucoup de tems, vous titerez toutes les noires, & toutes celles qui ſeront mêlées de noir & de blanc, d'autant qu'elles deviennent noires, & qu'en cuiſant elles teignent le boüillon.

Vous ferez état des rouges par deſſus toutes les autres, a cauſe de leur delicateſſe, ſurpaſſant de beaucoup les blanches, quoi qu'à Paris elles ſoient le plus en eſtime.

F I E.

F I E L de Bœuf. Il ſert à la dureté de ventre & fait l'éfet d'un lavement. Voyez *verre*.

F I E V R E. De toutes les maladies qui arrivent au corps humain, il n'y en a point qui embaraſſe plus que la Fiévre, l'on peut la comparer à cet animal qui change, c'eſt le Cameleon, d'autant de marques differentes qu'il ſe fait de mélange dans le deſordre des humeurs;

C'eſt d'où vient que cette diverſité de Fievres ne peut-être bien connuë que par une grande étude & par une longue expetience, comme l'on le remarque tous les jours.

Ce ſera ſur de tels fondemens que le public trouvera des remedes faciles, commodes & aſſurez pour les guerir ou du moins pour les ſoulager.

Qui dit *fiévre*, dit une chaleur ardente, & enflamée, parce que tout le corps de celui qui en eſt attaqué, eſt comme un feu ; c'eſt pourquoi on peut definir que la fiévre eſt une chaleur contre nature allumée au cœur, & du cœur envoyée à toutes les parties du corps, qui en offenſe directement toutes les actions. Elle eſt priſe pour *maladie* lors qu'en premier lieu, elle bleſſe les actions; ou pour *ſimptome*, lors qu'elle ſurvient à une maladie, comme à la pluretie, à l'inflamation du poulmon, ou à la Squinancie.

Monſieur Spon autant expetimenté, que tres-ſçavant Medecin de Lyon, à fait d'admirables obſervations ſur les fiévres, & ſur les Fébrifuges. Lors qu'il définit la fiévre, il dit que c'eſt une agitation extraordinaire de la maſſe du ſang qui trouble l'œconomie & les fonctions du corps humain : cette definition doit paſſer, au jugement des habiles Medecins, pour la plus juſte & la plus raiſonnable. Ceux qui ſeront curieux de ſçavoir là deſſus comme il s'en explique, prendront la peine de lire le deuxiéme chapitre de ſon livre.

L'on diſtingue trois ſortes de Fiévres, qui ſont l'Ephemere, la Putride, & l'Ectique, deſquelles détivent la Sinoque, la continuë, la tierce, ou la quarte.

Obſervations ſur les Fievres. La premiére choſe que l'on doit obſerver dans les Fiévres continuës, c'eſt le mouvement du pouls, s'il eſt grand & vigoureux, il donne à connoître les forces, ſur leſquelles l'eſperance de la vie eſt fondée ; Un pouls inégal eſt toûjours de mauvaiſe augure ; celui qui eſt intermittant, eſt fort dangereux, ſur tout à ceux qui ſont à la fleur de leur âge ; le languiſſant & le petit preſage la mort à celui qui eſt foible.

Secondement. Si la reſpiration eſt libre c'eſt un bon ſigne; au contraire celle qui eſt grande & violente c'eſt un avant-coureur d'un tranſport au cerveau,

Celle qui eſt difficile, & petite, eſt d'ordinaire funeſte, ainſi que lors qu'il arrive des frayeurs, des convulſions, ou de grandes douleurs autour des entrailles.

De plus ſi les excremens reſſemblent à ceux qui ſont naturels, il y a eſperance que la maladie ſera courte; mais tout au contraire s'ils ſont d'autres couleurs, & ſi audeſſus des urines, il y paroit comme des toiles d'araignées ou comme une graiſſe fonduë, il y a du danger.

Les ſueurs qui arrivent dans les fievres aux jours

de criſe ſont bonnes : dans d'autres-tems elles ſont à craindre, ſoit pour la longueur de la maladie, ſoit pour la mort.

C'eſt un bon ſigne, ſi dans toutes les maladies, le viſage ſe maintient dans ſon état naturel, mais s'il change tantôt d'une couleur à une autre, ou que l'on ait tantôt froid, tantôt chaud, il eſt mauvais.

L'on remarquera encore, que ſi les flancs & le ventre ne ſont point tendus ni durs, ni douloureux toutes les parties naturelles en reſiſteront mieux : & ſi la criſe doit arriver le ſept, le quatriéme jour de la maladie en donnera des ſignes par des urines, rouges ou blanches; & pour le quatorze, l'onziéme en ſera l'avant coureur & le dix-ſept marquera pour le vingt.

Les ſimptomes ordinaires des fiévres, ſont les vrilles, le ſommeil, la frenefie, la douleur de tête, les maux de cœur, la ſoif, le cours de ventre, la conſtipation, les ſueurs, le vomiſſement, le ſaignement de nez, la langue & les lévres noires ou blanches, ou jaunes, ſeches, écorchées, ou galeuſes.

FIEVRE Ephemere. La Fiévre Ephemere eſt ainſi apellée, par ce qu'elle ne dure qu'un jour: elle eſt vraye ou batarde. La vraye ſe connoit en ce qu'elle ſurprend tout à coup le temperament le plus ſain, qu'elle a le pouls égal, & bien reglé dans ſa viteſſe, ſa chaleur douce, & ſans beaucoup d'altetation, l'urine peu chargée; elle n'a point de friſſon, ni de tremblement; ſa reſpiration eſt libre, & ſa ſueur ne ſent pas mauvais; elle eſt ordinaire à ceux qui ſe tiennent, ou qui marchent au plus fort du Soleil, ou qui font des exercices violens, qui s'emportent de rage & de furie, ou qui ſe laiſſent abbatre de triſteſſe, de ſouci, de ſoins, de veilles, d'abſtinence, de crainte ou de frayeur; c'eſt par de tels accidens que les eſprits étant échauffez, portent leur chaleur au centre de la bile, & dans la maſſe du ſang.

Auſſi-tôt que l'on aura reconnu tous ces ſignes, l'on n'heſitera point à faire tirer du ſang à quelque heure que ce ſoit, à donner quelques lavemens ſimplement rafraichiſſans, à faire boire dans l'accez de l'eau pure ou de l'eau d'orge, ou de petite biere, ou un peu de vin blanc, mêlé de beaucoup d'eau, & des boüillons ſimples aſſaiſonnez d'oxeille, de pourpier, de laituës ou de verjus, ou de jus d'orange, & ſur le front, on apliquera quelque linge trempé dans l'oxicrat. Un jour ou deux aprés on purgera avec de la caſſe détrempée dans du petit lait, ou dans une decoction de deux onces de Tamarins, on y diſſoudra une once & demie de Sirop de fleur de pêcher.

L'on pourra reïtrer cette purgation encore une fois ou deux.

FIEVRE Ephemere Batarde. Elle arrive par la crudité des mauvaiſes viandes, par l'excez de la boiſſon, par l'uſage immoderé des fruits crus, par une ſueur rentrée mal à propos, par une conſtipation de ventre, par une longue retention d'urine, & ce qu'il y a de plus à conſiderer, elle arrive petit à petit avec un pouls inégal, & dereglé, avec beaucoup d'altetation, avec une ſueur puante, & des urines fort cruës, & avec des douleurs dans toutes les jointures.

L'on ſaignera dés le premier, & le ſecond jour ſans prendre garde, ni à l'âge, ni à la ſaiſon. L'on donnera ſoir & matin des lavemens compoſés de trouſes ſortes d'herbes potageres, dans leſquels l'on ajoûtera du miel violat, ou du miel mercurial ou du miel commun; l'on purgera le quatriéme ou cinquiéme jour avec deux dragmes de Sené, une dragme de Rhubarbe, infuſez dans une décoctiuo de Polipode ou d'Hyſope, ou de chicorée, ou d'Agrimoine : & aprés qu'elle ſera coulée, l'on y delayera ſix gros de Catholicon double, ou une once & demie de Süop de Roſes, ou de Sirop de fleurs de de pêcher pour les femmes. Cette Medecine ſe doit reïtrer autant qu'il en ſera de beſoin, ce que l'on remarque bien à peu prés. Entre les Buïillons on uſera d'une Tiſanne faite avec des racines d'Aſperge, de Fenoüil & d'Agrimoine, ſi l'on veut l'on y ajoûtera de la Regliſſe, de la Canelle, ou de la Coriandre, & d'autant que cette Fiévre eſt cauſée par beaucoup de cruditez.

On ne donnera à manger rien de ſolide, on aſſaiſonnera ſeulement les boüillons & les potages de Thim, ou de Cloux de Girofle, ou de Muſcade.

Pour le boire, on le retranchera le plus que l'on pourra ſoit dans les accez, ou dans les intervales.

FIEVRE. La Synoque eſt une fievre qui dure pluſieurs jours ſans donner d'intermiſſion, n'y de relâche, que lorſqu'elle veut quitter. L'une eſt ſimple, qui eſt engendrée d'un ſang, non pas tout à fait impur que l'autre, qui eſt mêlé avec d'autres humeurs.

La ſimple ſaiſit ordinairement les jeunes gens débauchés, quoiqu'ils ſoient de bonne pâte, les attaque d'abord par une rougeur de viſage, par la plenitude & la groſſeur des veines, par la peſanteur de tête, par l'envie de dormir, par le batement des tempes, par la difficulté de reſpirer, par la force, la viteſſe & l'étenduë du pouls, qui toutefois eſt mollet, égal & reglé & par des urines un peu rouges.

Comme il eſt à craindre que cette fiévre ſe jette ſur les poulmons, pour y cauſer, ou l'inflamation, ou la pluresie, ou qu'elle ſe change en l'autre ſinoque, ainſi qu'il eſt arrivé ſouvent pour avoir voulu differer trop long-tems à ſe précautionner, c'eſt pour quoi l'on tirera du ſang du bras droit à quelque heure du jour que ce ſoit, il faudra cependant avoir égard au ſexe, à l'âge, & au temperament en cas qu'il falût pluſieurs fois reïterer la ſaignée. Dans l'intervale des ſaignées l'on donnera des Lavemens compoſez avec un peu de miel, ou d'une décoction de toutes ſortes d'herbes potageres. L'on fera prendre peu de boüillons par jour, & l'on retranchera abſolument tout ce qui ſera de ſolide, comme des œufs, & de la viande, ne donnant à boire que de la tiſane commune, ou de l'eau fraiche, pourveu qu'il n'ait point d'obſtruction, ni de foibleſſe, ni rien d'alteré aux entrailles. Lors que la coction commencera à ſe faire, ce qui ſe remarquera aux urines qui changeront de couleur, l'on ne laiſſera pas de continuer les mêmes petits remédes; ſi tôtque la fiévre ſera un peu relâchée, l'on purgera avec une once & demie de Caſſe diſſoute dans deux verres de petit lait, ou avec une once & demie de ſirop de fleur de Pêcher dans une décoction de deux onces de Tamarins.

L'autre qui eſt engendrée d'une humeur plus corrompuë, ſe remarque, à une chaleur plus étenduë, à un pouls plus vite, plus inegal, & plus déreglé; outre que les urines ſont plus rouges, elles ſont encore épaiſſes, troubles ſans

reſidence & de mauvaiſe odeur ; elle attaque pour l'ordinaire au commencement du printems les les jeunes gens remplis de beaucoup d'humeurs : & de ſang corrompu ; elle ne donne aucune intermiſſion, quoi que le matin il ſemble que l'on ſoit un peu plus frais.

A cette ſorte de fiévre dés le premier accez, il faudra donner un Lavement compoſé de Mauves, de Violettes, de Poirées & de Laituës, dans lequel on diſſoudra quatre onces de Miel commun, & deux à trois cuillerées d'huile d'Olives, ſinon une once de Caſſe mondée avec deux onces d'huile Violat. Aprés l'avoir rendu, l'on tirera deux à trois palettes de ſang, & dans le fort de l'accez l'on donnera à boire d'une tiſanne faite avec des racines d'Oſeille, de feüilles & de racines de Chicorée ſauvage, ou avec des feüilles d'Agrimoine, & de Chiendent, car l'on ſe gardera ici de donner au commencement rien à prendre de trop froid, comme de l'eau pure, de la Limonade, ou de l'oxicrat.

Cette boiſſon aura lieu toutefois, lorſque l'on remarquera que les humeurs commenceront à ſe cuire : neanmoins ſi la fiévre étoit fort violente, l'on pourra donner quelques émulſions avec des ſemences froides & du ſirop de Nenufar, ou du ſirop Violat, & appliquer ſur le Cœur un peu de Theriaque, ou d'Orvietan étendu ſur un moreau de drap en rond. De trois heures en trois heures l'on fera prendre des boüillons avec du veau, de la volaille, & du mouton, aſſaiſonnez de deux à trois cuillerées du jus de Bugloſe ou de Bourache, lorſque l'on s'apercevra que la fiévre aura un peu relâché, que les urines, & que les ſelles ſeront changées, l'on purgera avec une décoction de racine d'Oſeille, de Chicorée & de Chiendent, dans laquelle on aura fait infuſer demi once de Sené avec un gros & demi de Rhubarbe & un gros de Canelle, aprés être coulez, l'on diſſoudra dedans une once & demie de ſirop de Fumeterre & de Chicorée, étant partagée en deux priſes, la premiere ſe prendra de grand matin à jeun, & la ſeconde le lendemain à pareille heure, faiſant prendre deux heures aprés un boüillon aſſaiſonné de Bugloſe & de Bourache, ou de blanche, reïterera cette purgation autant de fois que l'on les jugera en avoir beſoin.

FIEVRE, la Chaude, ou ardente eſt la plus dangereuſe de toutes les fiévres, c'eſt une bile allumée dans le ſiége de la colere, & dans tous les vaiſſeaux, qui ne quitte pas d'un moment, qu'elle ne ſoit venuë juſqu'à ſa criſe : elle cauſe une ardeur violente, une ſoif indompiable avec une grande ſechereſſe à la bouche, une rudeſſe, noirceur & amertume à la langue ; une difficulté de reſpirer avec reverie & inquietude, un ventre tendu, ſec & aride ; & lors qu'elle devient plus maligne, & plus enflamée, il ſemble que les entrailles brulent, cependant qu'au dehors toutes les extrémitez ſont froides ; elle eſt ordinaire à ceux qui ſont à la fleur de leur âge, d'un temperament fort chaud & fort ſec, qui ſe ſont adonnez à des exercices immoderez, ou à trop boire de vin, ou de l'eau de vie, ou à manger des viandes ſeiches avec des ragouts ſalez, ou beaucoup epiecz.

Dans cette fiévre, les fonctions tant animales, vitales, que naturelles ſont extrémément bleſſées, c'eſt pourquoi l'on la juge mortelle, lors qu'avec la réverie, il y a difficulté de reſpirer ; mais s'il ſurvient aux jours de criſe (qui eſt le ſeptiéme de la maladie) un friſſon, il ne manquera pas d'arriver, ou une ſueur, ou un flux de ventre, ou un vomiſſement ; mais ſi par malheur ces ſimptomes arrivoient en d'autres jours, ils ſeroient d'un jugement tres-difficile, & il y auroit même à douter de la vie, ſi le friſſon arrivoit dans la foibleſſe, & que la fievre ne diminuât point.

Comme cette fievre eſt tres-violente, il faut dés l'abord courir au ſecours par de frequentes petites ſaignées du bras, & une ou deux du pied, par des lavemens ſouvent reïterez, qui ne ſoient que rafraichiſſans. L'on aprouve l'oxicrat, ou le petit lait, & pour le boire de la tiſane avec des Pommes, Pruneaux, & de l'Orge, ou de la Limonade ou de l'Orangeade, ou du cidre, ou du ſirop Violat batu avec de l'eau rendue un peu acide, avec quatre ou cinq goutes d'eſprit de ſouffre, ou de Vitriol, ou de Criſtal Mineral, ou de Crême de tartre.

L'on ordonne auſſi de donner un vomitif le deuxieme ou troiſiéme jour, ſoit Vin emetique, ou poudre Emetique, ou Tartre Emetique, ou cinq à ſix grains de Vitriol calciné dans une cuillerée ou deux de boüillon, & l'on continuera ſoir & matin les lavemens, y ajoûtant par fois trois onces de miel de Nenufar avec deux dragmes de Criſtal Mineral, vers le ſeptiéme l'on fera prendre un ſudorifique qui ſera compoſé avec deux onces d'eau de Chardon benit, autant d'eau de Bugloſe, & de Bourrache demie dragme de Theriaque, une dragme de confection d'Hiacinthe, quinze grains de corail, autant de bol, & des yeux d'Ecreviſſes en poudre, L'on appliquera des fomentations ſur le ventre, & ſur les reins, faites de Mauves, de Parietaire, de Son, de Laitoës, de Pourpier, ou avec d'autres herbes ſemblables, Ayant paſſé le huitiéme, l'on purgera avec une once & demie de Caſſe mondée detrempée dans deux verres de petit lait ou de tizane.

Pour la nourriture, on fera uſer de deux en deux heures de boüillons faits avec du veau, & un poulet, dans chacun l'on y ajoûtera deux cuillerées de verjus, ou un jus d'Orange, ou une cuillerée de jus d'Oſeille, entre les boüillons, l'on rafraichira la bouche de quelque gelée de viande, ou de Groſeilles, ou de Pommes, ou de Verjus ; parfois l'on fera uſer des quatre Semences froides avec des graines de Pavot blanc batuës dans de l'eau d'Orge avec tant ſoit peu de Sucre, ou du ſirop de Nenufar.

L'on apliquera ſur le Cœur de fois à autre un linge trempé dans de l'eau Roſe, ou de fleurs d'Orange, ou dans du vin blanc, où l'on aura détrempé deux gros de Theriaque. Lorſque la fiévre ſera entierement paſſée, l'on reïterera une fois ou deux la purgation, y ajoutant une once de Chicorée, ou de ſirop de Pommes compoſé.

FIEVRE Continuë ; cette fiévre merite bien le nom de continuë, puiſqu'elle ne ceſſe point qu'elle ne ſoit tout-à-fait terminée ; c'eſt pourquoi pour peu qu'elle ait de l'intermiſſion elle devient ou quotidienne, ou tierce, ou quarte ; Elle attaque ordinairement au plus fort de l'Eté les perſonnes maigres qui vivent de viandes ſeches, qui ſont velos, qui ont de groſſes veines, qui ont toûjours les mains brûlantes, avec quelques picotemens, qui ſont fort actifs, qui ne révent que de guerre, que d'incendie, qui ont leur urine jaune & ce qu'ils jettent par bas, ou ce qu'ils vomiſſent, n'eſt rempli que de bile.

Ceux qui habitent les païs chauds y ſont fort ſujets, encore plus les perſonnes qui tirent ſur le noir, ſi-tôt que l'on eſt attaqué de cette fiévre, la couleur du viſage eſt changée, le dormir eſt interrompu, la réverie eſt continuelle, l'on ſent des douleurs par tout le corps, particulierement à la region du ventre, les flancs ſont durs, tendus, & douloureux; l'on à de grandes inquietudes, defaillances, difficultex de reſpirer, du dégoût, avec grande alteration, & les déjections, & les urines ſont cruës.

Cette fiévre ne demande que des alimens, & des remedes qui temperent & repriment la grande chaleur; c'eſt pourquoi l'oo la traitera de même que la fiévre chaude.

FIEVRE Quotidienne; L'on donne ce nom de *Quotidienne* à cette fiévre, d'autant que tous les jours elle ne manque pas de retourner, & de durer dix-huit heures: & bien loin que les ſix heures d'intervalle aportent quelque ſoulagement, au contraire l'on ſe trouve autant fatigué & abatu que ſi l'on étoit encore dans le fort de l'accez.

La fiévre quotidienne ne vient pas toûjours de l'indiſpoſition de l'eſtomac; Elle eſt engendrée d'une pituite pourrie, qui d'abord commence aux extremités par un froid qui peu à peu ſe va répandre par tout le corps, & le rend comme une glace, ſans toutefois beaucoup friſſonner, ni trembler; la chaleur ſuccede enſuite qui n'eſt pas violente; l'on a le goût inſipide, & la bouche pâteuſe; la couleur du viſage pâle, ou livide ou plombée: l'on ſent une foibleſſe en l'eſtomac, & de la douleur du côté de la rate; le pouls mol, debile, & lent, il n'y a que lors que l'accez commence qu'il eſt inégal & en déſordre; les urines au commencement ſont claires & ſubtiles; mais quand la maniere ſe cuit, elles viennent troubles, & colorées, épaiſſes, & en quantité, le froid diminuë, & la chaleur augmente, ſi l'on ſuë, ce n'eſt que vers la fin de la maladie.

Cette fiévre dure par fois dix-huit jours dans un même degré, & ne s'en va qu'en ſe diminuant petit à petit dix-huit jours; elle eſt familiere aux enfans, aux Vieillards, aux femmes, aux pareſſeux, aux gourmands, & aux bûveurs de Biere, mangeurs de fruits crus, de poiſſon: auſſi arrivera-telle plûtôt ſur la fin de l'Automne & dans l'hyver, qu'en Eté, & au prin-tems.

Dés les premiers jours l'on donnera une nourriture aſſez legere, aprés quoi l'on augmentera le quatre ou le cinq, de quelque œuf, & enſuite de quelque petit potage, avec un peu de muſcade, ou de capres par deſſus, parfois quelques olives, ou quelques raiſins cuits au Soleil, ou une rôtie de ſucre au vin, ou un biſcuit trempé dans du vin d'Eſpagne, ou dans quelque autre ligueur.

Pour la boiſſon, elle ſera d'un tiers de vin blanc avec deux fois autant d'eau, il faudra quatre heures avant que la fiévre retourne, que l'on veille, & que l'on ſe divertiſſe plûtôt que de durmir, ou d'être à rien faire. Dans le commencement des accez, l'on empêchera le ſommeil autant que l'on pourra, l'on peut même ſans ſcrupule mettre le malade en colere, d'autant que les humeurs étant un peu agitées pourront ſervir à cuire davantage le flegme, & l'accez venant à ſe diminuer, l'on donnera des lavemens compoſés avec de la fleur de Camomille, du Melilot, de Violettes, de Fenoüil, d'Anis, du Sucre rouge, du Miel violat, & de Sené. Paſſé le ſept ou le huitiéme, l'on ajoûtera dans les lavemens demi once d'Aloés, quoique les ſaignées ne ſoient pas tout-à-fait neceſſaires dans telles maladies: neanmoins pour vuider une partie de la pourriture contenuë dans les vaiſſeaux, il ſera bon vers le quatriéme, ou le cinquiéme accex d'en tirer, & s'il y avoit ſupreſſion d'hemorroïdes, ou des ordinaires retenus, ou une douleur de tête à la partie poſterieure du cerveau, ſans difficulté l'on ſeignera du pied, & encore plus librement ſi l'on voit que les urines ſoient rouges. Aprés avoir rendu les lavemens, l'on fera prendre un gros de Theriaque dans un peu de vin, ou d'eau cordiale.

L'on ſe gardera de donner aucun vomitif devant le ſept ou le huitiéme de la maladie; ſi toutefois l'on voyoit quelque ſigne de coction, ou de diſpoſition à cela, l'on le pourroit faire plus facilement.

Cependant paſſé le huit ou le neuviéme l'on purgera ſans difficulté avec demie once de Tablettes de *Diacarthami*, ou demi once de *Diaphenic* délayé dans un verre d'infuſion de deux gros de Sené, d'une pincée de petite Centaurée, ou d'Abſinthe, ou Ruë.

L'on reïterera ſouvent cette medecine, ſuivant toutefois les forces, & l'on en diminuera la doſe ou l'on l'augmentera à peu prés ſuivant les âges.

Pluſieurs en prenant dans le milieu de leur accez la potion ſuivante, ont en peu tems été guéris.

Prenez un gros de Theriaque, autant de Mitridat, & demi once de Sucre, délayez dans un demi-verre d'eau de chardon benît, ou du vin blanc.

D'autres en prenant un verre de vin d'Abſinthe, une heure avant que la fiévre quitte, s'en ſont parfaitement bien trouvez.

AUTRE FIEVRE Quotidienne. La difference de cette fiévre ci d'avec l'autre, eſt que durant l'accex, l'on ſent également, & en même tems le chaud & le froid, comme en celle-cy, il y a beaucoup plus de pourriture & de chaleur, il faudra retrancher entierement le vin, ne faire uſer que d'une tiſanne de chien-dent, de racines de fraiſier, & de regliſſe; Au ſurplus pratiquer les mêmes remedes, & le même regime, qu'à la precedente.

FIEVRE TIERCE. Cette fiévre ſe fait d'une bile pourrie répanduë par tout le corps, qui revient de trois jours en trois jours; c'eſt delà qu'elle eſt apellée *Tierce*, elle ſurprend inopinement, commençant par un friſſon fort rude, qui s'étend par tout, & qui ſouvent excite ſur la fin le vomiſſement. La chaleur qui vient à ſucceder, eſt ſi generale, & ſi brûlante qu'elle force à tout jetter, & à ſe découvrir; l'on eſt encore attaqué d'une grande douleur de tête, & d'une difficulté de reſpirer, d'une ſoif, d'une impatience, & d'une furie extrême; ſon accex dure quelquefois douze heures & ne finit que par des ſueurs. Au commencement du friſſon le pouls eſt petit, tardif, rare & debile, étant paſſé il devient leger, vîte, frequent & tendre. A ſon declin il retourne à ſon naturel & les urines ſont enflâmées, jaunes, & ſentent mauvais.

Cette fiévre eſt familiere aux jeunes gens qui ſont maigres, bilieux, & qui aiment tout ce qui eſt ſec, ſalé & épicé, & à ceux qui habitent dans les païs chauds, ou qui reſpirent un air de cette nature.

Si dés le premier, ou le ſecond jour il paroît au fond des urines une bourbe blanche que l'on apelle *Sediment*, la fiévre finira au troiſiéme accez, ſi-non elle ira juſqu'au ſept : & ſi elle paſſoit outre, elle ſeroit fort longue. Pour y remedier ſans regarder ni à l'âge, ni aux forces, l'on donnera à la fin du ſecond accez un lavement fort rafraichiſſant, étant rendu, l'on tirera juſqu'à trois palettes de ſang.

Si la fiévre n'eſt point terminée au troiſiéme jour, au quatriéme, un donnera un telle Tizanne. Prenez demi once de Sené, demi once de Criſtal mineral, deux gros de Regliſſe concaſſée, & découpée : mettez le tout enſemble infuſer à froid dans une pinte d'eau l'eſpace de vingt quatre heures ; aprés quoi coulez ladite infuſion, & commencez d'en faire prendre aprés le friſſon un grand verre, & continuez à donner le ſurplus d'heure en heure ſans boire rien autre choſe. Cette Tizanne eſt infaillible pour guerir promtement une telle fiévre.

Dans le fort de la ſueur des accez precedens, on pourra donner à boire du vin blanc avec deux fois autant de Tizanne de chien-dent, ou de racines d'aſperges, ou d'ache, ou de perſil, ou de fenoüil ; & ſi elle continuoit on auta recours au *Quinquina*.

FIEVRE TIERCE, Pour la fiévre tierce. Prenez du jus de verveine trois ou quatre doigts, avec un peu de vin blanc devant le friſſon, & ſe promener, ne point ſouper lors qu'on voudra prendre ce remede.

Pour la même : prenez d'Ache, de Sauge menuë, du Rhuë, Orties grieches de chacun une demi poignée, pillez bien le tout avec un peu de ſel, puis ajoûtez un jaune d'œuf delayé avec une cuillerée de vinaigre, apliquez le tout ſur le poignet aprés avoir bien froté ledit poignet.

FIÉVRE *Tierce Batarde* : On la diſtingue de la premiere, parceque le friſſon n'eſt pas ſi violent, quoiqu'il ſoit plus long, la chaleur n'eſt pas ſi grande, & ne s'étend pas par tout le corps ; enfin il s'en faut beaucoup qu'elle ſoit ſi facheuſe que l'autre ; mais auſſi elle dure des mois entiers.

Cette fiévre vient du mélange de la bile, & de la pituite, laquelle attaque les hommes robuſtes à la fleur de leur âge, d'un naturel autant bilieux que pareſſeux, qui veillent beaucoup, qui boivent leur vin pur, & qui ne mangent que des viandes de haut goût : Elle eſt plus familiere en Automne & dans des tems humides, qu'en d'autres ſaiſons.

Pour commencer à traiter cette fiévre, il ne faudra pas tirer du ſang, que le quatriéme accez ne ſoit paſſé ; ſi c'eſt en Eté l'on ſaignera au bras droit, & en Automne au bras gauche. L'on donnera des lavemens, avec une décoction de feüilles de Mercuriale, de fleurs de Camomille, de Melilot, & de graine de Fenoüil, ou d'Anis, dans laquelle l'on diſſoudra un quarteron de Miel commun avec une once de Diaphœnic.

Le lendemain ou le jour aprés l'accez, l'on purgera avec demi once de Caſſe mondée, deux gros de Diaphœnic, de demi dragme de Rhubarbe, autant d'Agaric, l'un & l'autre en poudre, & mêler le tout enſemble pour en former un bolus que l'on fera avaller dans du pain à chanter, ſi-non l'on délayera le tout dans un verre de Tizanne. Cette purgation ayant été quatre ou cinq fois reiterée, l'on donnera enſuite un gros de *Quinquina* en poudre dans un verre de vin blanc, avec un once de ſucre, il faudra que l'on ait été quatre heures ſans avoir rien pris, & de quatre heures aprés ne rien manger, & que l'on continuë d'en prendre quatre à cinq jours de ſuite au commencement du friſſon, ſi dans l'endroit où l'on ſeroit, il n'y en avoit pas, pour lors l'on fera vomir auſſitôt, que l'on remarquera un peu de coction dans les ſelles, ou dans les urines.

Pluſieurs ont été gueris par le ſeul vomiſſement. L'on obſervera pour regle generale que dans les fiévres tierces, ſi la bile ſort par en bas, il la faut conduire, & l'aider par cette voie avec des lavemens & les purgations, par les urines de même avec des Tizannes compoſées de Pariétaire, de Bardane, du jus de citron, ou de crême de tartre, ou de criſtal mineral, ou avec des émulſions de ſemence de citroüille, de mélons, de concombre, de courges, de pourpier & de laituës.

Par le vomiſſement en donnant du vin émetique, ou deux onces d'eau d'orge, trois onces de décoction de raves, dits raiforts, demi once d'huile, & une once de miel, mélez le tout enſemble, & le faites avaler un peu tiede, c'eſt un doux vomitif.

Si-non l'on mélera avec un peu de confiture ſix grains de vitriol calciné, ou du tartre émetique.

Le premier convient mieux à ceux qui ſont robuſtes.

FIEVRE QUARTE. Qui dit *Fiévre Quarte*, dit une fiévre qui a ſon retour de quatre en quatre jours. L'on en diſtingue deux. La premiere a ſon ſiége à la rate engendrée de la ſimple humeur mélancolique, laquelle eſt fort familiere aux gens d'âge, qui ſont naturellement froids, ſecs, triſtes & mornes ; c'eſt pourquoi elle les attaque pour l'ordinaire en Automne.

La ſeconde eſt d'une bile noire engendrée au foie, la rate y contribuë toûjours, qui ſaiſit le plus ſouvent en Eté les jeunes gens, & ceux qui ſont dans la force de leur âge. La Fiévre quarte qui vient de la rate a ces accez aprochans de la Fiévre tierce, il n'y a que la ſnif & la douleur de tête, & les veilles qui ſont plus fâcheuſes ; il y a auſſi à craindre que dans la ſuite elle ne cauſe l'hydropiſie, ce qui arrive ſouvent aux Vieillards ; c'eſt pourquoi le plus promt remede eſt de recourir d'abord à un regime de vivre qui ſera de bonne viande, en les aſſaiſonnant d'un peu de ſel, de poivre, de muſcade, de cloux de girofle, de thim, d'hyſſope, ou de moutarde : de boire de bon vin blanc tant ſoit peu degourdie, de ne manger aucun fruit crud, ni ſalade, ni laitage, ni poiſſon : & le jour de la fiévre l'on obſervera beaucoup de diette. L'on ſe fera ſaigner au quatriéme ou cinquiéme accez ; & ſi l'on voit que le ſang ſoit noir l'on y retournera une ſeconde-fois, mais s'il étoit rouge, l'on en demeurera-là. Pour ceux qui auront eu quelques vieilles hemorrhoïdes entierement gueries, ils ſe les feront r'ouvrir avec les ſangſuës : l'on ſe purgera un jour aprés la ſaignée avec une telle medecine, le matin à jeun. Prenez du polypode, deux gros, de boublons, de la meliſſe, & du fenoüil, de chacun deux pincées, que l'on aura fait boüillir tout enſemble dans une chopine d'eau juſqu'à moitié, l'on coulera la décoction, & l'on y ajoûtera ſix gros de catholicon double avec une once de ſirop de pommes compoſé.

L'on reïterera cette purgation juſques à qua-

tre-fois entre les accez, ajoûtant à la troiſiéme & quatriéme deux dragmes de ſené dans la décoction, & outre le ſirop de pommes demi once de confection hamech, & deux dragmes de catholicon double.

Aprés cela l'on donnera ſûrement le *Quinquina* comme un chacun le ſçait préparer, cependant voici la maniere la plus ſeure.

Mettez demi once de rhubarbe en poudre, deux dragmes de *Quinquina* bien pulveriſé avec du ſirop de chicorée, formée en un opiate, & en donnez tous les matins à jeun, la groſſeur d'une muſcade, ou bien dans deux onces d'eau de vie, délayez y une dragme de Theriaque, que l'on prenne cette boiſſon, lorſque l'on commencera à friſſonner; cette recepte conviendra mieux aux perſonnes repletes qu'aux maigres: ou bien une tête d'ail broyée dans un verre de verjus, celle qui vient du foie a ſes accez beaucoup plus rudes que l'autre, mais auſſi ne ſont-ils pas ſi longs, c'eſt pourquoi il ne faudra pas épargner la ſaignée; car comme cette fiévre n'attaque poor l'ordinaire que les perſonnes qui ſont dans la force de leur âge, elle ne peut par conſequent que leur être utile, auſſi bien qu'un petit vomiſſement qu'on pourra leur donner enſuite, & quelques jours aprés les purger avec une infuſion de deux gros de ſené dans laquelle l'on aura diſſoud une once de catholicon double, & autant peſant de caſſe mondée, & leur faire prendre enſuite une demi dragme de *Quinquina* en poudre, dans un verre de décoction de polypode, ou de betoine, ou d'orties, & continuer l'un & l'autre pendant quelque-tems, laiſſant un jour ou deux d'intervale, ſi-non l'on uſera de deux en deux jours d'un tel breuvage.

Prenez une poignée de Scolopendre, autant de Chicorée ſauvage, d'Agrimoine, & de Polypode, faites boüillir le tout enſemble dans deux pintes d'eau juſqu'à la moitié, coulez aprés cette décoction, & mettez y infuſer à froid une once de ſené, ſix pincées de petite centaurée, demi once de Criſtal mineral, & deux dragmes de regliſſe, que l'on la paſſe derechef, & que l'on en prenne deux fois de ſuite dans les accez un grand verre d'heure en heure.

Il y a encore pluſieurs autres fiévres qui pour être plus dereglées que la fiévre quarte, ne laiſſent pas toute fois d'être traitées de même façon, comme, par exemple, celle qui prend deux jours de ſuite, & le troiſiéme quitte, celle qui arrive le cinq, & en donne quatre de relâche, & ainſi des autres qui retardent ou plus ou moins, c'eſt pourquoi ſans tant s'embarraſſer ni ſe tourmenter de telles fievres ſi bigearrez, l'on aura recours aux ordonnances de la Fiévre quarte, qui tire ſon origine du propre vice de la rate.

Au ſurplus l'on trouvera au mot *Quinquina* les Febrifuges pour les Fiévres intermitentes.

FIEVRE Quarte *Remede aſſeuré*. Prenez Geroſle jaune, feüilles & fleurs, pilez-les bien avec un peu de Sel, & quand le friſſon viendra, mettez le tout ſur la future de la tête entre deux linges & l'y laiſſez vingt-quatre heures.

Pour la même. Prenez pour un ſol de Camphre, couſez-le dans de l'écarlate, avec de la même ſoye, le pendez au cou en façon que tout vienne ſur l'éſtomac, & à meſure que le Camphre diminuëra, la fiévre diminuera auſſi, le Camphre étant diſſous remettez-y en d'autre juſques à la gueriſon.

FIEVRE Hetique. La Fiévre qui ſe gliſſe, & qui s'inſinuë inſenſiblement dans toutes les parties du corps, duquel s'étant rendoë maîtreſſe, le jette dans une ſi grande maigreur, qu'il faut de neceſſité qu'il ſuccombe. On a peine à la bien connoître du commencement, c'eſt ce qui en fait ſouvent négliger les remedes, qui dans la ſuite deviènnent inutiles, pour la bien obſerver & la diſtinguer des autres, l'on obſervera qu'à l'abord elle a toûjours un pouls debile, petit & frequent, qui s'augmente ſi-tôt que l'on a mangé, qui aux environs des arteres, ou des mains, & à la plante des pieds y fait ſentir une chaleur qui ſe manifeſte en touchant. Quand elle vient au ſecond degré, l'on voit nager deſſus les urines une maniere de graiſſe, & l'on s'aperçoit à veüe d'œil que le corps ſe fond & ſe conſumme, la peau devient dure & fort ſeche, le pouls plus tendu, plus petit & plus foible. Mais lors qu'elle eſt arrivée au dernier degré, les yeux ſont enfoncez, les paupieres ont peine à s'ouvrir, & ſont tellement abaiſſées, qu'il ſemble que le malade dort, neamoins il ne peut repoſer, les temprs ſont abbatus, le front trndu & ſec, la face plombée & craſſeuſe, le ventre plat & abaiſſé; enfin il eſt ſi afreux, que ce qui paroiſſoit en lui d'humain, y eſt ſi changé qu'il n'a plus que la forme d'un ſquelette.

Rarement cette fievre arrive de ſoi-méme; mais ſuccede le plus ſouvent à la fiévre ardente, où à la continuë, & à l'ulcere des poûmons, ou à une éreſipelle, ou quelquefois à une gonnorrbée trop tôt arrêtée, ou à un flux de bouche donné inconſiderément, ou a la groſſe verôle, lorsqu'elle a éré guerie, ſi une fois cette fiévre parvient au troiſiéme degré, il n'y a plus de reſſource, c'eſt pour quoi pour l'empêcher d'aller juſqu'au ſecond, l'on fera prendre le bain pendant un mois, ou ſix ſemaines, qui du commencement ſera un peu chaud, & ſur la fin l'on accoutumera à le ſouffrir un peu froid, ſinon on ſe ſervira des fomentations ſur le ventre, & ſur les reins deux ou trois fois le jour, avec des linges trempez dans de l'eau tiede.

L'on fera uſer pendant le jour de quelques boüillons de veau & de poules, aſſaiſonnez de pourpier, de laituës, de bugloſe, & de bourache; & ſi l'on ſe rencontroit dans la ſaiſon des melons, on en fera manger ainſi que de la citroüille & du concombre, ſoit aprêté, ſoit en potage. On leur permettra auſſi les fruits cruds, comme figues, amandes, pavies, pommes & poires. Leur boiſſon ſera de prtire biere, ou d'eau de ſon, ou de cidre, ou de l'eau de fontaine avec un peu de vin, ou d'une tizanne d'orge, avec des racines de nenufar, ou peu de regliſſe & de raiſins. Leur repas ſera moderé, en faiſant plûtôt quatre à cinq petits par jour, parce que cela pourroit incommoder leur eſtomac, à cauſe du peu de chaleur naturelle. Ils mangeront tantôt du ris, tantôt de la boüillie, tantôt du gruau, parfois de l'orge mondé, ou des panades; le plus ſouvent des grenoüilles, des limaçons, des tortuës, ou du bon poiſſon. L'uſage du lait d'anneſſe, enſuite celui de vache, ou de chevre ſervira encore d'aliment, & de remede.

Que ſi la fiévre lente étoit cauſée par l'ulcere des poumons, l'on la traitera comme on fait la pulmouie; ou ſi elle vient par les autres accidens, qui ont été declarez, l'on aura recours aux Ordonnances ci-deſſus.

FIEVRE des Animxux, comme des Chevaux, des Bœufs, des Brebis, des Agneaux, des Chevres, des porcs, des ſignes qu'ils donnent & les remedes quand ils en ſont xtteints, les moyens d'y remedier V. le nom de chaque animal en ſa place.

FIG.

FIGUIER. *Itali. Figi. Eſpag. Higuera Allem Feygem baum.*

QUALS TEZ. Les figues étant nouvelles & fraiches ſont chaudes & humides. Les ſeches ſont chxudes au premier degré.

DESCRIP. Le Figuſier rarement a le troue droit; ſon écorce eſt blanche & pleine de lait, aſtringente au goût, xmere & piquante, enſorte qu'elle uleére lx chxir étant apliquée deſſus. Le bois eſt blanc, leger & fragile; les feüilles ſont grxndes comme celles de lx Vigne; mais plus épaiſſes, plus rudes, plus obſcures, & plus profondement découpées. Il prodnit des fruits ſans produire des fleurs, leſquelles naiſſẽt du pied des feüilles, & qui meuriſſent les unes xprés les autres.

LIEU. Cet xtbre x de peine à venir aux lieux froids, il jete ſes feuilles en Mai, & le fruit eſt meur en Juillet, en certains lieux.

PROPR. Les figues ſont plus ſaines que lx plûpart des xutres fruits d'été & d'Automne, ſe digerant aiſément; elles ſont xbſterſives & bonues à ceux qui ont la gravelle; elles ſont uu peu venteuſes; les meilleures ſont les plus meures: les ſeches ne ſont pxs de trop bonne uourriture, & engendrent des poux; les fraiches lachent le ventre ſxns danger, & étanchent la ſoif.

Elles ſont bouoes au mal de gorge, à la trachée artére, aux reins, à la veſſie & à ceux qui ont mxuvaiſe couleur pour avoir été long-tems malades: A ceux qui ont la courte haleine, xux Hidropiques, & xu mal de ſaint Jexn Les faire boüillir xvec l'Hiſope, & en boire un verre les matins, elles purgent la poitrine & gueriſſent les longues malxdies des poumons. Sa décoction en lxvement eſt bonne à lx diſſenterie, & aux douleurs de ventre. Son lxit fait mourir les verruës, & les vers qui ſont dans les oreilles: Il fait cailler le lait xinſi que la preſure, il le décaille quxnd il eſt caillé, ceux qui auront les Hémortoides, & qui les voudront ouvrir, n'auront qu'à les froter avec les feüilles de Figuier, Au reſte il n'eſt jamais frapé de la foudre nonplus que le Laurier.

Pour marcoter les Figulers il n'y a xutre choſe à faire qu'à en coucher les branches dans lx terre & les recouvrir dans le milieu de cinq ou ſix pouces de terre, en ſorte que ees branches tiennent toûjours à l'Arbre qui les x produites & l'extremité ſorte dehors de cinq ou ſix pouces. Les branches ainſi couchées demeurerent en cet état juſques au mois de Novembre, enſuite que s'étant enracinées, on les ſevre, c'eſt à dire on les détache ou ſevre de l'Arbre, & ou les replante aux endroits où on eu a beſoin. Figues, voy le mot des fruits de figuier & bien de choſes ſur la culture des figuiers.

FIL.

FILET. Diverſes ſortes de Filets pour prendre toutes ſortes de Poiſſons, d'Oiſeaux & des bẽtes à quatre pieds, l'art pour faire leſdits filets & de s'en ſervir. Si on trouve quelque difficulté dans cette operation, ou peut avoir recours à ceux qui s'adonnent à cette chaſſe pour s'informer de ceux qui ont fait leurs filets quoiqu'on y peut travailler facilement ſi on ſuit les avis qui ſont icy mxrquez.

Avertiſſement pour Travailler aux filets. Quiconque veut travailler aux filets, doit toûjours avoir proviſion d'une demie douzaine d'aiguilles de bois de pluſieurs grandeurs, afin d'en chxnger ſelon la grxndeur des mailles. Ces aiguilles ſe ſont ordinxirement de fuſin (autrement du garais) oubien de coudre, longues de neuf, dix, ouxe ou douxe pouces, épaiſſes comme le dos d'un couteau. On xura xuſſi des moules de diverſes groſſeurs qui ſeront de bois de ſeux, ou de ſaules, afin qu'ils ſoient plus legers: & lors qu'on voudra faire des mailles au deſſus de trois pouces de largeur, il faudra que le moule ſoit plxt, & fait de quelque morceau de doüelle de tonneau: parce qu'un moule ſe doit tenir avec le pouce, & le premier doigt de lx main gauche, ce qu'on ne peut faire, quxnd il eſt gros. Il y a deux façons de mxiller: la premiere eſt pardeſſus le pouce, qui s'apelle *Briſe-coup*, & eſt pour le rhabillxge des filets & pour faire les grandes mailles quand on travaille ſur un moule plxt.

La ſeconde maniere de mailler eſt ſous le petit doigt qui s'xpelle *lacer*, laquelle ſert à toutes ſortes de filets exceptez les ſuſdits; celle-cy eſt la plus commune & la meilleure, parceque le travail en eſt plûtôt fait de lx moitié que de l'autre façon. Il eſt pourtant neceſſaire de ſçavoir mxiller des deux ſortes, pour les raiſons que j'ai dites: Pluſieurs perſonnes mépriſeront peut-être les regles que l'on donne pour lx fabrique du filet, les uns diront qu'ils ſçavent bien comment ils ſe font, & les autres ne voudront pas s'y apliquer à cauſe de lx baſſeſſe de l'art croyant que pour peu d'argent ils auront plus de Rets qu'ils n'en pourront uſer. on veut par précaution donner ici des réponſes à leurs objections, commençant par les premiers on dit que peu de monde entend lx compoſition de tous les filets en general, tel ſçaura mailler en loſxnge, qui ne ſçaura pas lx maille quarrée; un autre ſçaurx les deux ſortes de mxilles qui n'entendra pas les filets particuliers: mais enfin qu'un homme ſoit au deſſos de toutes ees difficultez, on eſpere qu'il trouvera quelque choſe dxns ee livre capable de le conteuter, ou il ſera bien critique pour repondre à ceux qui ne voudroient pas s'xbaiſſer juſqu'à faire des filets, puiſque, diſent-ils, on en a beaucoup pour peu d'argent, Ils aprendront qũe toutes choſes deperiſſent, & principalement les filets, qui pourriſſent, quand ils ont été long-tems moüillez ſans être étendus, & que les rats & ſouris les coupent, ou bien ſe rompent à force de ſervir; ſi bien qu'un filet étant commencé à rompre, il ne dure plus gueres: mxis s'il eſt rhabillé de tems en tems, à meſure qu'il ſe gâte, il ſervira deux fois autant. Ainſi vous jugerez qu'il ne faut pas mépriſer de ſçavoir eet art, joint auſſi que les filets ſe peuvent faire l'Hyver dans lx chambre en cauſant auprés du feu, & de jour lors qu'il fait mauvais tems, & qu'on ne ſcait a quoi s'employer; & le plus à conſiderer eſt, que voulant avoir uu filet dans lequel il n'y a que deux livres de fil, qui coûte peut-être quinze ou ſeize ſols la livre, vous l'acheterez juſ-

ques à une piſtole, & ſi vous le faites vous même, ce ſera huit livres d'épargne, avec divertiſſement, & ainſi des autres filets. Outre ce que j'ay dit, ayez une paire de cizeaux camus, figurez *dans la premiere Table* qui ſe portent dans la poche ſans crainte d'en être bleſſé: on en a affaire à tous moments pour couper le fil, quand on travaille aux r'habillages & aux filets neufs. Faites faire auſſi un moulinet pour retordre le fil, ſi vous n'avez poïnt de roüet de quoy les femmes ſe ſervent pour filer, ce moulinet ſe voit dans *la. 6. Table. Figure* 33. j'enſeigneray cy-aprés comment il ſe fait, je vous prie, cher Lecteur, de ne me pas accuſer de vous avoir celé quelque choſe touchant les filets, ſi vous ne reüſſiſſez d'abord à l'ouvrage que vous entréprendrez, mais de croire que la faute vient de vôtre côté, manque de patience, pour la pratique, ou d'attention à la lecture du traité des Chapitres, lors que je cotte la premiere, ſeconde, ou autre Table, ſans dire de quel Livre j'entends ce Livre des Filets.

Des Termes de l'art ordinairement utiles pour faire des filets. Vous devez ſçavoir que la Toiſe contient ſix pieds, le pieds, douze pouces, le pouce douze lignes.

Lors que je nommeray dans ce Livre une *Aiguille* j'entends parler de la 2. figure, qui ſe voit dans la premiere Table.

Et par les termes de *couvrir & emplir l'aiguille*, c'eſt mettre du fil deſſus, comme je diray cy-aprés.

Le moule eſt un morceau de bois, *figure* 3. vous verrez par la 6. figure de la ſeconde Table, ce que c'eſt que lever, ou commencer un filet à loſange.

Maille à l'oſange, eſt quand la pointe ou coin des mailles eſt en haut, lors que le filet eſt tendu, comme *la* 12. *figure* la fait voir.

La maille quarrée, c'eſt lors qu'un filet eſt tendu, ainſi qu'en la 13. figure les mailles ſont toutes rangées comme un damier, échiquier, ou le derriere d'un triétrac.

Pour ſuivre ou continuer un filet, n'eſt autre choſe que faire les mailles toutes de ſuite, juſques à la grandeur qu'on veut donner au filet.

Jetter accreve, eſt faire des boucles, comme on le voit par les lettres K. L. M. N. O. de la 4. figure de la premiere Table, qu'on fait ſervir de mailles pour accroître le filet.

Mailles doubles, c'eſt le rang de mailles marquées des lettres P. Q. R. S. T. de la 5. figure.

Largeur de maille eſt repreſentée dans la même 5. figure, & quand je dis qu'une maille à quatre pouces de large, j'entends l'eſpace qui ſe voit depuis la lettre V. juſques à X. & ainſi des autres plus grandes ou plus petites.

Enlarmer un filet, n'eſt autre choſe que faire comme de grandes mailles à coſté du filet, avec de la fiſcelle, ainſi que les repreſentent les chifres. 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. de la 18. figure dans la 1. Table.

Border un filet. c'eſt attacher avec du fil de trois pouces une corde au tour d'un filet pour le rendre plus fort, comme on peut voir par les points marqoez de petites lettres. a b. c. d. e. f. g. h. i. k l. de la 21. figure,

Coudre un filet, c'eſt en aſſembler deux pour n'en faire qu'un, ou quand on veut en rallonger, ou en faire ſervir des vieux.

Monter un filet, c'eſt mettre toutes les cordes neceſſaires pour le tendre preſt à ſervir, ainſi qu'il ſe voit dans la 21. figure qui repreſente un traineau tout monté prêt à ſervir.

Aume. C'eſt un terme de l'art, qui exprime les grandes mailles des filets triples, par exemple, celles qui ſont des deux côtez d'un tramail, ou d'un halier.

Toile, c'eſt le filet du millieu qui eſt de plus petites mailles & de fil plus delié, comme vous voyez dans un tramail, ou dans un halier.

Goulet, eſt l'ouverture d'un filet par ou le poiſon entre, & n'en peut ſortir, ce *Goulet* eſt au filet la même choſe que les entrées qui ſont au tour d'une cage de fer, pour prendre des rats.

Filet double, c'eſt lors qu'il y a un, ou pluſieurs goulets, ainſi qu'il paroit dans la 34. figure de la Table par les lettres A. C.

Piquet, eſt un bâton pointu par un bout qui eſt gros & long à proportion de la reſiſtance qu'il doit faire, à quoy on le veut employer,

Corde cablée. C'eſt une corde qui eſt cordée en trois cordons, dont chaque cordon eſt fait de trois autres, qui font neuf brins que contient cette corde, laquelle eſt faite ainſi que les cordes Bateaux ou navires.

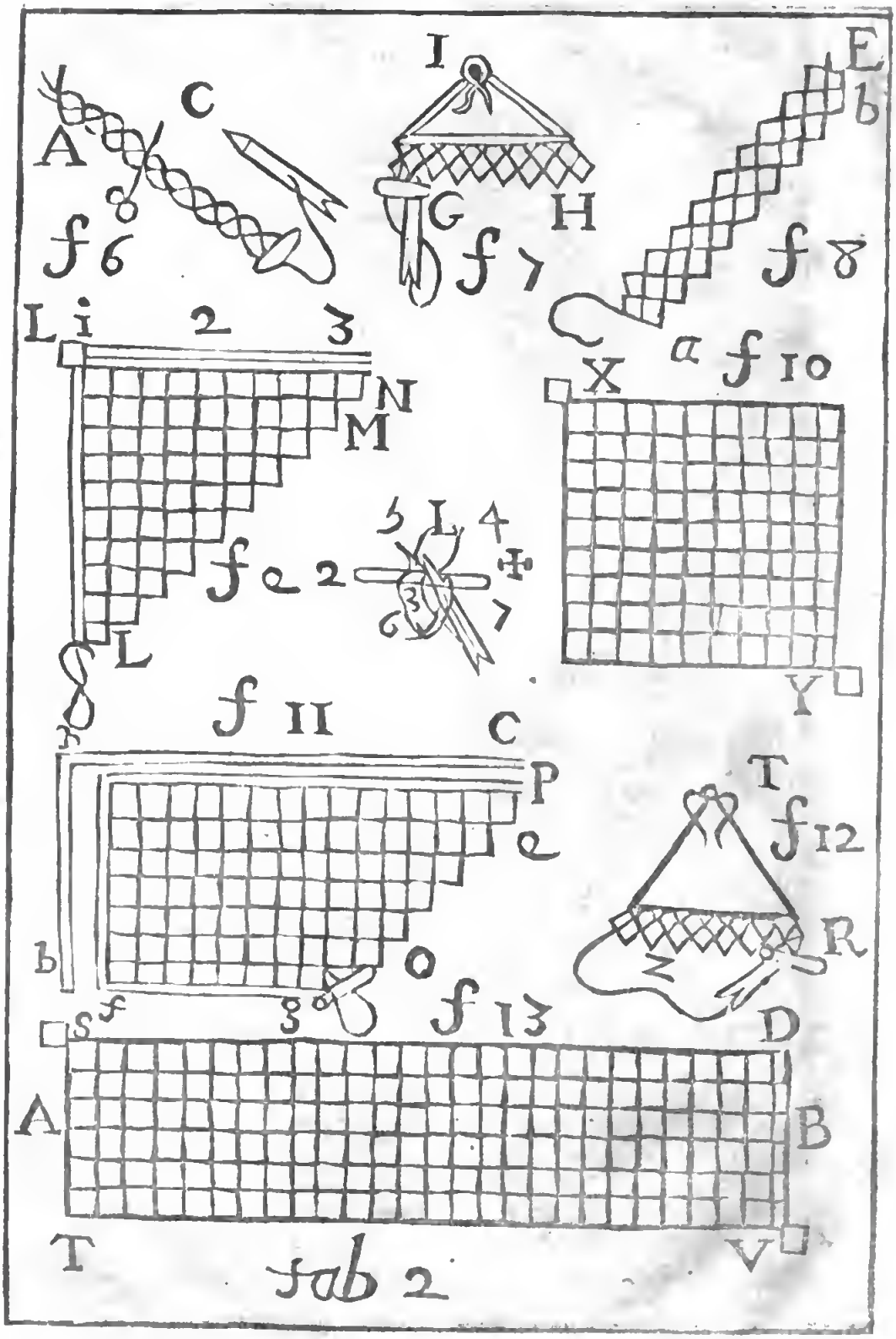
Ligne ponctuée, eſt une ligne qui n'eſt faite que de petits poincts, pour la diſtinguer d'avec les autres lignes faites d'un trait de plume.

Maniere de faire un Moulinet pour retordre le fil. La plûpart des Pêcheurs & autres gens qui font des filets retordent eux mêmes le fil qu'ils employent avec un moulinet de bois fait de pluſieurs pieces qui ſe voyent en la ſixiéme Table figure 31. & 32. pour le faire il faut deux morceaux de bois F. L. H. & G. K. I. longs de ſix pouces proche du bout, & au milieu. Ayez deux autres bâtons V X. qui entreront des deux bouts dans les trous, en ſorte qu'etant bien arrêtez, ils ſoient de forme quarrée; outre ces deux bâtons il en faudra avoir un troiſiéme K. P. N. long d'un pied & demi plus gros de la moitié que les deux autres qui ſera coupé par le bout K. de façon qu'il ait liberté de ſe mouvoir bien à l'aiſe dans le trou, & l'autre bout L. ſemblablement, lequel doit paſſer tout outre & eſt coupé en diminuant vers le bout N. comme la pointe d'un fuſeau à filer, prenez un morceau d'un fond de tonneau, ou autre bois plat, épais d'on demi-pouce, & large de neuf pouces, coupez le en rond comme la figure 31. & le pereez au millieu M. pour y faire entre le bout N. du bâton juſques à la marque O. qui eſt environ deux pouces proche du quarré L. par ainſi le moulinet ſera fait, & pour s'en ſervir, on met les pelotons de fil dans quelque vaiſſeau, & liant les bouts à la pointe N. du bâton, on paſſe une couraye attachée des deux bouts à un arçon de bois Q. S. la quelle couraye fait un demi-tour ſur le bâton, au lieu marqué T. & en faiſant tourner la piroüette ou rondeau de bois, on ſe recule en arriere, à meſure que le fil ſe retord, cette piroüette tournera en faiſant aller l'arceau, comme ſi on joüoit du violon, ou comme un Serrurier qui perce une clef; & lors qu'il y a une grande longueur de ce fil retors, on le détache du bout N. pour le devider ſur le bas de la broche, ou bâton à l'endroit marqué de la lettre P. joignant le rondeau de bois, quand il eſt tout devidé, on le rattache au bout de la broche, pour retordre comme auparavant, ceux qui veulent depêcher un filet duquel ils ont promptement affaire ne s'amuſent pas à retordre leur fil, il le font faire

SECONDE PLANCHE.

COMMENT SE FAIT LA LEVEURE D'UN FILET.

Table 2. Page 53. III. Partie du I. Tome.

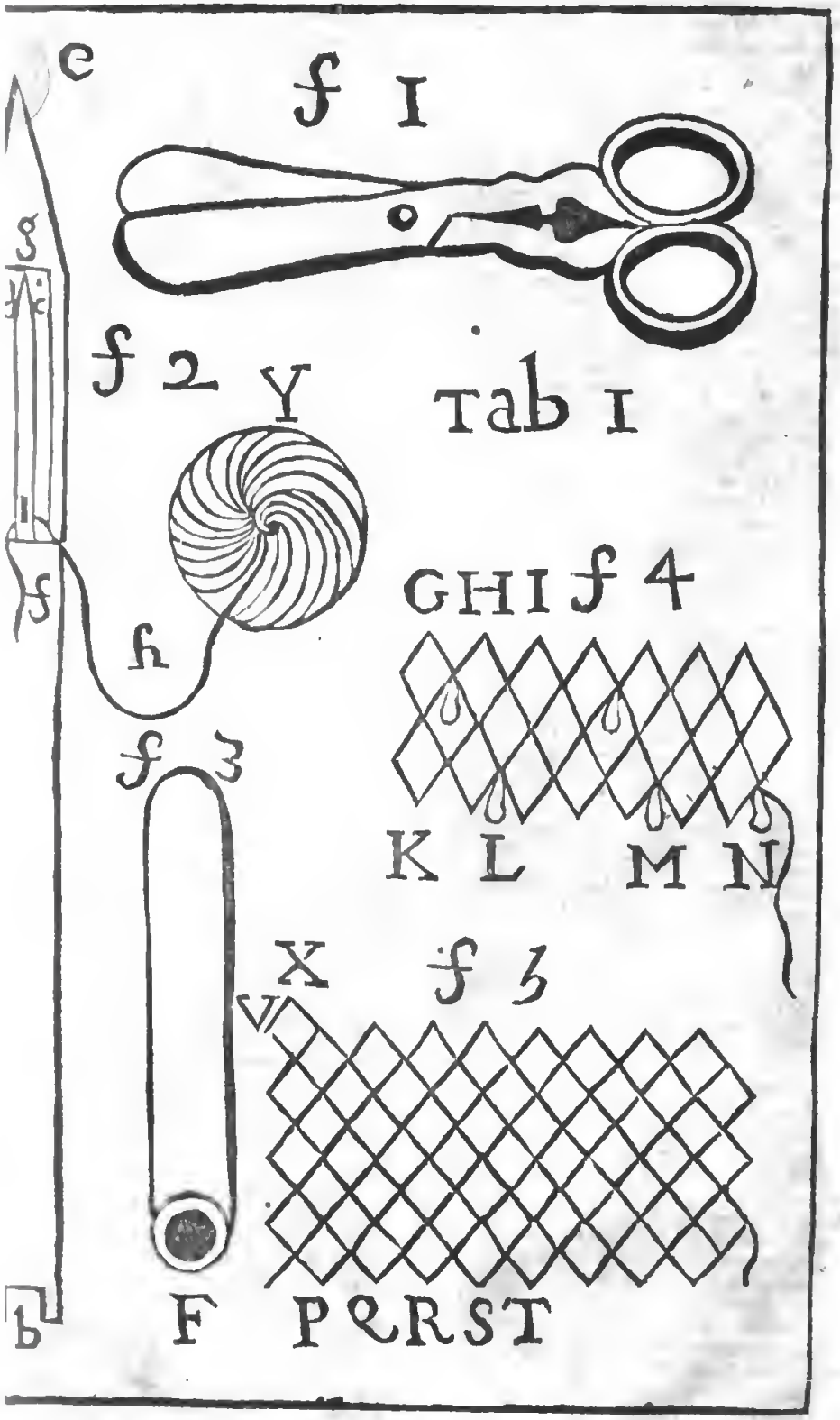


PREMIERE PLANCHE

ıt pour donner à connoiſtre la façon de faire les filets pour prendre les oiſeaux, les bêtes, & les poiſſons.

Table 1 Page 53. III. Partie du I. Tome,

voit de quelle façon il faut couvrir, charger, ou emplir l'aiguille, & faire les premieres mailles d'un filet.



par une femme avec un roüet à filer, qui en retord trois fois plus que le moulinet, mais il n'en eſt pas ſi bien ny ſi facile à employer, il vaut encore mieux quand on le fait retordre à la main avec un fuſeau, parce qu'il en eſt plus rond & plus uny, je vous conſeille de le faire faire ainſi, principalement lors qu'on voudra l'employer à des rets ſaillans, ou autres filets delicats & legers.

De quelle façon il faut couvrir, charger, ou emplir l'aiguille, & faire les premieres maillets d'un filet.

Avant de commencer un filet, il faut ſcavoir la longueur qu'il doit avoir, & la grandeur de la maille, afin de ne pas faire les mailles d'un filet à prendre des petits oyſeaux, ſi grandes que pour des gros, ce qu'ayant obſervé, empliſſez, chargez, couvrez l'aiguille de fil, ainſi que la premiere figure de la premiere Table, prenez un peloton de fil marqué Y. & en mettez le bout F. ſur l'aiguille, poſant le pouce de la main gauche deſſus, & tenant le teſte du fil de la main droite vous le ferez paſſer par l'ouverture D. C. pour en faire deux tours deſſus le tenon I. de l'aguille: ce qu'étant fait, menez le fil H. dans la coche B. & tournez l'aiguille de l'autre côté pour faire paſſer le fil ſur le tenon par l'ouverture C.D. puis le remenez dans la coche B pour paſſer encore ce fil, & continuez de même, tant que l'aiguille ſoit aſſez chargée: toutes les fois qu'on voudra faire paſſer le fil deſſus le tenon, il ne faudra que pouſſer du pouce ſur l'endroit G. la pointe du tenon ſortira qui donnera facilité de paſſer le fil par derriere ſans le ficher dans l'ouverture .D. quand l'aiguille ſera pleine, prenez un moule pour travailler, faites deux tours du fil deſſus, & noüez les deux brins enſemble, puis le retirez hors du moule: ce ſera la premiere maille du fillet, la quelle ſe voit marquée d'une †, dans la ſeconde Table: ſi vous voyez que cette maille ſoit trop grande, prenez un moule plus petit & ſi elle eſt étroite, un plus gros. La premiere maille étant faite, mettez la à un clou marqué du chiffre 4. de ſorte que le nœud ſoit élevé à la moitié de la maille, poſez le moulle 2. proche du bas de la maille 3. & tournant le fil 6. par deſſus menez l'aiguille dans la maille par derriere le moule, & tirez le fil tout au raiz que l'endroit 6. aille ſous 3. & le rapportez ſur le moule: puis poſant le pouce deſſus pour le tenir, paſſez la pointe de l'aiguille par derriere la maille, faites-la entrer par deſſous le nœud 5. & la tirez, il ſe fera un autre nœud, qui ſera la deuxieme maille: aprés on retirera le moule hors de cette deuxiéme maille pour le poſer ſous elle comme vous avez fait à la premiere & ferez la troiſiéme, ainſi des autres, Cette facon de mailler s'appelle *briſcoup*, ou *ſur le pouce.*

Et pour mailler ſous le petit doigt, voyez la 16. figure de la 3. Table. Commencez la premiere maille comme je viens de dire, & poſez auſſi le le moulle deſſous, apportez le fil ſur le milieu L. & le tenez avec le pouce de la main gauche, ayant les trois derniers doigts étendus, amenez ce fil par derriere le petit doigt 1. & de là par derriere le moule conduiſez-le proche le pouce & formez en comme un grand cercle M. qui environne la maille: puis vous apporterez la pointe de l'aiguille par dedans la boucle qui ſe fait avec le petit doigt 1. & de là dans la maille, & tirerez le le fil, preſſant ferme du pouce ſur L. La ſeconde maille étant faite, tirez-en le moule dehors, & le mettez ſous cette maille pour faire la troiſiéme, & ainſi des autres: par cette ſorte de maille ſous le petit doigt, on travaille beaucoup plus vîte que ſur le pouce.

Si vous ne pouvez comprendre ces deux enſeignemens pour mailler, à cauſe qu'ils vous ſembleront obſcurs, ſuivez mon advis, qui eſt de chercher une perſonne qui les ſcache faire, vous la trouverez facillement, & elle vous montrera en un jour ces deux façons de mailler: quand vous le ſçaurez, je m'aſſure que liſant attentivement ce Livre, vous ferez toutes ſortes de filets imaginables. Quoy que vous ayez de la peine d'entendre ce chapitre, ne deſeſperez pas des autres, ils ſont bien plus faciles à comprendre que celui-ci, dont je n'aurois voulu embarraſſer le Lecteur, ſans que l'un des mes amis m'a conſeillé de ne l'omettre, pour rendre mon Livre plus parfait, ce que je lui ay accordé pour ſatisfaire à ſon deſir.

On fait la leveure d'un filet. Quand on a fait les mailles, ainſi que j'ay cy devant dit, elles ſont faites comme le montre la 6. figure de la 2. Table.

Notez, que pour avoir un filet, qui étant étendu ſoit de la grandeur qu'on le deſire, il faut que la leveure ſoit deux fois auſſi longue.

Exemple, vous voulez que le filet ſoit long comme depuis A juſques au chiffre 8. pourſuivez cette façon de mailler juſques à la lettre B. qui eſt le double de la longueur, parceque ces mailles étant ouvertes de côté & d'autre, comme on le voit dans la 8. figure, le filet ſe racoureira de moitié. Ayant maillé la longeur neceſſaire, ouvrez les mailles de deux côtez, & paſſez une fiſcelle par le rang A. B. de la 8. figure, & noüez les les deux bouts enſemble, la leveure ſera faite, & en état de pourſuivre, ainſi qu'il ſe voit par la 1. figure, il faudra obſerver toutes ces choſes pour faire tel filet qu'on voudra, & qui ſoit en mailles à lozanges.

Ayant fait la leveure, figure 7. comme il a été dit, mettez la fiſcelle au clou 1. & tenant le moule G. de la main gauche, aproebez-le deſſous la premiere maille, paſſez le fil autour du moule, & faites entrer l'Aiguille dans la maille pour faire la premiere du troiſiéme rang, laquelle étant faite, on laiſſera ſur le moule, & on continuera de mailler ainſi à toutes les mailles de ſuite, ſans tirer le moule déhors, ſi non lors qu'il y en aura trop deſſus, en ce cas il faudra les en ôter toutes, à la reſerve d'une pour tirer le moule en état: Et quand vous ſerez à la derniere maille H. il faudra tirer le moule bors de toutes les mailles, & le le poſer ſous la derniere que vous aurez faite, & commencer la quatriéme rang qui retournera du côté G, ou vous ferez la même choſe que vous aurez faite H. & ainſi de tous les autres rangs, juſques à la fin du filet, qu'il faudra faire le quart plus long que la meſure: à cauſe qu'étant ouvert, ou étendu en large, il s'accourcira du quart ou du tiers: par exemple, ſi vous deſirez faire une tiraſſe qui aura trois toiſes de queuë ou de longueur, faites le filet de quatre toiſes de long, laquelle obſervation on gardera ponctuellement à tous les filets qui ſeront faits de mailles à lozanges.

Pour faire un filet fermé comme ſeroit un ſac. Si vous deſirez faire un grand ſac pour mettre des pe-

lotons de fil, ou bien un ſac moyen pour tranſporter des Oyſeaux vivants, ſans qu'ils ſe bleſſent, & du gibier mort qui ne ſe corrompe point. 1. Ce ſac eſt ordinairement nommé *Panetiere*, & eſt repreſenté dans la 3. Table figure 14. qui ſe pend au col avec la corde T. & ſe ferme comme une bourſe, avec les deux cordons N. C. I. il faut faire le filet figure 15. de petites mailles d'un quart de pouce de large, & que la leveure ſoit de quatre pieds de longueur afin que le ſac étant fait, il ait un pied de large. Quand la leveure ſera faite, pourſuivez le filet juſques à un pied de long, & pour lors quittez le moule G. & prenez en un autre A. plus petit des deux tiers, que vous poſerez ſous la premiere maille, comme ſi vous voulez travailler, & paſſez le bout E. de l'aiguille dans la premiere maille, & dans la derniere B. que vous raporterez deſſus l'autre, pour n'en faire qu'une des deux: puis vous ferez une petite maille, laquelle étant faite, il faudra la laiſſer ſur le moule, & paſſer la pointe de l'aiguille dans la ſeconde maille marquée du chiffre 1. & dans celle marquée 2. puis faire une autre petite maille comme auparavant, & derechef paſſer l'aiguille dans la maille 3. & 4. enſemble, & faire une troiſiéme maille, pourſuivant ainſi juſques au bout 10. le filet étant tiré par les deux côtez A. 10. ce rang de petites mailles ſe trouvera tout droit comme une fiſeelle, qui tiendra le filet d'un pied de large. Quand le bas aura été fait, ou paſſera une fiſeelle dans la maille 10. & dans toutes les autres du même rang, en montant juſques au chiffre 9, de laquelle il faut noüer les deux bouts enſemble, & la mettre au clou pour faire pendre en bas les deux côtez A. K. & B. D. pour y faire une rangée de petites mailles, comme l'on a fait au côté A. B. prenons les mailles 5. & 6. à la fois 7. & 8. enſemble, & ainſi de toutes les autres: aprés vous paſſerez une fiſcelle par ce rang de petites mailles, qu'on mettra au clou pour laiſſer pendre le côté 9. 10. afin d'y faire pareillement une rangée de petites mailles qui tiendra le filet à la hauteur de neuf pouces, depuis D. juſques à la lettre B. en faiſant ce ſac, je change d'un moule plus petit pour le tenir contraint, & qu'étant changée il ne s'allonge: ce qui preſſeroit trop les Oyſeaux, ou le gibier, ainſi qu'on peut bien juger, il ſera neceſſaire d'y attacher une corde aux deux côtés, afin de le pouvoir pendre: & paſſer deux fiſcelles par toutes les mailles du dernier rang de l'ouverture D. K. pour le fermer comme une bourſe.

La maniere qu'il faut enlarmer *un filet.* On *enlarme* tous les filets qui ſe doivent mouvoir, comme ſeroient les rets faillants, auſquels il convient faire comme une maniere de grandes mailles à côté avec de la fiſeelle, afin d'y paſſer la corde qui les doit faire joüer & fermer: car ſi on la paſſoit dans les vrayes mailles du filet, outre que ce filet n'ayant pas de liberté pour couleur ſur la corde, ſeroit trop long-tems à faire ſon effet, les petites mailles ſeroient incontinent rompuës, étant froiſſées par la corde.

Il faut donc pour *enlarmer* un filet de groſſeur proportionnée au fil, dont le filet eſt fait, & comme en la 18. figure de la 3. Table, paſſer une corde, ou fiſeelle, dans toutes les mailles d'un des bouts du filet: par exemple, celui marque des chiffres 8. 9. 10. 11. noüer les deux bouts de la corde enſemble, & la mettre à un clou: puis prendre le bord du filet, & attacher une fiſeelle à la premiere maille R. & à demi-pied plus long paſſer la même fiſeelle dans une autre maille 12. & faire un nœud pour l'arrêter, delà à demi-pied plus loin 13. en faire encore autant, & continuer toûjours de même juſques au bout. Cette fiſeelle étant ainſi noüée de demi en demi pied, elle ſera comme des grandes mailles 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. au côté du filet, par leſquelles on paſſe la corde qui le doit faire joüer. Ce n'eſt pas une regle neceſſaire que ces grandes mailles ſoient de la grandeur d'un demi-pied; car vous les ferés plus longues, ou plus courtes, ſelon la longueur & largeur du filet. Au reſte, vous ſerés avetti, qu'il faut *enlarmer* les filets par les côtés, de la longueur qu'ils auront été travaillés, & non en large, principalement aux rets *faillans*, qui ne vaudroient rien autrement. Exemple; le filet a été levé, ou commencé par les mailles R. 8. 9. 10. 11. & fini par Q. Ces chiffres 1. 2. 3. 4. 5. 6. & C. juſques à R. repreſentent la longueur, auſſi paroit-il *enlarmé* par le côté de la longueur; car ſi je l'avois *enlarmé* par la largeur marquée des chiffres 8. 9. 10. 11. lorſqu'il ſeroit queſtion de le tendre & cacher en terre, comme doivent être les rets *faillans*, il ne ſe pourroit pas loger en un petit lieu, parce qu'il s'enfleroit. C'eſt pourquoi vous devés obſervet de commencer tels filets par la longueur, & non par la largeur, c'eſt à-dire qu'il faut faire la leveure de la largeur qu'on veut le filet & continuer le travail ſur la longueur.

On fait les filets ronds; j'apelle *filets ronds*, tous filets qui ſont fait a peu prés comme un boiſſeau, ou autre forme ſemblable, tel que ſeroit celui qui eſt figuré 14. dans la 6. Table: on les commence par quel bout on veut, large, ou étroit, ſelon la forme qu'il doit avoir, La 12. figure de la ſeconde Table vous ſervira de patron pour y travailler.

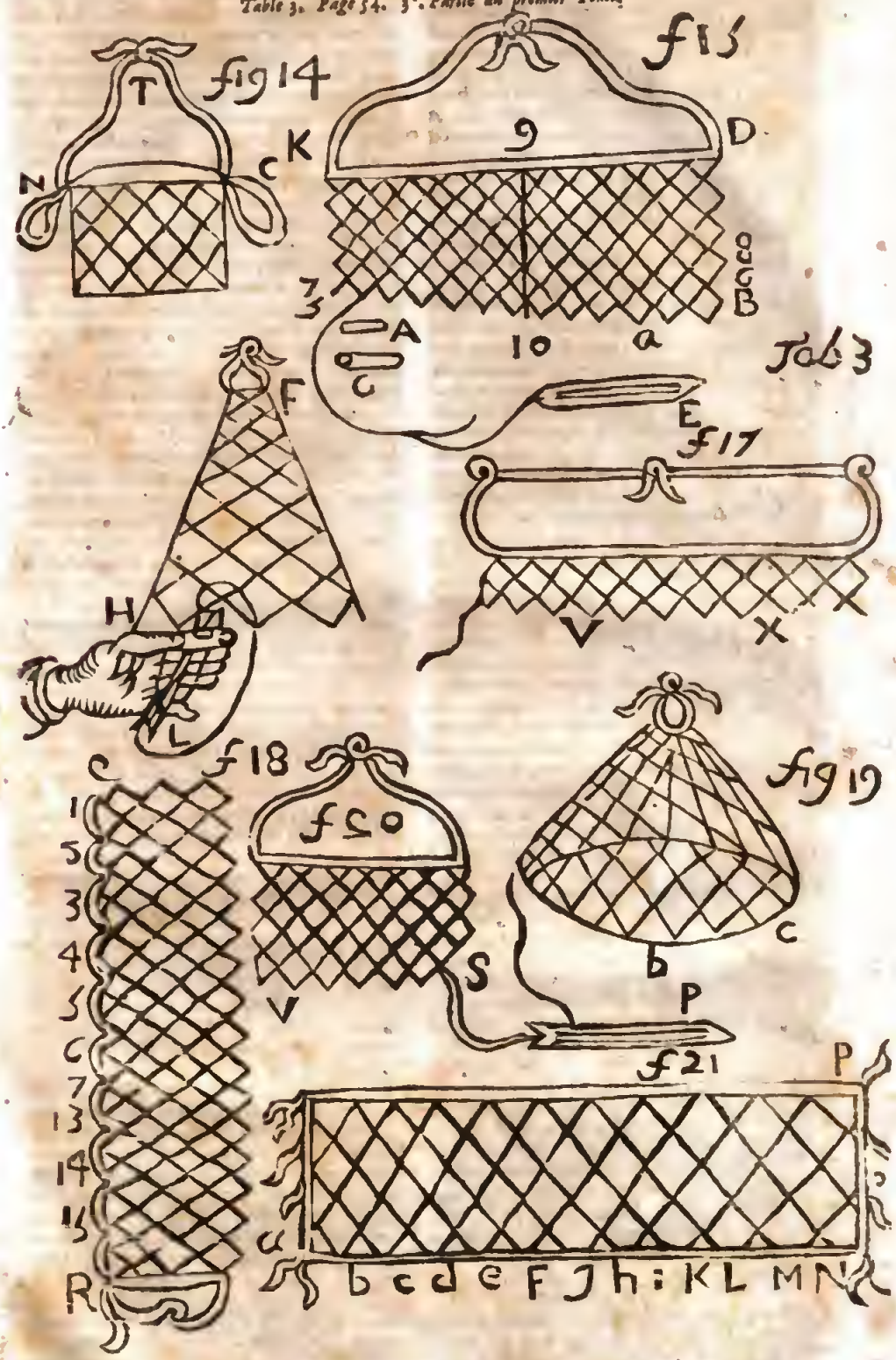
Faites premierement la leveure ainſi que j'ai dit au 5. Chapitre, & la mettés au clou T. & pour mailler en rond, au lieu de prendre la premiere maille L. pour faire la rangée, comme on feroit à un filet qu'on ne voudroit pas rond, il faudra prendre la derniere maille du bout du rang R. la faire aprocher de L. en faiſant une nouvelle maille entre L. & R. laquelle par ce moyen fermera le filet, & le tiendra en rond, vous continuerés la rangée de mailles tout autour, prenant la nouvelle que vous aurés faite entre les deux autres L. R. & pourſuivrés ainſi le filet, maillant toûjours en tournant, juſques à la longueur que vous le deſirés.

De quelle façon ſe doit faire un filet rond avec des goulets. Quand on veut faire un filet rond avec des goulets ou diverſes entrées, il faut commencer, ainſi que j'ai dit au Chapitre precedent; & lors qu'on ſera parvenu à l'endroit où on veut un goulet, il y faudra faire un rang de mailles doubles, vous avés pour exemple la 14. figure de la 6. Table, laquelle a deux entrées l'une à la lettre A. qui eſt le premier goulet, & l'autre à la lettre C. qui eſt le ſecond. Travaillés donc en rond, & quand vous aurés atteint l'endroit A. prenés deux pelotons de fil, & en couvrés l'Aiguille des deux enſemble, puis faites en un rang de mailles tout autour du filet, vous aurés par ce moyen une rangée de mailles doubles, telles qu'elles paroiſſent entre les lettres V. S. de la 20. figure Table 3. & lors que cette rangée ſera faite, coupés les deux fils, & rechangez d'aiguille pour prendre la premiere cou-

TROISIE'ME PLANCHE.

DE LA MANIERE QU'IL FAUT ENLARMER UN FILET.

Table 3. Page 54. 3e. Partie du premier Tome.



verte de fil ſimple, & pourſuivés de maillet ſur la moitié des mailles de cette rangée. c'eſt-à-dire, qu'il faudra à chaque maille douole n'en prendre qu'une ſimple, qui ſera la moitié, & laiſſer l'autre pour le goulet, & ainſi à toutes les autres de ſuite, travaillant aprés juſques à l'endroit C. auquel on changera pareillement d'aiguille, prenant celle qui eſt couverte de fil en double, pour faire encore un rang de mailles doubles, & puis rechauger de moule comme devant.

On jette des Accruës *pour faire qu'un filet ſoit plus large en un ſens, qu'en l'autre.* Il ſe fait une ſorte de fauſſes mailles, que les faiſeurs de filets apellent *Eſcruës*, ou pour mieux dire *Accruës* : Oo s'eo ſert à pluſieurs ſortes de filets, principalement à ceux qui ſe foot en mailles quarrées, que je montreray cy-aprés, & ceux qui ſont ronds plus étroits d'un bout que d'autre, vuus pouvez voir la forme de ces *Accruës* dans la 17. figure de la 3. Table, elles ſont marquées des lettres V. X. ou les fait en cette ſorte.

Sopoſex que vous vouliex faire un filet qui ait deux pieds de large par un bout, & par l'autre dix pieds, & que ſa longueur entre ces deux largeurs ſoit de quatre pieds, lequel filet aura les mailles d'un pouce de large, faites la leveure de vingt quatre mailles, comme j'ai dit au 5. Chapitre, & lorſque que vous travaillerex au premier rang d'aprés la leveure, faites cinq ou ſia mailles, & quand vous ſerex à la ſia ou ſeptiéme marquée, V. Faites le tour du moule avec le fil, & repaſſez l'aiguille dans la même ſeptiéme maille, & faites le nœud, ce ſera *l'Accruë*, qui paroîtra lorſque le moule en ſera déhors, ainſi qo'une boucle, ou un anneau, pourſuivez aprés cela le filet, comme à l'ordinaire, & quand voos en aurez fait dix ou douze, n'importe pas combien, pourvû que vous faſſiés deux *Accruës* en chaque rangée de mailles, jettés encore one autre *Accrue* X. eo la même maniere que la premiere, puis achevés le rang qui ſe trouvera avoir vingt-ſia mailles, à cauſe des deux *Accruës*, & en recommencés un autre, auquel il faudra faire deux autres *Accruës*, ce qu'ayant fait, il aura vingt-huit mailles, & ainſi des autres rangs qui s'augmenteront toûjours de deux mailles davantage que celui qui le precedera.

Par ce moyco le filet s'élargira de deux pooces à tous les rangs, & ſi au contraire, on voulpit faire un filet qui allât en étreciſſant il faudroit au lieu de jetter des *Accruës* aux endroits où j'ay dit, prendre deux mailles à la fois, & de ces deux n'en faire qu'une, de cette façon le filet ira en étreciſſant de deux pouces à chaque raog, au lieu que de l'autre maniere ll s'élargiroit de deux pouces à toutes les rangées.

Voici une importante inſtruction pour faire des filets à Goulets *ou à diverſes entrées.* Oo ne fait gueres de filets à Goulers, ſi ce n'eſt pour pêcher du poiſſon. Celui qui eſt figuré dans la premiere Table du cinquiéme Livre, ſervira de modéle pour s'inſtruire à en faire d'autres, il eſt aiſé à voir dans cette figure, qo'aprés la grande ouverture ou prineipale entrée S. P. R. il y a par dedans le filet une autre entrée que nous apellons *Goulet*, à raiſon qu'elle eſt plos petite que la gueule S. P. R. & auſſi que ce *Goulet* va étreciſſant, depuis E. E. juſques à la lettre I.

Quand vous deſirerex faire un filet où il y aura uo, ou ploſieurs de ces *Goulets*, il faudra faire une rangée de mailles tout autour de l'endroit où doit être le *Goulet*, leſquelles mailles on diviſera en quatre parties, & au commencement de chaque partie, on prendra deua mailles à la fois, c'eſt-à-dire, qu'on paſſera l'aiguille dans deux mailles de ſuite, par exemple, la 19. figure de la ſeconde planche de ce Livre, à trente deux mailles, partiſſez trente deux en quatre, & ſeront huit mailles pour chaque partie, vous prendrex donc les deua premieres mailles où ſont les poiots marquez de la lettre A. enſemble, & continuerez de mailler juſques aux deux autres mailles lettre B. que vous prendrex pareillement à la fois, & travaillerez juſques aux deux aotres mailles D. C. pour les prendre auſſi de même; & enfin les deux autres D. qui ſeront les quatre endroits choiſis pour prendre deux mailles à la fois à tous les rangs, afin de reduire par ce moyen l'entrée du *Goulet* à telle longueur qu'on voudra lui donner.

Et ſi vous vooliez que ee *Goulet* fût plus long avec les mêmes ouvertures d'entrée & de ſortie, d'un côté ou d'autre, il ne faudroit prendre deux mailles enſemble qu'eo deux ou trois endroits de chaque rang : & ſi au contraire on le vouloit plus court, l'on prendroit deux mailles à la fois en cinq, ſia, ou ſept endroits du rang, ſi le filet ou oo veut un goulet en rond, on fera un rang de mailles doubles, ainſi que j'ay dit au 10. Chapitre.

On fait des filets qui ſe ferment comme une Bourſe, en cette maniere. Les pochettes, ou poches, avec leſquelles oo prend des Lapins au furet, ſont de ce genre de filets.

Pour les faire, ou commence par la leveure qoi doit être faite ſelon la largeur qu'on veut donner au filet, & on pourſuit à mailler juſques à la longueur qui lui faut. Quand il eſt achevé de mailler, oo aſſemble toute les dernieres mailles de chaque bout, pour en faire une boucle, ainſi qu'il ſe voit par les lettres E F. de la 23. figure de la 4. Table, qui repreſente uoe poche à Lapins toute prête à tendre; la 25. figure eu montre uoe faite à demi, laquelle ſervira de modéle, paſſez le premiere doigt de la main gauche dans toutes les mailles 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10. 11. du boot du filet, & les faiſant preſſer les uoes proche & deſſus les autres, comme N. liés-les enſemble par deſſous le doigt à la lettre P. & tournex cloq ou ſix fois le fil autour, en étraignant, puis ôtant toutes ces mailles de deſſus vôtre doigt, paſſez le fil par dedans, & le tournez tout autour autant de fois qu'il ſera neceſſaire, pour en faire comme one boucle de corde, qui ſera l'une des deux qu'il faot au filet, vous pouvez encore poor le mieux, faire ces boucles de même façon qu'un Tailleur d'habits, ou Coûturier fait une boutonniere, & quand cette boucle ſera faite, en faire aotant à l'autre bout, il ne reſtera plos que de paſſer une fiſcelle par dedans les dernieres mailles du bord, M. Q. laqoelle vous attacherex d'un bout à la boucle P. & l'autre paſſant dans la boucle F. demeurera libre pour être lié à quelque braoche, lors qu'on s'en ſervira, il faudra en paſſer une autre dans les mailles de l'autre bord N. O. qui ſera artachée à la boucle F. & paſſera dans la boucle P. ſi bien que mettant qoelque choſe au milieu K. & prenant les deux fiſcelles G. H. poor lever le filet, la charge fera aprocher les deux boocles enſemble qui feront le filet ainſi qu'une bourſe.

Pour empêcher qu'un filet fait à mailles à Lozanges

ne puiſſe s'allonger. Quand vous aurez fait un filet de mailles à lozanges, duquel vous deſirez vous ſervir, ſans qu'il s'allonge ni s'accourciſſe plus que la longueur & la largeur à laquelle on l'a deſtiné, & qui ſe tienne toûjours en état; qui eſt que ſes mailles ſoient ouvertes de toute leur grandeur, & paroiſſent quarrées, ainſi qu'on peut voir par la 21. figure de la 13. Table, qui repreſente un traineau à Perdrix, ou bien comme ſeroit un *Aumé* d'un Tramail, ou les grandes mailles d'un haliet à Cailles, il faut faire la leveure ſelon la largeur qu'on deſire le filet, & la pourſuivre juſques à la longueur qu'il doit avoir, quand vous ſerez à la derniere rangée de mailles, changez de moule, & en prenez un moins gros de la moitié, ou des deux tiers, que celui dont vous avez fait le filet, & faites ſur ce petit moule un rang de mailles, lequel étant fait, il faudra paſſer par dedans toutes ces petites mailles une fiſcelle, laquelle vous mettrez à un clou pour faire à l'autre bout du filet une rangée de mailles ſur le même petit moule, ce qu'étant fait, retirez la fiſcelle, la repaſſez dans toutes les mailles du côté du filet, & la remettez au clou, afin de faire par les deux côtez du filet un rang de petites mailles, ainſi que vous avez fait aux deux bouts, puis redefaites la fiſcelle, & étendez le filet, comme il ſe voit dans la 22. figure, vous remarquerez comment ces petites mailles le tiennent en bride de A. en B. qui eſt ſa longueur, & de B. en C. qui eſt la largeur.

Mais afin de ne vous pas tromper dans cette ſorte de mailles, qui étant faites ſur un moule trop petit, feroient pocher ou bouſſer le filet par le milieu, il faut éprouver ſur deux ou trois des premieres mailles, & rechanger de moule, juſques à ce qu'il ſe rencontre de groſſeur convenable, afin que toutes les mailles du filet ſe tiennent ouvertes quarrément, car ſi le moule étoit auſſi trop gros, le filet étant étendu ſe trouveroit trop long, & trop étroit, & de mauvaiſe grace. L'experience en eſt facile, pour ne ſe pas méprendre.

La méthode de faire les filets à bouclettes. Bien que ces ſortes de filets à bouclettes ne ſoient guéres en uſage, j'ai crû en devoir dire quelque choſe en ce lieu pour s'en ſervir dans les rencontres.

On fait ces filets de mailles à loxanges, de hauteur & largeur convenables pour le lieu où ils doivent ſervir, vous en voyez un figuré 26. de la 4. Table, auquel il y a des bouclettes à toutes les mailles du haut F. K. ces bouclettes ſont de fer, ou pour le mieux de cuivre, & aſſez grandes pour y ficher le bout du petit doigt, ou une corde de moyenne groſſeur.

Pour attacher ces bouclettes au filet, on doit ſe regler ſur la 27. figure, qui montre, que paſſant le bout de la maille A. dans la bouclette B. on fait repaſſer la même bouclette G. dans A. qui coulant par deſſus, E. F. juſques aux points C. D. vient faire ſon nœud au bas de la boucle au point H. & ainſi ſe mettent toutes les autres bouclettes; On paſſe enſuite une groſſe fiſcelle, ou une corde de moyenne groſſeur dans toutes ces boucles pour s'en ſervir comme de verge d'un rideau de lit, lors qu'on voudra tendre le filet.

Le moyen de faire un filet en mailles quarrées, qui ſera plus long que large. Les filets, qui ſont plus longs que larges, & faits en mailles quarrées, ſont ordinairement les traineaux, pantieres, & les aumez, ou grandes mailles d'un halier.

Pour faire l'un de ces filets, il faut prendre avec une fiſcelle la meſure de la longueur & largeur qu'on lui veut donner, ainſi qu'il paroît dans la 2. Table figure 11. La longueur eſt repreſentée par la ligne A. C. & la largeur par celle A. B. On attachera l'une & l'autre meſure au clou A. puis il faudra commencer la premiere maille, & la mettre au même clou pour continuer le filet, en jettant des *Accruës* à la fin de chaque rang, comme j'ai enſeigné au Chapitre precedant; & lors qu'il ſera auſſi long, que la fiſcelle A. B. au lieu de faire des *Accrues* à la fin de chaque raogée de mailles, on en prendra toûjours deux à la fois d'un côté, par exemple, au côté marqué de la lettre F. & de l'autre rive P. Q. il faudra jetter une *Accruë*, c'eſt-à-dire, qu'au bout de tous les rangs de mailles qui finiront du côté F. G. on prendra deux mailles enſemble pour n'en faire qu'une des deux, & au contraire, à toutes les rangées qu'on finira au bord marqué des lettres P. Q. on y fera une *Accruë*, ainſi le filet ſe fera au long toûjours ſur la même largeur qui paroît depuis F. joſqoes à la lettre G. On continuera cette façon de mailler, tant qu'on ſoit parvenu au bout de la longueur, de la meſure A. C. & lors, au lieu de faire des *Accruës* du côté P. Q. il faut prendre les deux dernieres mailles à la fois, auſſi bien que du côté F. G. puis achever le filet toûjours en diminuant; Ce qu'étant obſervé, & le filet étendu, il paroîtra plus long, que large, & tel que la 13. figure qui montre, commence par S. & finit par V.

Pour faire des filets particuliers qui ont divers noms, & premierement de la Tonnelle pour prendre les Perdrix. La tonnelle pour prendre les Perdrix ne doit pas avoir plus de quinze pieds de queuë, ou de longueur, ny gueres plus de dix-huict pouces de largeur, ou d'ouverture par l'entrée. Vous en verrez une figure dans la premiere Table du ſecond Livre, qui eſt repreſentée tenduë, ſa longueur ſe prend depuis la lettre A. juſqu'à G. elle doit être faite en diminuant vers la queuë A. de ſorte que dans le fond il n'y ait que cinq ou ſix pouces de hauteur.

Ce filet ſera de fil retors en trois brins, non trop gros, teint en couleur verte, jaune, ou minime, ainſi que je diray ailleurs, les mailles entreront d'un pouce & demy, ou deux pouces de largeur, on peut luy en donner trente de leveure, plus ou moins ſelon la largeur des mailles, laquelle leveure paroît par la 7. figure de la ſeconde Table, & pour y travailler, au lieu de reprendre la maille G. pour maillet de ſuite, prenez celle de l'autre côté H, & continuez de mailler en rond comme j'ay montré au chapitre 9. juſques au ſix ou ſeptiéme rang, auquel vous prendrez deux mailles à la fois à un endroit ſeulement, afin de diminuer le filet, & ferez la même choſe de quatre en quatre rangs, pour faire que le filet s'étreciſſe par degrez, & ſe trouve en finiſſant n'avoir plus que huit ou dix mailles de tour. Aprés que le filet eſt achevé, il faut paſſer dans les dernieres mailles du bout les plus larges, une verge de bois bien unie, groſſe comme une baguette de fuſil, ou arquebuſe, qu'on ploie en rond, comme ſeroit un cercle de tonneau, puis on attache ces deux bouts enſemble l'un ſur l'autre pour tenir le cercle en état. On en mettra d'autres plus petits par degrez aux endroits marquez des lettres F. E. D. C. B, éloignez les uns des autres à proportion

portion de la longueur, que ſera la *Tonnele*. On y met ces cercles plutôt ronds, que d'autre forme, afin qu'elle ſe puiſſe aiſément placer dans le fond d'une raiſe, entre deux ſillons de bled, ou de gueret, pour joindre ou attacher ces cercles au filet, il convient les faire paſſer dans le rang des mailles du tour, puis lier avec du fil les deux bouts de la verge enſemble, afin qu'ils ne s'ouvrent plus qu'il ne faut, & qu'ils ſoient toûjours en même état, il faudra atacher aux deux côtez du cercle de l'entrée deux piquets A. B. C. D. longs d'environ un pied & demi qui ſerviront pour tenir la *Tonnelle* tenduë bien droite, on en mettra un autre A. long d'un pied à la queuë du filet pour tenir bien droit & roide.

Il faut faire deux Haliers ſimples pour accompagner la *Tonnelle*, qui ſeront faits de mailles, à loxanges, ou quarrées il n'importe, pourveu qu'ils ſoient d'un pied de haut pour les faire de mailles à lozanges, voyez le chapitre 14. & ſi vous les voulez de mailles quarrées, la methode ſe trouvera au chapitre 17. chaque Halier ſera de ſept ou huict toiſes de longueur, quand ils ſeront faits, on y attachera de deux en deux pieds des piquets M. N. O. P. H. I. K. L. gros comme le petit doigt, d'un pied & demy, afin de les pouvoir tendre aux deux côtez de la *Tonnelle*, quand on s'en voudra ſervir.

D'un filet volant pour tendre en tous lieux. Vous pouvez au lieu de foſſettes en terre, vous ſervir d'un petit filet qui ſe peut tendre en tous-lieux au long des hayes, dans les bois, & jardins, au Soleil & à l'ombre, & en tous tems, ſans avoir l'embarras de tous les petites morceaux de bois qu'il faut avoir à l'autre ſorte de foſſette, ni creuſer la terre, qui quelque fois eſt trop dure ou trop mouvante, ou bien que les racines des arbres empêchent de bêcher, & auſſi que l'on ne rencontre pas des lieux ou l'on puiſſe lever le gazon.

Si cette chaſſe vous plaît, faites de ces foſſettes volantes, ainſi que le montrent les figures quarante, quarante-un & quarante-trois, dans la douziéme & treiziéme table, pour les faire, reglez vous ſur la quarantiéme figure. Prenez un bâton de houz I. L. H. gros comme le doigt ou plus, long d'un pied & demi, & un autre de deux pouces plus court, leſquels vous plierez en arc, & les tiendrez en état, avec une groſſe fiſcelle en double, dans laquelle vous paſſerez un bâton plat P. M. K. G. long d'un pied & demi, que vous tournerez pour faire bander leſdits arçons comme on fait pour bander une ſcie, puis attachez le bout au milieu du plus petit arçon G. étant ainſi arrêté, tenez d'une main le bâton P. & de l'autre levez tout-droit le grand arçon H. ſi, en le laiſſant, aller il s'en retourne de viteſſe, c'eſt une marque qu'il ſera bandé comme il faut, attachez au quart du manche depuis S. juſques à la lettre K. une petite fiſcelle P. longue d'environ neuf pouces, ayant à ſon bout un petit bâton G. R. long de trois pouces, gros comme une plume à écrire, & entre cette fiſcelle P. & l'autre K. environ le milieu M. attachez un fil en double M N O. puis couvrez les deux arçons d'un petit rets ou filet, qui ſoit lache, dans le milieu, & que le tout s'ouvre ainſi qu'un ſiege ployé, comme il ſe void par la quarante-troiſiéme figure de la treiſiéme table, qui montre auſſi la maniere de le tendre.

Supoſez qu'elle ſoit en état d'être tenduë, ptenez le grand arçon H. levez le en haut, & raportez par deſſus le petit bâton G. R. puis paſſez au travers du fil double M. N. O. où doit être attaché l'apas au milieu N. & ouvrant le bout O. poſez-le ſur le bout R. du bâton, & pour lors la machine ſera tenduë en l'état qu'elle doit être.

La quarantiéme figure eſt deſſeignée pour montrer comment il faut faire cette machine; la quarante-troiſiéme enſeigne à la tendre, & la quarante-uniéme la fait voir toute complette & tenduë toutes trois ſont cottées des mêmes lettres, pour les faire mieux comprendre.

Quand vous en entendrez une en quelque endroit, mettez deſſus le bas quelques feüilles, & par le derriere du deſſus, afin que les oiſeaux ne la puiſſent détendre que par le devant. Les apas que vous y mettrez ſeront des lêches, ou vers de terre, attachez d'un fil par le milieu du corps; & ſi vous voulez prendre des Roſſignols, vous y mettrez pour apas des tignes, qui ſont des vers qu'on trouve dans des endroits où on ſerre la farine; & pour les oyſeaux qui vivent de grain, apâtez d'un épi de bled, ou de chanvre.

Pour prendre les petits oiſeaux la nuit avec feu & filets.

Les oyſeaux ſe retirent l'Hyvet dans les bois taillis, les hayes, & les buiſſons, à cauſe du grand froid & des vents qui les incommodent; ailleurs les paiſans les y prennent de diverſes manieres que j'enſeignerai chacun dans leur rang aux chapitres ſuivans, & dans celuy-cy je vous dirai comment ils ſe ſervent d'un filet qu'on apelle en pluſieurs lieux *ecladoüere*, qui n'eſt autre qu'un filet vulgairement nommé *Carelet* avec lequel on pêche le poiſſon, pour vous en ſervir, voyez la quarante-deuxiéme figure de la treiziéme table.

Ayez deux bâtons A B C D. E F G H. droits & legers longs de dix ou douze pieds, afin de pouvoir lever le filet bien haut, pour prendre les oiſeaux qui ſeront dans les *truilles feuillis*, attachez le *carelet* à ces deux bâtons commençant à lier les deux coins aux deux petits bouts A. E. & les deux coins C. G. vous les noüerez le plus loin que vous pourrez vers les deux gros bouts des perches D. H. & attachez les deux côtez tout au long avec des fiſcelles en deux ou trois endroits de chaque côté, comme vous les voyez côtez des grandes & petites lettres A. B. b. & C. D. il faut être trois ou quatre perſonnes l'une portera le filet, une autre des torches de pailles, faites comme la quarante-huitiéme figure, ou bien comme celle qui ſe voit dans la quarante-quatre marquée des lettres V. X. une troiſiéme portera une longue perche, & auſſi-tôt qu'il ſera nuit, allez vous-en ſur les lieux ou vous croirez qu'il y peut avoir des oiſeaux retirez, & d'abord que vous rencontrerez un bean buiſſon, ou le vent ne donne point, il faudra que celui qui porte le filet le déploye, & le tienne étendu en l'état qu'il paroît deſſeigné, juſtement à la hauteur du buiſſon & ſi faire ſe peut du côté que le vent ſouffle: parce que les oiſeaux ne dorment jamais, qu'ils n'ayent la tête tournée du côté du vent, & une autre perſonne éclaire derriere le milieu du filet avec une torche de paille glumée; & le troiſiéme va par derriere le buiſſon à l'opoſite du feu, & frape de la perche ſur les branches pour faire fuir les oyſeaux, leſquels ſortent tous épouvantez, & penſant ſe ſauver veulent aller au feu qu'ils voïent, croyant que c'eſt le jour, & donnent dans le filet,

la perſonne qui le tient, aproche promptement les bâtons l'un de l'autre, enferme les oiſeaux, & fait faire un tour au filet, de peur qu'ils n'échapent, puis il les ôte, & pourſuit la chaſſe comme devant.

Ou va ainſi de buiſſon, en buiſſon, & proche les groſſes hayes, & dans les bois de fuſtaye, ou il y a du houx parce que les oiſeaux aiment fort à s'y retirer.

Notez que cette chaſſe eſt d'autant meilleure, qu'il fait froid & noit.

Compoſition pour teindre les filets, pour les conſerver.

Voici le moyen de les conſerver, il les faut teindre, ils en durent davantage & n'épouvantent pas le gibier ni le poiſſon comme s'ils étoient blancs, il n'y a que de trois ſortes de teintures qui ſoient néceſſaires, pour toutes ſortes de filets, ſçavoir la feüille-morte, la jaune, & la verte.

La premiere, qui eſt la teinture la plus commune, & qui conſerve mieux les filets, eſt faite de tan, qu'on prend chez les Tanneurs; de quoi ils accommodent leurs cuirs; mais comme, on n'en rencontre pas par tout quand on en a affaire, celle qui ſe fera avec de la peau de noyer ſuffira & ſera auſſi bonne, vous la ferez en cette ſorte: Bechez en terre des racines de noyer. Prenez-en l'écorce coupez-la par morceaux grand comme deux doigts, & ſur deux boiſſeaux de cette écorce: mettez-y deux ſeaux d'eau, & faites boüillir le tout enſemble l'eſpace d'une heure, puis poſez les filets au fonds du vaiſſeau d'écorce par deſſus, & laiſſez les tremper ving-quatre heures dans cette teinture, tirez-les aprés cela & les tordez pour les étendre & faire ſecher, ils ſeront teints de couleur brune comme minime.

La ſeconde teinture qui eſt jaune, ſe fait avec de l'herbe nommée *Eclaire* ou *Chelidoine*, qu'il faut prendre à grandes poignées, & en froter le filet par tout, comme ſi on le ſavonnoit, & quand on l'aura fait ſecher il ſera jaune ſale.

La derniere couleur qui eſt le verd, & le plus propre pour prendre les oiſeaux, parce qu'ils ont accoutumé de voir l'herbe qui eſt de la même couleur, & de marcher deſſus, ſi bien qu'ils ne s'épouventent pas pour les filets teints de cette couleur. Elle ſe fait avec du bled vert haché & pilé en boüillie, dont on frotte le filet par tout, puis on laiſſe l'un & l'autre enſemble tremper vingt-quatre heures, la teinture qui ſe fera par un Teinturier en fil ou en ſoye, vaudra bien mieux, & durera davantage: on vous conſeille de vous en ſervir ſi vous êtes ſur les lieux pour le faire.

Moyen de conſerver long-tems les filets.

L'on a déja dit au precedent Chapitre, comme la teinture conſerve les filets, principalement celle qui ſera faite avec du tan, ou bien l'autre qu'on feroit de racines de noyer; je vous avertis auſſi, que lors que vos filets ſeront moüillez, de n'être point pareſſeux de les étendre à l'air, pour les faire ſecher promptement; il ne faut pas auſſi les laiſſer dans l'eau, l'été pendant les grandes chaleurs plus d'une nuit ſans les faire ſecher, parce qu'il ſe r'attendriſſent & rompent facilement, aprés qu'ils y ont été durant un jour. Pour ce qui eſt des ſaiſons fraiches, ou les peut laiſſer coucher dans l'eau deux nuits & un jour ſans qu'ils ſe gâtent. Il ne faut jamais manquer de laver tous les filets à pêcher, auſſi-tôt qu'on les tire de l'eau, principalement ceux qui y ont demeuré la nuit, parce qu'il s'y amaſſe une certaine laye ou craſſe, laquelle étant ſeche avec le filet, elle le mange peu à peu.

On doit toûjours tenir les filets en un lieu exempt de rats & ſouris, & les ſuſpendre en l'air, & non proche d'une muraille, parce que les rats & les ſouris les pourroient ronger.

Il ne faudra pas negliger de r'habiller la moindre maille qu'on verra rompuë à un filet, car depuis qu'il commence d'être rompu en un endroit, le reſte ne dure plus gueres en ſon entier; & au contraire ſi vous avez ſoin de le r'habillet ſouvent, il en durera un tiers ou la moitié davantage.

De la maniere qu'il faut faire un filet pour prendre des perdrix apâtées.

Pour faire cette ſorte de filet, voyez la 24e. figure de la 4. Table il le faut faire, ſi vous voulez, en mailles quarrées comme il eſt montré au 71. Chapitre.

On le fera de trois pieces, la plus grande A.B.F.G. ſera longue de ſix pieds, & large de quatre pieds, & les deux autres morceaux P.Q.I.H. & K.L.X.Y. ſeront longs de quatre pieds, leſquels il faudra attacher avec le grand commençant par le coin P. & laiſſant depuis P. R. juſques au bout A. autant de longueur que le petit filet eſt large, ſçavoir un pied, laquelle longueur ſe terminera au point R. d'où on commencera à coudre les deux pieces P. R. enſemble, continuant juſques aux lettres Q. S. & laiſſant auſſi long du grand filet depuis S. juſques A B. comme de P. au bout A. Cela fait, couſez l'autre morceau X. Y. & T. V. de même façon & au droit de l'autre, ces filets étant aſſemblés, vous aurez quatre piquets, comme celui qui paroit marqué des lettres C.E.I. long de dix-huit pouces, & gros comme le doigt, avec une coche au bout I. pour les attacher à chaque coin R.S.T.V. où ſont joints les filets. On fera à tous ces piquets un petit trou à demy-pied proche du bout C. pour y faire tenir une boucle E. qui ſera de fer, ou de cuivre, ſemblable à celles qu'on met aux rideaux des lits. Aprés il faudra avoir une fiſcelle aſſez forte, qu'on paſſera d'un bout dans la boucle du piquet qui ſera attaché au coin du filet, qui eſt marqué des lettres P.R. & de là dans le coin du petit filet, la faiſant paſſer dans toutes les mailles du bord, & ſortir par la maille H. puis la faire entrer dans la boucle du piquet qui ſera au coin Q. S. de là dans la maille du coin du petit filet B. & ainſi tout autour, juſques au dernier coin A. & finalement dans la boucle avec l'autre bout, leſquels deux bouts, on laiſſera pendre de quatre ou cinq pieds de long chacun, & on les nouëra enſemble, comme ils ſe voyent à la lettre M.

La forme de ce filet ſe peut voir par les deux figures 5. & 6. qui ſont dans la 3e. Table du ſecond Livre, leſquelles figures repreſentent ce filet rendu.

La maniere qu'il faut faire un filet apellé Louve.

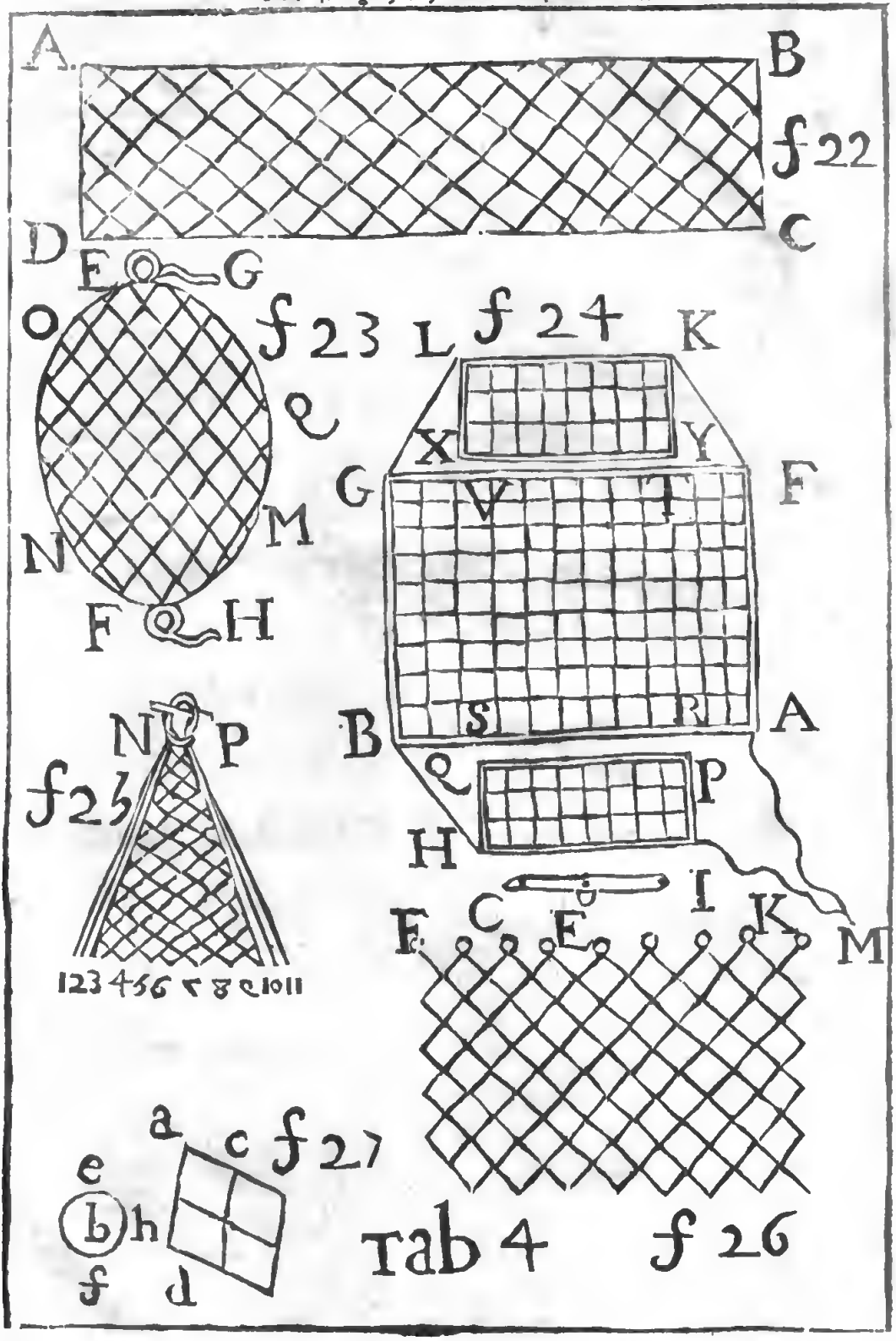
Ce filet eſt un diminutif du precedent, & n'eſt autre choſe que le coffre de la raffle, ſa forme eſt repreſentée dans la 3e. figure de la 3e. Table du 5. livre la 4. figure le fait voir avec des traits ſeulement, pour en faire mieux comprendre la façon & ſes proportions.

Il faut le commencer ſur ſeize mailles de leveure, & jetter des *accruës* de quatre en quatre mailles au premier rang qu'on fera aprés la leveure & continuer les autres rangs de même façon, faiſant des accruës vis-à-vis de celles qui ſeront aux rangées des mailles precedentes, juſques à ce

QUATRIE'ME PLANCHE.

DE LA MANIERE QU'IL FAUT FAIRE UN FILET POUR PRENDRE DES PERDRIX APASTE'ES.

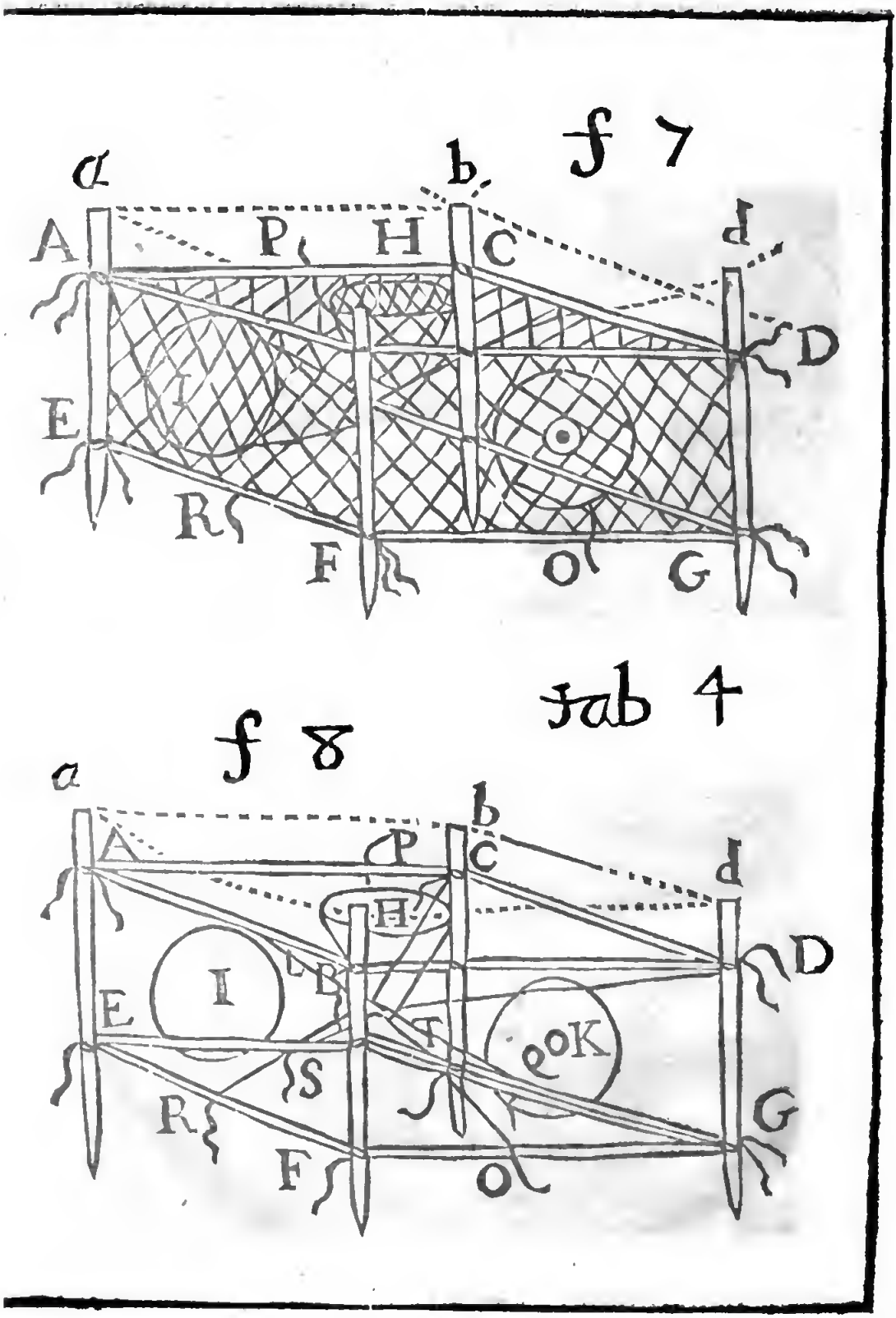
Table 4. Page 58. 3°. Partie du premier Tome.



QUATRIEME PLANCHE.

MANIERE POUR TENDRE ET PESCHER LE POISSON AVEC UN FILET APELLE' QUINQUE-PORTE.

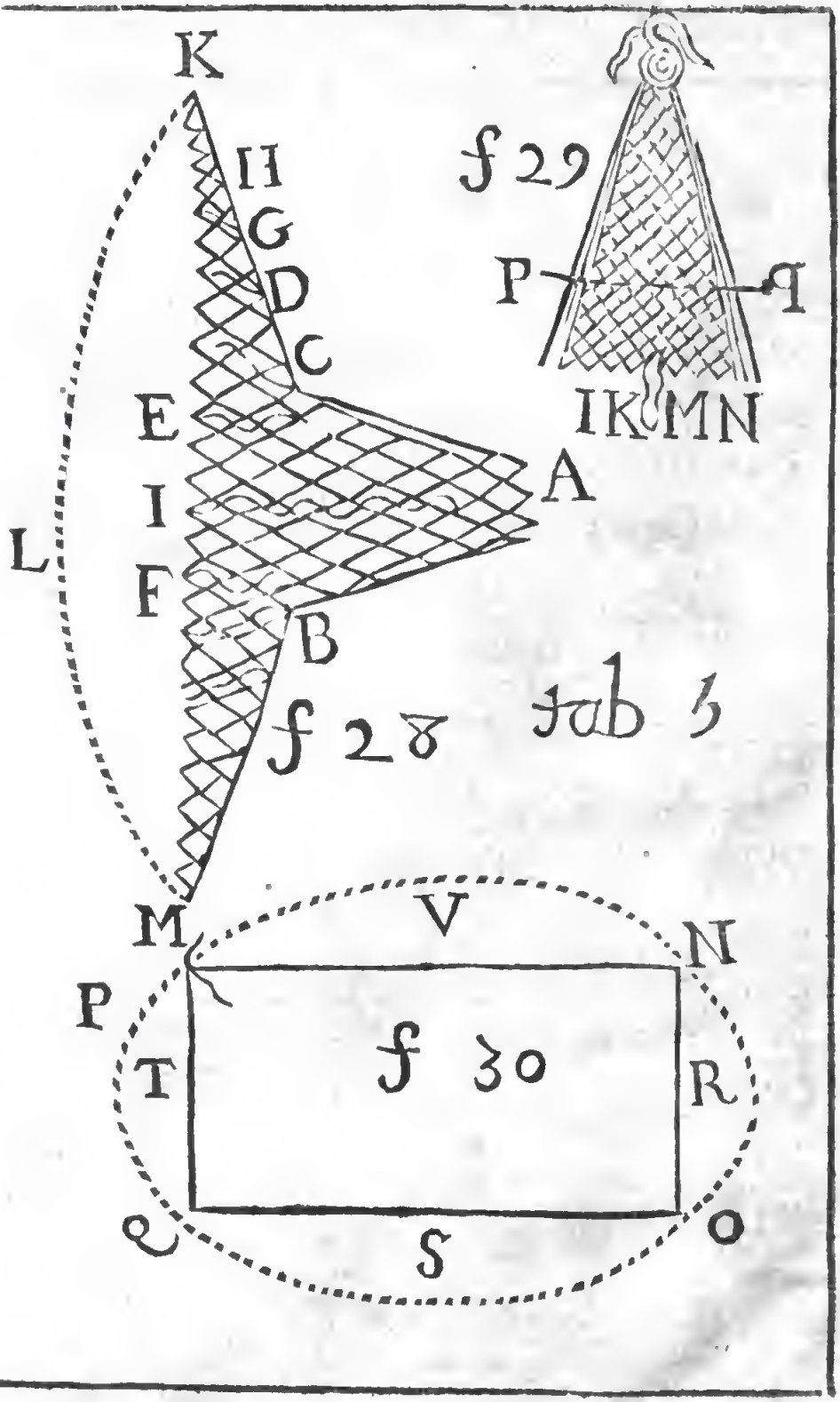
Table 4. Page 59. III. Partie du II. Tome.



CINQUIEME PLANCHE

FILETS ADMIRABLES POUR TENDRE EN TOUTE SORTE D'EAU.

Table V. Page 59. II. Partie du II. Tome.



que le filet ait un pied & demi de longueur, qui ſera un des *Goulets*, étant parvenu à cette longueur, il faudra ceſſer de faire des accruës, & travailler ſans croître ni diminuer, & lors que vous aurea fait encore trois pieds de long, laiſſez une ouverture, au regard de cette ſorte.

Au lieu que vous avez travaillé en rond, tout ce qu'il y a déja de filet fait, retournez ſur vôtre ouvrage, comme ſi vous vouliez faire un filet non-fermé, & quand vous ſerez parvenu à la maille où vous avez changé l'ordre de travailler, retournez ſur les mailles que vous venez de faire & quand vous ſerez à l'autre bout, faites encore de même & continuea cette façon de mailler juſques à un pied de longueur, lequel étant fait on travaillera en rond, comme l'on a fait au commencement, juſques à trois autres pieds de longueur, ce ſera ſept pieds qu'aura ce coffre, ſans les deux *Goulets*, puis on fera le ſecond *Goulet*, en prenant deux mailles à la fois à chaque quart du tour du filet, pour diminuer juſques à ſeiae mailles, ainſi que vous avez commencé l'autre bout, aprés cela on l'attachera aux cercles en mettant le premier A G. juſtement ſur le rang de mailles proche le premier où vous avea jeté des *accrues* un autre D K. ſur l'autre bout du coffre, eſt enfin les deux autres cercceauz entre les deux bouts aux endroits marquez des lettres B A. C I. eſpacez d'égale diſtance, Ajuſtez enſuite les *Goulets*, comme ceux du coffre de la raſſle, & fermez le regard M. les quatre cercles que vous mettrez à la louve, ſeront de la grandeur d'un cercle de tonneau, leſquels y peuvent auſſi ſervir. Quand on voodra tendre ce filet, il faudra avoir quatre bâtons D F K V. gros comme le bras, & long de cinq pieds & demi, percez ou cochea proche des bouts, qu'il faut attacher avec des cercles pour tenir la louve en état, comme ſeroit un tonneau, ainſi qu'il paroît par les lettres A B C D. il ſaudra laiſſer pendre quatre cordelettes au bâton G H I K. pour y lier des pierres, afin de faire aller le filet au fond de l'eau, vous mettrez auſſi une corde R. longue de trois toiſes au bâton L. pour retirer la louve, quand on n'en pourra pas aprocher ſans ſe moüiller.

Tout ce que je puis avoir obmis en ce Chapitre ſe trouvera au chapitre precedent, car c'eſt la même choſe, à la reſerve qu'à la louve il y a des bâtons, & il n'y en a point à la raſſle, & auſſi qu'il y a une fiſcelle du ſecret: & non à la louve.

FILET *admirable pour tendre en toute ſortes d'eaux.*

Ce filet que j'apelle *Quinque-porte* eſt quarré, & reſſemble à une cage, la figure ſe voit dans la premiere figure de la quatriéme Table du cinquiéme Livre, laquelle figure le repreſente tout monté & tendu comme il doit être dans l'eau, & la huitiéme figure le montre tendu ſeulement avec de ſimples traits, l'une & l'autre figure eſt marquée des mêmes lettres pour en mieux faire comprendre la ſ çon & les proportions.

Il eſt compoſé de ſix pieces, auſquelles il y a un Goulet au milieu de chacune, ſinon à celles du deſſus, qui eſt toute unie.

Pour commencer d'aprendre la façon de ce filet, on le ſupoſera de huit pieds en quarré, & de quatre pieds en haut, faites la leveure de quarante-huit mailles d'un pouce de largeur, & travaillez à l'ordinaire, ſans croître ni diminuer juſques à quarante pieds de long, qui ſera quatre cens quatre vingt rangées de mailles, prenez une fiſcelle, & la paſſez dans toutes les mailles du bord d'un des côtez de ce filet, nouez les deux bouts enſemble, & l'attachez à un clou pour travailler par l'autre côté, commençant à la premiere maille, à laquelle vous lierez le bout du fil de l'aiguille, & maillerez juſques à la cent vingtiéme, & quand vous ſerez parvenu à cet endroit, au lieu de continuer le rang, retournez ſur vôtre ouvrage, comme ſi vous faiſiez un autre filet à part, & pourſuivea tant qu'il ſoit de ſix vingt mailles de longueur, auſſi bien que de largeur, cette piece de filet ainſi travaillée ſera pour faire le deſſus de tout le filet, & lors qu'il ſera achevé, enfilés d'une fiſcelle pour y travailler & faire auſſi une piece de ſix-vingt mailles en quarré vis-à-vis de l'autre, laquelle ſervira pour le deſſous: cela étant fait, piquez en terre quatre bâtons bien droits A. C. D. B. de ſorte qu'ils ſoient bien en quarré, & diſtant les uns des autres de huit pieds, attachez une corde au bas de quatre bâtons E. F. G. T. & un autre à quatre pieds plus haut aux endroits marquez A. C. D. B. puis étendez la longueur du filet par dedans & l'y couſez du hant & du bas tout autour de cette corde, puis étendez la piece du deſſus & celle du deſſous poor les coudre pareillement au long de la corde avec le filet du tour, ainſi le filet ſera quarré comme un dez, Reſte d'y mettre des *Goulets* qu'il faut commencer ſur douze mailles de leveure, de la maniere contenuë au 5. Chapitre, & jetter des *Accruës*, comme au t t. Chapitre de trois en trois mailles pour le premier rang d'aprés la leveure, & continuer à tous les endroits de chaque tangée de mailles, juſques à ce qu'il ait deux pieds de loogueur. On ſera cinq *Goulets* de la même façon que celui-là, l'un ſera pour le deſſus H. & les autres pour les quatre côtés; & quand ils ſeront faits, ouvrez les & les étendez en rond ſur chaque pan des filet, puis coupez ce qui ſera neceſſaire pour faire l'entrée ſelon l'étenduë du *Goulet* que vous y coudrez, ajuſtez aprés les fiſcelles, ainſi que l'ai montré au Chapitre 41. en ſorte que les *Goulets* ſoient rendus ouverts comme ceux de la raſſle. L'experience vous aprendra le reſte, & le filet ſera en état d'être tendu.

Une autre maniere pour ce Filet, eſt de travailler chaque piece ſeparément: *Voyez* la 18. figure de la *Table de ce livre*, il faudra commencer par la petite ouverture A. du goulet & faire la leveure ſur douze mailles d'un pouce de large, & au premier rang que vous ferez aprés la leveure, vous jetterez un *Accruë* dés la premiere maille; une ſeconde *Accruë* à la quatriéme maille, une autre à la ſeptiéme, & la derniere à la dixiéme; ce ſeront quatre *Accruës* au rang, ce qu'il faut obſerver à toutes les rangées de mailles qu'on fera, n'en faiſant pas plus de quatre au rang: & pour ne vous y point tromper, faites ces *Accruës* toûjours au droit de celles du rang precedent, elles formeront comme des lignes droites A C. A I. A B. leſquelles lignes ſeront doubles comme elles paroiſſent encore qu'elles ſoient en ſerpentant; de cette façon on travaillera avec ſûreté & ſans faute: ſi vous prenea bien garde aux endroits marqués des lettres H. G. D. E. I. F. vous verrea que les *accrues* ainſi jettées ſe ſuivent. Quand il y aura environ deux pieds de faits depuis A juſques à la lettre C. ou B. pour lors vous ferez une *accruë*, & à la huitiéme maille une autre, à la ſixiéme une autre,

& pourſuivrez d'en jetter continuellement de hoit en huit mailles, juſques à tant que tout le filet ait ſix pieds de longueur, lors qu'il ſera fait de forme ronde par le côté le plus large, ainſi que le figure l'arc ou ligne courbe ponctuée K. L. M. Mais pour le mettre en ordre ſans difformité, il vaut mieux perdre un peu de fil, & couper du quarré chaque piece en cette ſorte, ſuppoſez que le filet ſoit étendu à plate terre & ouvert en ovale, & que le bord qui eſt autour ſoit l'ovale ponctuée R. O. S. Q. T. P. V. N. de la 30. figure, mettez une ſiſcelle avec un clou ſur le bord du filet, à l'endroit marqué de la lettre P. & tirant cette ſiſcelle en droite ligne, coignez un au clou N. a huit pieds plus loin, & la détournant tout d'un coup à l'angle droit ou ao quarré, vous la mettrez avec un autre clou ſur le bord O. du filet diſtant de N. de quatre pieds, on conduira derechef la même ſiſcelle à huit pieds de-là au bord Q. & puis enfin à la lettre P. avec le premier bout, laquelle ſiſcelle attachée à ſes quatre cloux, formera un quarré long de huit pieds en un ſens, & quatre en l'autre: prenez aprés cela des cizeaux, couper le filet tout au long de la ſiſcelle, & en ôtez le ſuperflu, qui déborde hors les quatre lignes, *Exemple*, coupez depuis P. juſques à Q. le morceau T. ſera ſuperflu, qu'il faut ôter, il en ſera de même des trois autres morceaux V. R. S. les quatre pieces du tour du filet ſeront faites toutes de même façon, & pour le deſſus, on le fera plus long de neuf pouces, afin qu'étant étendu à terre on le puiſſe couper de huit pieds en quarré, le deſſous ſe ſera de huit pieds en tout ſens, tout uni, & ſans croître ni diminuer. Quand toutes les pieces ſeront faites, il faudra coudre les unes avec les autre cordes, ajuſter les ſiſcelles, & faire tout comme j'ai dit pour l'autre maniere. On laiſſera pendre à tous les coins du filet, tant du bas que du haut, deux bouts de corde longe chacune d'un pied ou deux pour l'attacher aux perches lors qu'on l'étendra.

Pour faire des Filets, ou des Rets ſaillans à pluviers & à Canards. Ces ſortes de *Rets ſaillans* ne ſe font jamais d'autres mailles que de celles à lozange: parce qu'ils paroiſſent moins de la moitié quand ils ſont ployez, que les autres qu'on feroit en mailles quatrées, il faut que la maille en ſoit large de deux pouces, & que le fil ſoit retors bien unimenr en deux brins faits du meilleur chanvre qu'on pourra trouver, vous ferez la leveure, de la maniere contenuë au 5. Chapitre ſur quatre vingt mailles, cette leveure ſera la largeur du filet, & ſa longueur contiendra douze toiſes, il le faudra *enlarmer* d'un côté, comme j'ai montré au 8. Chapitre. La ſiſcelle avec laquelle on *l'enlarmera*, ſera bien forte & de bonne groſſeur pour y paſſer une corde cablée dans les grandes mailles qui ſeront faites de cette ſiſeelle: cette corde doit être de la groſſeur du petit doigt, vous ferez par les deux bouts du filet le dernier rang de mailles ſur un moule plus petit de la moitié qoe celui ſur lequel on aura fait tout le rets, afin de tenir le filet en état. Ces petites mailles ſe feront de la maniere montrée au 14. Chapitre, pour empêcher qu'un filet ne s'alonge ni s'accourciſſe, il faut teindre le rets & la corde en couleur brune qui eſt enſeignée cy-aprés *au.* 45. *Chapitre.*

D'un filet contremaillé pour prendre les paſſereaux, ou moineaux, dans les Chambres. Ce fait eſt un diminutif de la raſſle aux petits Oyſeaux Chapitre 31. on le doit faire de la même façon, à la reſerve que les mailles des aumez, qui ſeront faits en mailles quarrées n'ont que deux pouces en deux pouces & demi de largeur, la toile doit être de fil de lié retors en deux brins, ayant les mailles larges de chacune un pouce, la longueur & largeur de tout le filet monté prêt à tendre ſe fera ſelon le grandeor des fenêtres, ou autre lieu auquel on le voudra tendre. Vous obſerverez ſeulement de lui donner de la poche, comme à la raſſle aux petits Oyſeaox, il ne ſera pas neceſſaire d'y mettre des morceaux de cordes par les côtez pour l'attacher, parce qu'il s'y poſe avec des cloux.

Le Filet maladie que les Latins appellent *Ranula* eſt une tumeur engendrée d'une pituite craſſe & viſqueuſe, & quelquefois d'une humeur mélancolique, qui ſe jette prés de la racine de la langue, il eſt ordinaire aux enfans nouveaux nez, qui leur fait peine à tetter, & lors qu'ils deviennent grands, leur empêche à parler, il faut, d'abord que l'on s'en aperçoit, y mettre ordre en le faiſant couper, & apliquer à même tems un peu *de poudre de Maſtic*, ou *d'encens*, ou du *poil de Liévre brûlé*, ou de *coquilles d'œufs calcinées*; car en le negligeant, il s'endurciroit tellement qu'il ſe rendroit incurable, particulieremenr s'il tenoit d'une humeur aduſte.

Filipende & *Filipendule*, All. *Raſte inbrech.*

QUALITEZ, ch. & ſech. au 2. ou 3. D.

DESCR. La Filipendule de Matthiole ne fait que 6. ou 7. feüilles dés le bas de la tige, longues, épenduës, amaſſées, de pluſieurs petites feüilles crenelées tout autour, attachées à des longues queuës, comme celles de la Paſtenade ſauvage ou de la pimpinelle: la tige haute d'une coudée, ou d'une coudée & demi, ronde & fort menuë, au ſommet de laquelle il y a un gros bouquet rond où il y a des fleurs blanches, petites, en façon d'étoile, épaiſſes comme celles de la Coleuvrée & de la Ruë. La graine eſt maſſive faite en écailles, ronde comme celle de la Pimpinelle.

LIEU, Elle croit dans les hautes montagnes & lieux écartés, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. elles ſont les mêmes que celles de le 1. eſpece d'Oenanthe de Matthiole.

FIS.

FISTULE, Pour guerir une Fiſtule: Remede inſaillible.

Prenez un Crapaut vif que vous mettrez dans un pot de terre qui ſouffre le feu, & le couvrez qu'il ne puiſſe ſortir, & l'environnez à feu de roue, faites le reduire en eendres, ſans que le feu touche ledit Crapaut. De cette poudre, mettez ſur ladite fiſtule que vous aurez auparavant lavée avec vin chaud, ou d'urine d'Enfant mâle. *Eprouvé.*

FLA.

FLAMBE *bulbeuſe*, Ital. *iride*, *Giglo azzuro.* All. *Blaves gitgen*, *& veiſtwurtz.*

DESCR. La Flambe bulbeuſe fait une tige de la hauteur d'une coudée & demi, des feüilles aſſez en nombre, longues & étroites, recourbées contre terre, vertes, blaffardes par deſſus, & blanchâtres par le bas, du bout de la tige ſortent trois fleurs odorantes bleuës & quelquefois blanches, compoſées de pluſieurs petites feüilles de la figure de celles de la Flambe, ou *Xiris*, & qui ſont attachées à

de longues queuës. Sa racine eſt bulbeuſe, blanche, & douce comme une noiſette, couverte de beaucoup d'écorces noires.

Lieu, Il en croit en Portugal, & en des collines d'Andalouſie, elle fleurit en Janvier & Fevrier.

Propr. Toutes les Flambes ſont chaudes & attenuatives, étant machées, elles font avoir bonne haleine, elles apaiſent les douleurs des dents, ſi on les lave de ſa décoction, elles ſont maturatives, deterſives, digeſtives, reſolutives, elles adouciſſent, & elles deſopilent, purgent & évacuent par le bas. Le ſuc de ſa racine évacuë les humeurs bilieuſes, & les aquoſitez.

FLAMMULE, Ital. *Flammola.* Allem. *Agelcooley.*

Qualitez, eh. & ſech. du 3. D. au 4. D.

Deser. Flammule, Elle a les feüilles, les fleurs & la graine comme la troiſiéme eſpece de de *Clematis*, & a la même acrimonie au goût : elle ne s'attache pas pourtant aux arbres, étant droite ſur ſon pied : elle a pluſieurs tiges rougeâtres, de deux coudées de haut, & a les feüilles ſemblables à celles du *Smilax*, qui ont une acrimonie brûlante, ce qui lui a donné le nom de *Flammula.*

Lieu, Elle croit és prez humides & eaux dormantes, & fleurit en May.

Propr. L'eau diſtillée des feüilles eſt excellente pour les maladies froides. Elle ulcere la chair étant apliquée deſſus; On dit que mangeant de cette herbe dans la fiévre quarte, elle la guerit. On découpe les feüilles fort menuës qu'on met dans une fiole pleine d'huile roſat, laquelle on expoſe au Soleil d'Eté, pendant pluſieurs jours. Cette huile eſt bonne aux ſciatiques, aux goûtes, à la difficulté d'urine, à la pierre & à la gravelle, l'apliquant par dedans & par déhors.

FLAMBE, ou *Glayeul*, Ital. *Iride*, Eſp. *Lirio cardeno.* All. *Blavvelilien.*

Qualitez, eh. & ſec. au 3. D.

Descr. Il a les feüilles comme une épée, canelées & pointuës au bout. Sa rige eſt liſſe, ronde & noüée, elle a à la cime de petites branches qui portent des fleurs violettes, melées au dedans de pluſieurs autres couleurs, d'où il a le nom *d'iris*, ou *Arc-en-ciel.* Il produit enſuite de petites féves, dans ſes têtes eſt enfermée une graine ronde qui reſſemble à celle de la *jugeoline.* Sa racine eſt blanchâtre, ſolide, noüée qui produit au deſſous quantité de capilamens odoriferans, amers & piquans au goût comme le teſte de la racine.

Lieu, On en trouve dans les Jardins, le meilleur eſt celui de Florence.

Propr. La racine eſt bonne contre la toux, elle reſout & ſubtiliſe les humeurs groſſieres qu'on ne peut pas cracher, priſe en breuvage au poids de ſept dragmes elle purge, les eaux & les gros phlegmes, & eſt fort bonne contre l'hidropiſie. Enfin elle a une infinité d'uſages.

FLAMBE BATARDE, Ital. *Acorofalſo*, Allem. *Kalmus*, ou *gelb vvaſſertilieno.*

Descr. Elle a les feüilles plus longues que la Flambe & plus étroites, avec un dos un peu relevé de chaque côté à mode d'épée, ſes tiges ſont liſſes, rondes, creuſes, de deux coudées de haut, portant des fleurs jaones qui ont trois feüilles renverſées en bas, & trois autres droites qui ſont beaucoup plus petites. Aprés il y vient trois groſſes gouſſes triangulaires, dans leſquelles il y a beaucoup de graines plattes comme lentilles rangées par ordre, ſes racines ſont tortuës, longues, comparties, par nœuds, ſouvent mi-parties, rouges, blaffardes, & d'un goût aſtringeant.

Lieu, Elle naît abondamment dans les lieux marécageux & aquatiques.

Propr. La racine eſt froide & deſſiccative : étant buë elle eſt bonne contre toutes les indiſpoſitioos du cerveau, elle retient l'utine & les mois, & arrête le flux de ſang, ſur tout ſon ſuc, ou la racine même, en quelque pais on la porte penduë au col, on en uſe rarement en Medecine.

FLAMBES. Le jus de leurs racines miſe en Clyſteres, mitige la douleur de la goutte ſciatique. La racine deſſechée & miſe en poudre, nettoye & fait conſolider les ulceres caves & ſordides : tenuë dans la bouche fait l'haleine bonne ; miſe parmi les habits les contre-garde de toute vermine, & leur donne une ſenteur agreable. Le jus de ſa racine pris par la bouche a pluſieurs fois évacué les eaux des hydropiques, principalement ſi on le prend mêlé avec un jaune d'œuf à demi cuit, ſa racine mêlée avec la racine d'Ellebore, & deux fois autant de miel, efface les lentilles, rougeoles, & toute tache de viſage, induite deſſus. La décoction de ſa racine délivre les opilations cauſées par une humeur craſſe, provoque l'urine, fait mourir les vers. Les Italiens font une confiture de cette racine toute recente avec ſucre ou miel, & en uſent pour tous les effets ſuſdits : l'on fait une huile de ſes fleurs trempées en huile, qui a la vertu de reſoudre, amolir, d'apaiſer les douleurs froides des goutes.

Un Cataplame fait avec un Oignon de lis, graiſſe de porc, & huile de camomille, fait apoſtumer les bubons. L'ouguent fait deſdites racines, huile d'amandes ameres, & cire blanche, a une ſinguliere vertu pour polir & nettoyer la face, & ôte les rides du viſage des femmes mondaines: l'eau diſtilée par l'Alambic de fleurs en fait de même. La racine boüillie ou cuite entre les cendres chaudes, pilée avec d'huile d'olive, eſt un remede ſingulier contre toute ſorte de brûlures tant de feu que d'eau. Cuite avec des ails & pilée en lie de vin rouge, rend la couleur nette aux femmes qui ſont mal colerées, ſi de ce mélange les foirs elles ſe frottent le viſage. Cette racine cuite & pilée avec du vieil oingt, apliquée ſur les cors des pieds les reſout totalement, moyennant qu'elles y demeurent trois jours entiers.

F L E.

FLEURS des JARDINS. Pour faire des prodiges dans la Culture des Fleurs, *le Pere Ferrari Jeſuite, & Andreas Capranica*, nous en donnent les moyens, le dernier dans un diſcours Academique prononcé à Rome, dit „ſi on apli„que aux plantes les ſecours qu'on peut tirer de la „Chimie, l'art forcera la nature à ſe ſurpaſſer elle „même ; Elle fera ce qu'elle n'a jamais fait, tout „dépend de l'ingenieux uſage *du Mercure, du Sel „& du ſoufre des Philoſophes*, quels miracles de „fleurs n'auroit on point ſi l'on fait mêler dans „les *ſucs* de la terre le ſang chaud des animaux. „On ne ſait ce que vaut ce ſang, pourvû que „ce ne ſoit pas du ſang de Boue, parce qu'il ex„cede en ſechereſſe, & comme tel il eſt moins „propte à la vegetation, ſi dans ce ſang on mêle

" des cendres & des ſels de plantes ou du Nitre ſi " fecond par lui même, on aura des fleurs d'une " groſſeur, & d'une étenduë raviſſante; un fu- " mier bien choiſi, mis en œuvre eſt d'une effica- " cité ſurprenante pour avancer les fleurs, & pour " leur donner un émail charmant. Ce ſera mettre " la derniere main à ce grand œuvre, ſi l'on fait " bien macerer toutes ces choſes dans de l'eau de " de vie, & en tirer par la diſtilatioo la quinteſ- " ſence. On verra des choſes qu'on ne compren- " dra pas, on croira que ce ſont des ſonges.

" Il faut ſe donner de garde que ces matieres " brûlantes ne toochent aux racines des plantes, " Il faut de bonne terre au deſſus ſurquoi on " puiſſe ſans nuire aux racines, reprendre ce puiſ- " ſant baume de vie avec prudence, & une düë " proportion. Rien ne réjoüit davantage les plan- " tes que de les arroſer avec de l'eau échauffée au " Soleil, & dans laquelle on a mis de la Colom- " bine, & des cendres des plantes de même " eſpece.

Pour rendre les fruits précoces & delicieux, on dit que pour accelerer la maturité des fruits & pour les rendre plus agreables au goût, il ſuffit de percer le trone de l'arbre, & d'inſerer dans le trou une cheville d'un bois, dont l'arbre excelle en chaleur, tels ſont le *Terebinthe*, *le lentiſque*. *Le guajac le genevre*, &c. un Meurier en devient plus fecond, & les Meures ſont d'une excellence merveilleuſe, outre que leur prematurité extraordinaire fait beaucoup de plaiſir, & les Jardiniers y trouveront de l'utilité.

Poor donner aux fleurs telles couleurs qo'on voodra, à l'égard des plantes, qui ont la tige & les branches fortes, on les peree juſqu'à la moelle: on inſinuë dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux fleurs, & puis on couvre le tout avec du fumier de Vache, ou bien même avec de l'argile: & les fleurs auront autant de couleurs differentes que l'on y en aura mis de ſortes.

Il faut remarqoer que la vertu ou impreſſion de ces couleurs poſtiches, ne s'étend pas au de-là de l'année, & que la plante quitte ſes couleurs étrangeres, pour donner aux fleurs celles qui leurs ſont naturelles.

Il y eo a qui diſent qu'il eſt bon d'arroſer la terre au pied de la plante, des mémes couleurs que l'on à inſerées dans l'ouverture de la tige.

Par le même moyen on leur peut donner des odeurs extraordinaires, en y mettant du muſc, &c.

On peut fort bien pratiquer la même choſe à l'égard des fruits, & leur imprimer, ſi l'on veut une force medecinale, purgative ou une qualité douce, & ſucrée en mettant dans l'ouverture faite au tronc ou aux branches de la *theriaque*, de la *rhubarbe*, du *ſucre*, du *miel*, ou telle aotre choſe dont on veut qoe les fruits ſe reſſentent; mais il faut obſerver ſoigneuſement qoe ce qu'oo y met ſoit conleur, ſoit drogue odoriferante ou medecinalle, ne doit point être mineral, à cauſe de la vertu corroſive qui y eſt & qui feroit mourir la plante.

Pour les couleurs, la *laque* eſt bonne, & toutes les couleurs qo'on exprime des fleurs macerées, comme de violettes, &c.

A l'égard, de ce qui ſe ſeme, ſi on met la graine tremper dans du *vin d'Eſpagne*, ou dans du *vin Miellé*, dans du *lait*, ou même dans de *l'eau*, où l'on a mis du *ſucre*, ou des choſes odoriferantes, les fruits en deviennent beaocoup plus delicats, & ſont comme tous parfumés, c'eſt ce que les curieux & gens de bon goût, ne oanqoent guere de faire à l'égard *des mélons*.

Vertus des cendres, pour rendre les plantes & les fleurs plus belles & plus groſſes. Pour faire croitre extremément une plante, il faut l'arroſer quelquefois de leſſive faite avec des cendres des plantes ſemblables que l'on a brûlées. Il eſt certain, que les ſels qui ſe trouvent dans cette leſſive, contribuent merveilleuſement à donner abondamment, ce qui eſt neceſſaire à la vegetation des plantes; ſur tout celles avec leſquelle ces ſels ont de l'analogie par leur configuration: car enfin il eſt certain que les ſels tirés des cendres de *Tulipes* brûlées, ayant plus de convenance avec l'arrangement des parties qui compoſent l'oignon, la tige, les feüilles & la fleur de la *Tulipe* ſont beaucoup plus propres à la faire croitre extraordinairement que tous les ſels des plantes d'autre eſpece. Ce qui nous fait remarquer en paſſant que les gens de la Campagne, brûlent indiferemment des Fougeres, des Orties, des Genevres, des Ronces, pour en jetter les cendres ſur leurs terres, & pretendent par-là en augmenter la fertilité. La queſtion eſt de ſçavoir ſi ces ſels qui ſont d'une nature, & d'une figure toute differente de ceux des ſemences, dont on a chargé un champ, peuvent contribuer à la faire vegeter & multiplier.

Voici un autre ſecret qui merite d'avoir ici quelque place. Si vous greffés ſur un amandier on œil, un bouton pris ſur une branche de Roſier, on eſt aſſüré d'avoir de tres-belles Roſes: ſouvent dans le tems même que la terre eſt encore couverte de neges & de frimas, ſi à la maniere des anciens Romains vous voulés avoir la fleur, qui porte la pourpre de la ſouveraineté ſur toutes les fleurs, dés le premier jour de Janvier, auquel les Conſols ſe revetoient de la Pourpre conſulaire; Democrite dit que durant les grandes chaleurs de l'Eté vous aroſez deux fois par joor le Roſier, que vous deſtinez à vous dooner ce plaiſir. Il fleurira dans le fond de l'hiver; mais on croit que quand les les grands froids vieoent, il faut le retirer daos uoe ſerre.

Les Fleurs qui ne vienoent que dans le printems & dans l'Eté, paroîtront dés l'hiver, ſi on les ſolicite doucement par des alimens gras, chaods & ſubtils, le marc des Raiſins dont on a retranché toutes les petites peaux, la mare d'Olives, le fumier de Cheval.

Les eaux des baſſes-cours contribuent infinimeut à hâter les plantes: ainſi ſi dés le commencement d'Octobre vous coupés les branches trop avancées des Giroflées, & que vous les enſevelilſés avec des matieres graſſes & ſalines au pied de la plante, vous aurés quatre mois plutôt des Giroflées fleuries.

Pour avoir des fleurs en hiver & des fruits au printemps; Le tout conſiſte à ſçavoir deux choſes: La premiere, ſi la vegetation des plantes depend reellement de l'action du Soleil qu'elle ne puiſſe jamais s'en paſſer, ſur quoi il eſt aiſé de répondre que toute autre cauſe qui eſt capable d'échauffer, & d'émouvoir les ſucs qui ſont dans la terre, eſt auſſi capable de prodoire les mêmes effets. La ſeconde choſe qu'il faudroit ſçavoir, c'eſt; qui eſt cette cauſe dont on pourroit ſubſtituer l'actioo, à l'operation du Soleil, les Jardeniers ſe ſerveot ordinairement de fumier & de

chaux pour échaufer le pied des arbres pendant l'hiver, & pour leur faire pouſſer des fruits precoces au printemps, il y en a qui alument du feu dans des lieux ſouterrains, pour échauffer l'air de la terre, & pour produire une varieté admirable de fleurs durant les plus fortes rigueurs de l'hiver.

C'eſt ainſi qu'Albert le Grand, faiſoit par ſon habilité dans la Phiſique des plantes, paroître le Printemps dans l'hiver, & l'Autonne au Printemps. Mais comme il eſt difficile d'imiter exactement les differens degrés de chaleur du Soleil, il arrive ſouvent qu'on les ſurpaſſe dans les operations & qu'on donne trop de mouvement aux ſucs de la terre, d'où il arrive qu'ils montent avec trop de precipitation des racines dans les branches, & qu'ils ne s'y arrêtent pas aſſez longtemps pour s'y figer; & que les pores des branches par où ils paſſent avec trop de viteſſe s'élargiſſent tellement, qu'ils ne ſont plus capables de retenir aucune nourriture. C'eſt pourquoi les Arbres que les Jardiniers forcent de porter des fruits precoces ne ſont pas de longue durée: Ils ſe deſſechent & meurent auſſi-tot qu'ils ont donné leurs premiers fruits.

Pour donner de nouvelles couleurs aux fleurs.

Il y a particulierement trois couleurs qui ſont rares dans les fleurs, & que les curieux y voudroient pouvoir introduire. *Le Noir* ſi propre par ſa couleur lugubre à peindre le dégat que la mort cauſe dans les familles. *Le Verd* ſi agréable aux yeux & ſi propre a nourrir & à fortifier la vuë. *Le Bleu* qui tranſmet ſur terre la couleur du Ciel.

On peut faire prendre aux fleurs ces trois ſortes de couleurs ſans beaucoup de peine: pour le *Noir* on prend les petits fruits qui croiſſent ſur les annes, il faut attendre qu'ils y ſoient bien deſſechés, on les met en poudre impalpable, pour le *Verd*, on ſe ſert du ſuc de Rüe, & pour le *Bleu* on emploïe les Bluets qui croiſſent dans les Bleds, on les fait ſécher & on les reduit pareillement en poudre bien fine. Voicy l'uſage.

On prend la couleur dont on veut impreigner une plante, & on la mêle avec du fumier de mouton, une petite pointe de vinaigre, & un peu de ſel, il faut qu'il y air dans la compoſition un tiers de la couleur, on dépoſe cette matiere qui doit être epaiſſe comme de la pâte ſur la racine d'une plante dont les fleurs ſont blanches, on l'arouſe d'eau un peu teinte de la même couleur: & du reſte on la traite à l'ordinaire, on a le plaiſir d'avoir des œüillets qui étoient blancs, devenu noirs comme des Etiopiens On fait la même choſe pour le verd & pour le bleu.

Pour mieux reuſſir on prepare la terre. Il la faut choiſir legere & bien graſſe, la ſecher au Soleil, la reduire en poudre & la paſſer par le tamis, on remplit un vaſe, & on met au milieu une geroflée blanche; car la ſeule couleur blanche eſt ſuſceptible de nos impreſſions, il ne faut point que la pluie ni la roſée de la nuit tombent ſur cette plante, durant le jour on la doit expoſer au Soleil.

Si on veut que cette fleur blanche ſe revête de la pourpre des Rois, on ſe ſert de bois de Breſil pour faire la pâte & pour teindre l'eau des arrouſemens; par cet artifice on aura des Lis charmans, en arroſant la plante de trois ou quatre couleurs, par trois ou quatre differens endroits, on auroit des Lis de diverſes couleurs qui ſeroient beaux à l'admiration.

Un curieux met macerer les oignons de Tulipes dans des liqueurs préparées, dont ils prenent teinture. Quelques uns découpent un peu les oignons & inſtituent des couleurs ſeches dans les petites hachures.

Pour donner des nouvelles odeurs aux fleurs.

La beauté n'eſt qu'un vain ornement, quand elle n'eſt pas accompagnée de l'odeur d'une bonne reputation; cela eſt vray en quelque matiere dans les fleurs, à quoy ſert le vif email des couleurs qui réjouit les yeux, ſi la fleur répand une athmoſphere d'odeur inſuportable, ce ſeroit donc faire un miracle & rendre un bon office à une fleur, que de lui ôter ſa mauvaiſe odeur, pour lui en communiquer une bonne; les *Pivoines*, les *Tulipes* ſont toutes charmantes aux yeux, mais elles offenſent terriblement l'odorat; il faut que l'art leur donne ce que la nature leur a refuſé, c'eſt preſque toute la même maneuvre tant pour imprimer des couleurs etrangeres aux fleurs que pour les parfumer d'une odeur qui ne leur eſt pas naturelle, on peut commencer à remedier à la mauvaiſe odeur d'une plante dés-avant ſa naiſſance; c'eſt à dire lors qu'on en ſeme la graine, on détrempe du fumier de mouton dans du *vinaigre*, ou l'on met un peu de *Muſc*, de *Civette*, ou d'*Ambre* en poudre on met les graines, ou même les oignons, durant quelques jours macerer dans cette liqueur, on fait par l'expérience que les fleurs qui en viendront, répandront une halaine tres douce & tres agreable, ſi on en veut joüer a coup ſeur, c'eſt d'arouſer les plantes naiſſantes, de la même liqueur où l'on a mis tremper les ſemences.

Le *pere Ferrary* adjoûte, qu'un de ſes amis, bel eſprit & grand Philoſophe entreprit d'ôter au *Souci d'Affrique* ſon odeur ſi choquante, & qu'il y réüſſit avec un peu de ſoin; il mit tremper durant deux jours les graines dans de *l'eau de Roſes*, où il avoit fait infuſer un peu de muſc, il les laiſſa un peu ſecher, & puis les ſema, les fleurs n'étoient pas entierement dépoüillées de leur mauvaiſe odeur, on ne laiſſoit pas de teſſentir, au travers de cette haleine primitive certains petits eſprits étrangers ſuaves & flateurs qui faiſoient ſuporter avec quelque plaiſir le défaut naturel de ces plantes deja un peu amandées. Il en ſema la graine avec la même préparation, que nous venons de marquer, il en vint des fleurs qui pouvoient le diſputer ſur le fait de la bonne odeur, aux Jaſmins & aux Violettes, de cette maniere d'une fleur auparavant qui étoit le plaiſir d'un ſens, & le fleau d'un autre, il en fit un miracle qui charmoit tout à la fois la vuë & l'odorat.

A l'égard des plantes qui viennent de racine, de bouture, de Marcotte, l'opération ſe fait au pied, comme nous l'avons dit, ſur l'article des couleurs, c'eſt la même choſe, pour ce qui eſt des Arbres, on en perce le tronc avec un tariere, & avant que la Seve monte, on y met enconſiſtance de miel, la matiere dont on veut que les fruits prenent l'odeur & le goût.

Il me ſemble qu'une perſonne un peu ingenieuſe peut ſe contenter ſur tout ce que j'ay dit, & aller infiniment au delà, on a donné les principes; & mille idées peuvent naître, ſe developer & ſortir aiſément de la fecondité de ces principes, je ſerai ravi qu'on me paſſe par des in-

ventions plus ingenieuſes & plus hardies.

Ces mêmes principes appliqués ſur les plantes legumineuſes & tranſportées dans les Jardins potagers, feront des legumes ſaincs & delicieuſes. On leur donnera telle vertu qu'on voudra, on les rendra purgatives & medecinales ſi le goût ſe tourne de ce côté ou on fera des prodiges, mais des prodiges qui ne ſeront pas de pure curioſité. La ſanté & la vie, choſes ſi precieuſes trouveroot des ſecours infinis. Nous apienons de l'hiſtoire qu'Attalle roy de pergame cultivoit par chagtin ſept plantes fameuſes par le poiſon & la mort qu'elles portoient avec elles, & nous par un bon ecœur, nous cultiverons les plantes ſalutaires & vivifiantes, & nous tâcherons par des plantes medecinales de ſecourir les malades, & de flater par des legumes douces & agreables le bon goût des honêtes gens aprés tout il faut ſe ſouvenir que l'art oe fait pas tout ce qu'il veut, ny comme il le veut: il doit ſe regler ſur le mecaniſme de la nature. Il faut qu'il s'aſſujeriſſe à ſes lois, parecque ce ſont les lois de l'auteur de la nature. *Le Pere Ferrari*, de qui on a emprunté ces trois articles, a fait un diſcours admirable, qui contient une ſavante diſpute de la nature avec l'art; le bel eſprit & l'élegance regnent par tout dans eette piece, il la finit fort judicieuſement par ces beaux mots. *Hic florei duellifinis: hoc documentum infeliciter pugnare autem, cum repugnat natura.*

FLEURS, les Jardiniers qui veulent planter regulierement doivent auparavant tirer ſur une carte, le deſſein & le plan de ſon jardin; & à proportion qu'il plantera les oignons & les racines dans les planches de ſon Parterre, il les marquera de la même maniere dans celles qui ſont figurées ſur la carte, pour qu'il puiſſe connoître la qualité des fleurs qu'il a miſes en chacune de ſes planches.

Pour planter il faut tenir cette regle dans chaque planche: On creuſe la terre à la profondeur d'un pied ou environ, & on la jette dans le ſentier, ou dans l'endroit le plus commode il faut delicatement remuer avec une petite béche ce qui demeure au fond, de peur d'ébranler les bordures de brique qui ſont au tour

Cela fait, on crible de la terre au deſſus de la planche, juſqu'à ce qu'elle ſoit revenuë a ſa hauteur, & l'ayant bien unie avec un Roüable, ou le dos du râteau, on y place les oignons dans une diſtance proportionnée,

Et pour les bien aranger, Il faut auparavant marquer la terre avec une regle, & tirant des rigoles avec un piquet, en long & en travers, en forme de grille, & dans les croiſées on met les oignons quatre doigts ſous terre, on les eloigne les uns des autres, plus ou moins, ſelon la groſſeur ou la petiteſſe qu'ils ont. Aprés on les recouvre de la même terre la faiſant affaiſſer, on remplit la profondeur qui s'eſt faite, avec de la terre criblée mais qui ſoit maigre & legere.

Au tour des bordures, comme on a déja dit, on pourra mettre des Anemones, ou des Tulippes, mais il faut bien ſe donner de garde d'y mettre des Renoncules; parcè que eette ſorte de fleurs, auſſi bien en pleine terre que dans des pots, veut étre ſeule.

Ayant achevé de planter le Jardin dans cette regularité, il faut bien nettoyer & epouſſeter au tour des bordures les ſentiers & les chemins avec un balay de jonc, qui y eſt plus propre que les autres dont la rudeſſe fait des marques ſur la terre qui cauſe au Jardin la même déformité que la verolle aux petits enfans; car eet agreable theatre de la déeſſe des fleurs a beaucoup de grace quand la beauté de ſes fleurs eſt accompagnée d'une exacte politeſſe.

Les graines de quelque ſorte de plante que ce ſoit, ſe recueillent ainſi.

On laiſſe à la plante une fleur ou deux, tout au plus; c'eſt a dire, de celles qui ſont plus vigoureuſes, & qui ont été des premieres à fleurir, à la reſerve deſquelles on coupe toutes les autres.

La graine de ces fleurs reſervées étant meure, on la recueille ſoigneuſemeot, & on la garde pour la planter en Automne.

Il faut pourtant excepter de cette regle les graines de Geroflées & des anemones qu'il faut ſemer auſſi-tôt qu'on les a cueillies un jour avant la pleine Lune, dans lequel le vent vienne du côté du midi; parce que ces deux choſes-là plus que tout autre, ouvrent les pores de la terre, & donnent de la force aux ſemences, c'eſt pourquoy, ſi dans ce tems-là le vent n'étoit pas de midi, ou ſi par le ſouffle d'un autre vent, l'air s'eufrediſſoit, il faudroit attendre juſques à la pleine Lune ſuivante.

La meilleure ſaiſon de planter, eſt dans le mois de Mars, & dans le mois de Septembre, à la fin de la Lune; c'eſt a dire conſotmement au proverbe, qui dit.

Dans la nouvelle Lune il faut ſemer des fleurs,
Les ſemer en décours, & par cette obſervance,
L'on leur procure l'excellence,
Et la vivacité des brillantes couleurs.

Pour ſemer voila la regle qo'il faut ſuivre; les graines qui ont la peine a lever, doivent être un peu fenduës, parce que recevant ainſi plus de force en dedans, & ayant le paſſage plus libre par dehors, germeront aiſement

Pour connoître bien les graines, il faut les mettre dans l'eau, celles qui vont au fond, ſont les meilleures.

Pour les empêcher d'être mangées par les animaux qui vivent en terre, il faut les mettre tremper dans une infuſion de jus de Joubarbe, qui leur eſt d'autant plus profitable, qu'outre qu'elle les preſerve du danger, elle ſert encore à les faire venir plus belles & plus chaumantes.

Aprés cette infuſion on les ſeme dans de bonne terre, qui doit pourtant être legere & paſſée par un crible fin, preparée pour eet effet dans des pots, ou dans des cuviers.

Ces graines ainſi ſemées, doivent être récouvertes de la hauteur d'un doigt de terre ſi elles ſont grandes; ou d'un demy doigt ou moins, ſi elles ſont petites. On les met au Soleil deux ou trois heures quand le Soleil ſe couche, tous les jours on les arouſe à petites goutes doucement au travers d'un balay.

Quand elles ſont levées on les laiſſe toot le jour au Soleil, & on les mouille de la maniere que je viens de dire, ſans manquer tous les ſoirs & à proportion qu'elles s'éleveront au deſſus de terre, elles s'enfoneeront auſſi en dedans.

Il faut remarquer que les graines des oignons doivent être plus mediocrement aroſées, & il ſuffit de les entretenir humides, de peur que la qualité d'eau ne les faſſe pourir, attendu qu'elles

ſont

ſont plus tendres & plus petites que les autres.

On tranſplante les fleurs au Printemps & dans l'Automne, dans la premiere ſaiſon ce doit être au mois de Mars, & dans la derniere au mois de Septembre.

Cela ſe fait dans la nouvelle Lune dépois le le diz Juſqu'au quatorzieme de la même Lune & alurs on tranſplante en bonne terre toutes ſortes de fleurs, ſoit dans despots, ou en pleine terre également.

Il faut en hiver veiller à les garantir du frold, en les mettant à couvert dans quelque endroit qui ſoit pourtant aëré : Et dans l'Eté, il faut les deffendre de la chalent, en les retirant dans un endroit où le Soleil ne ſoit pas trop ardent.

Les oignons qui viennent de graine ne ſe tranſplantent qu'aprés deux années, au bout deſquelles on les met en bonne terre neuve & legere pour leor faire avoir des fleurs à la troiſiéme année.

Il faut mettre dans les planches les petits oignons moins en terre, & proche les uns des autres ; au lieu que les gros doivent être enfoncez plus avant, & plus éloignez.

Pendant l'Hiver les Plantes ne demaodent pas d'être humectées d'une grande quantité d'eau ; mais pour lors il les faut ſeulement arroſer mediocrement deux ou trois heures aprés que le Soleil eſt levé, & jamais le ſoir ; par ce que la froideur de la terre, & cette gelée feroit infailliblement mourir les plantes & quand on les arroſe dans cette ſaiſon, il faut prendre garde à ne les point moüiller ; mais mettre ſeulement de l'eau tout à l'entour ; & tout au contraire dans l'Eté, il les faut arroſer le ſoir aprés le Soleil couché, & jamais le matin paree que la chaleur du jour rechaufferoit l'eau & cette eau echauffée bruleroit tellement la terre que les Plantes tomberoient dans une laugueur qui les feroit fletrir & ſecher.

Un bon Jardinier doit encore être inſtruit, que quand les Plantes ſont naiſſantes & petites, elles demandent moins d'ean que lors quelles deviennent grandes : c'eſt pourquoy quand elles ſoot venoës a une certaine grandeur, il faut plus les arroſer qu'auparavant ; & c'eſt en cela qu'il faut avoir bien de la conduite & du ſoin.

La politeſſe & la propreté d'un Jardin ne ſert pas ſeulement à contenter la veuë, mais elle ſert encore à donner la vie & la nourriture aux fleurs. C'eſt pourquoy on doit non ſeulement arracher des ſentiers & des chemins les herbes infructueuſes, & toutes les immondices ; mais il faut auſſi purger & nettoyer les planches de toutes les Plantes inutiles.

Cela ne ſe doit pas faire quand la terre eſt trop ſeche, parce que alors on ne feroit que couper ces herbes, & on la laiſſeruit à leurs racines qui reſteroient ſous terre, plus de force & de facilité pour en repouſſer de nouvelles.

Il ne faut pas auſſi le faire quand la terre eſt trop mouillée.

FLEUR DE LA Paſſion, cette fleur que les indiens apellent marocato, & que nos Jardiniers modernes nomment Grenadille, eſt conſiderée comme un miracle ſur lequel Dieu à diſtinctement figuré les principaux miſteres de la morr & paſſion de Nôtre-Seigneur ; car ſi nous regardons les feüilles qui environnent cette fleur, elles nous repreſentent l'habit indigne, dont les Juifs enragez & leur Miniſtre impitoyable, le revetirent par deriſion, ces pointes aiguës qui paroiſſent à leurs extremitez ne ſont-elles pas la figure des piquantes épines dont ils courounerent outrageuſement ſa Tête, & ces petits filets tachez de couleur de ſang qui s'étendent tout autour nous repreſentent les fuüets, avec leſquels il fut cruellement Flagellé ; cette petite Colomne qui s'éleve du milieu de la fleur, nous montre celle à laquelle il fut impitoyablement lié chez Pilate : le Chapean qui eſt au deſſus, marque l'éponge trempée dans le fiel & le vinaigre, qui lui fut preſentée.

Ces trois ou quatre petits piquets qui s'élevent au deſſus de la Colomne forment les clouz pointus dont on lui perça inhumainement les pieds & les mains, les feüilles pointuës par le haut & qui par le bas, tiennent a leur tige, ſont l'image de la lance, qui lui ouvrit le côté. Il n'y a que la Croix qui ne ſe montre pas imprimée ſur cette fleur comme tous les autres inſtrumens de la Paſſion : & peut être ne la lui a-t'il pas miſe, parce qu'il nous a ordonné ſans aucune repreſentation exterieure, de l'avoir toûjours gravée dans le cœur.

SA CULTURE, cette fleur veut être au grand Soleil, dans une terre graſſe & bien détrempée, pour bien planter la racine, il la faut courber de la profondeur de trois doigts, puis la couvrir avec de la même terre, elle vient bien dans les pots, & dans les planches : mais il les faut ſoigneuſement border avec des tuiles d'autant que cette plante étant fugitive, eherche toûjours la liberté dés qo'elle commence à pouſſer il faut mettre une petite perche à laquelle on la lie avec de la corde ou du filet, parce que, comme c'eſt une plante qui a quelque choſe de divin, elle ſemble mépriſer la terre & n'ambitionner que le Ciel.

FLEUR de CRISTAL, Ital. *Fior di criſtalo*. All. *Smont vanghelaſen*.

DESCR. Quand cette plante ſort de terre elle jette une feüille ronde, ſemblable, à celle de la petite joubarbe : elle produit enſuite une tige noüée qui croit de la longueur d'un doigt : devenant plus grande elle produit de ſes nœuds des feüilles groſſes, graſſes & creuſes au milieu de leur pied, qui eſt fort gros, & vont toûjours en apointant. Quand elle eſt dans ſa juſte grandeur, les feüilles de la cime des tiges ſoot petites, minces, rouges; du milieu deſquelles ſortent de petites boules rondes, où eſt enfermée la graine, ſes tiges ſont rouſſes & groſſes. Toute la plante a un goût ſalé comme le Fenoüil marin.

LIEU, On en trouve quantité auprés des ſalines de Trieſti, auprés de la mer, en Languedoc, elles ſe trouvent en Eté & fleuriſſent en Hyver.

PROPR. Les verriers font des verres de ſes cendres ; & de ſa décoction les Arabes en font le ſel apellé *Alcali*.

Pour conſerver toutes ſortes de fleurs. Prenez un pot que vous remplirez moitié eau, moitié verjus, & mettrez autant de ſel qu'il en faut pour ſaller le potage ; eueillez vos fleurs en boutons, & les mettez dans cette liqueur, & couvrez le pot & le mettez à la cave : & lors que vous prendrez vos fleurs, que ce ſoit par la queuë, & ſecooez un peu la fleur, & montrez la tant ſoit peu au feu pour lui faire revenir ſa couleur.

FLEURS, *Remarque neceſſaire*. L'intetét & la curioſité ont inventé pluſieurs moyens de panacher & chamarer de diverſes couleurs les fleurs des Jardins, comme de faire des Roſes verdes, jaunes bleuës, & même en bien peu de tems donner deux ou trois coloris à un œillet, outre ſon teint natu-

rel : par exemple, ayant pulverisé de la terre grasse cuite au Soleil, & l'arosant puis aprés l'espace de quinze ou vingt jours d'une eau rouge, jaune, ou autre teinture, lorsque l'on y aura semé la graine de cette fleur d'une couleur contraire à cet arrosoir artificiel.

Quelques-uns sement & greffent dans le cœur d'une ancienne racine de chicorée sauvage, la reliant puis aprés étroitement, l'environnant tout autour d'un fumier bien pourri, d'où on a vû sortir par le grand soin du Jardinier un œillet bleu, autant beau, qu'il étoit rare.

D'autres ont enfermé dans une petite cane bien deliée & frelle, trois ou quatre graines d'une autre fleur, la couvrant soigneusement de terre & de bon fumier lesquelles semences de diverses tiges se mettant toutes en une, & ne faisant qu'une racine, ont ensuite produit des branches admirables pour la diversité & varieté de leurs fleurs.

Enfin quelque subtil Fleuriste a apliqué sur une tige divers écussons d'œillers differens, qui ont poussé des fleurs de leur couleur naturelle, & qui ont ravi les yeux des ignorans, ne sçachant pas la cause de ces diverses peintures.

F L U.

FLUX DE SANG. *Remede pour toute sorte de Flux de Sang, par le haut ou par le bas. Quand on a les veines rompues dans le corps, à hommes ou à femmes qui ont leur flux extraordinaire.* Prenez de racine de Bistorte une dragme en poudre subtile que vous mêlerez dans deux doigts de vin blanc, si le malade a la fiévre avec du boüillon & sans faute le flux cessera, quand même le malade jetteroit les excremens par la bouche. Que si le flux de sang étoit si cruel, specialement a une femme, donnez lui de cette poudre dans un clistere fait de jus de Chapon avec deux jaunes d'œufs dedans. Et à qui n'aura qu'un peu de desordre suffira de prendre la prise ci-dessus, & de mettre sur l'estomac vers le cœur l'emplâtre suivant. Prenez un coin que vous ferés cuire sous les cendres chaudes; lequel vous batterez en pâte avec une cuillere d'argent, & le saupoudrez avec de la canelle & cloux de girofle battus, & apliquez.

FLUX, *pour le Flux de sang.* Prenez la peau d'un Liévre que vous ferez bruler au four dans un pot de terre non verni avec son couvert, & de cette cendre ou poudre, prenés en une dragme dans un boüillon ou dans du vin blanc, si l'on n'a pas la fiévre, la même poudre sert pour l'hemorragie en la tirant par le nez.

Pour le même. Prenez de l'herbe dite langue de Bœuf seiche, & en poudre, une dragme, comme dedans ladite herbe arrête le flux, étant fraiche l'apliquant sous la plante des pieds.

FLUX *de ventre*, dans les hommes, Abeilles, Chevaux, Bœufs, Vaches, Chiens, &c. *Voyés* Hommes, Chevaux, Bœufs, Vaches, Brebis, &c.

Contre les Fluxions sur les bras, & épaules sans enflure. Prenez des fleurs de genêt, dont vous remplirez une grande fiole, & y ajoûtant d'huile d'olive, bouchez la bien, & la tenez dans le fumier l'espace d'un an, visitez la chaque mois pour changer le fumier, & la remplir de la dite huile, s'il en manque, au bout de l'an servez vous en. Une Dame à Moulins, qui marcholt avec des bequilles en fût parfaitement guerie.

Ce sera merveilleux pour les ulceres des jambes. Prenez deux livres d'huile d'olive & demi livre de cire neuve, faites les fondre sur le feu; ces matieres étant fonduës & mises hors du feu, vous y ajoûterez 2. onces de Cinabre, & deux onces de Minium, remuant le tout avec une spatule de bois jusqu'à ce qu'il soit froid, conservez le dans un pot poor vous en servir au besoin.

Il faut faire des emplâtres deux fois le jour, & les apliquer sur les ulceres.

Recepte pour une personne qui a perdu la vûe sans que rien paroisse dans l'œil. Prenez deux tiers d'eau commune à boire & un tiers de vinaigre mêlez les ensemble, aprés ajoûtez y de farine de féves autant qu'il en faut pour en faire comme de la boüillie: mettez cette boüillie sur des étoupes en forme de cataplâme, que vous apliquerez sur le front du malade en s'allant coucher, il le faut apliquer chaudement, mettre un linge sur les étoupes de peur qu'elles ne tombent, & continuer long-tems cette aplication tous les soirs.

DE LA CELIAQUE, La Celiaque est un flux de ventre où les matieres sortent à demi cuites ou en maniere de crême si-tôt que l'on a mangé. Elle est causée par des obstructions, soit du mesantere, ou de la rate, ou de la foiblesse du foie, ou de trop manger de fruits cruds, ou de trop boire d'eau.

Si l'on laisse durer long-tems ce cours de ventre, il y a danger que la maladie ne fasse tomber en chartre, c'est pourquoy l'on ne tardera pas à mettre en usage les mêmes remedes qui sont ordonnez à la lienterie. Cependant on observera qu'à ce flux l'usage du lait y est souverain, comme aussi de prendre dans un peu de cooserve de roses noe demi dragme d'eneens mâle bien pulverisé & de le reiterer de fois à autres, pour l'autre, ou aura recours aux autres ordonnances.

En même tems l'on fera user de tizanne vulneraire avec le miel, la cosoulde, la betoine, l'agrimoine, le long plantain, la bugle, & la sanicle, on donnera aussi quelques émulsions les soirs avec les quatre semences froides, la graine de pavot, la laitüe, l'orge & le sucre. On pourra de plus avoir recours aux remédes do crachement de sang. Pour à l'égard du regime, on défendra tout ce qui est chaud & vaporeux, tout exercice violent, & l'on conseillera l'usage du lait & de dormir assez long-tems.

FLUX *de sang des Reins.* Si le sang qui sort sans douleur par le conduit de l'urine est pur, vermeil & eo quantité, c'est signe qu'il vient d'une veine rompuë dans les Reins. Que si la veine est rongée, le sang en sortira insensiblement & petit à petit avec des grandes douleurs, s'il arrive aussi que l'on urine beaucoup, & qu'il y ait du sang mêlé, avec pesanteur à l'hypocondre droit, il vient du foye.

Tout flux de sang venant des Reins en marque la foiblesse causée pour l'ordinaire pour avoir porté quelque fardeau, ou pour avoir sauté, ou reçû quelque coup, ou pour avoir mangé des choses acres, salées ou épicées, ou pour s'être trop adonné aux femmes.

L'urine qui est épaisse, & dans laquelle on aperçoit des caruncules en maniere de cheveux, elle derive toûjours des Reins, la jeunesse est sujette à ce flux de sang.

On doit aprehender de tomber dans la sincope, ou de mourir subitement si on néglige ce flux de sang.

Le flux de sang de la vessie est plus lung-tems à guerie, que celui des Reins.

Celui qui tout à coup vient à pisser le sang, c'est un signe d'une veine rompuë dans les Reins.

L'on arrêtera le flux de sang venant des reins, en tirant du sang du bras, & du pied autant que l'un jugera la personne robuste à le suporter.

FOI.

DU FOIE. Comme le cerveau est le principal siége des facultez animales, le cœur le premier mobile des parties vitales, de même le plus noble & le plus riche organe des parties naturelles, c'est le foie : c'est par lui que l'aliment qui est digeré dans l'estomac se change en sang, il y a des modernes qui pretendent que c'est au cœur, leur opinion est mal fondée, qui par consequent est le principe des veines, & la source de l'esprit naturel.

Il est tout d'une piece placé au côté droit au dessous de l'estomac, & des fausses côtes qu'on apelle *hypocondres* ; il n'est pas à tous d'une pareille grandeur ; car l'on tient que les personnes sobres l'ont fort petit ; il ressemble à du sang caillé, & toute sa substance est environnée des racines de la veine porte, & de la veine cave, & de petites arteres contenuës dans la partie interieure. Du côté du diaphragme sort la veine cave qui en attire le sang pour le distribuer par le moyen de ses rameaux à toutes les parties du corps, & de celui du ventricule derive la veine porte, qui se divise en une infinité de veines meseraïques, les unes vont à l'estomac, les autres aux intestins pour en attirer & en aporter le chile au Foie par le moyen de ses petites racines.

Il est envelopé d'une petite membrane ayant deux petits nerfs, quatre ligamens, dont l'un le soûtient du côté du diaphragme, deux autres l'attachent aux côtés, & l'autre au nombril.

Le Foie convertit les viandes en sang par le moyen de ses veines, de sa chair & de sa substance, si bien que deux choses sont à considerer, la coction qui se fait par les veines aidées d'une chaleur generale, & la rougeur qui derive du foie, qui de lui-même est rouge. On le croit d'un temperemment chaud & humide.

Ses maladies propres sont l'hydropisie, & la jaunisse les autres lui arrivent par accident, soit par la simpathie de l'estomac, ou de la ratte, ou des entrailles, ou de reins, ou des parties spermatiques ou des ordinaires, ou des hemorrhoïdes, suprimez, ou de l'indisposition de la matrice, ou de quelque flux excessif ou d'un qui sera arrêté mal à propos, ou de quelque blessure.

Pour temperer la chaleur de foie. Prenez une quantité de l'herbe hepatique, qui vient dans les lieux aquatiques ; pilez la dans un mortier & en exprimez le suc dans une presse, que vous clarifierez avec des blancs d'œuf sur le feu, & l'écumerez bien, puis le laisserez reposer à froid & versez par inclination, laissant la lie au bas, sur chaque livre de cette eau dissolvez six onces de sucre fin, & il sera fait. L'usage est une once dans un verre d'eau, on tout seul, si vous voulés.

Inflamation du Foie. L'on connoit qu'il y a inflammation au foie, par une toux violente, par une douleur qui semble tirer les poûmons en bas ; par une langue qui paroit rouge au commencement, mais peu-à-peu devient noire, par une soif sans relâche, par une foiblesse d'estomac, par un vomissement, tantôt bilieux, tantôt simple, tantôt comme jaunes d'œufs, tantôt verd, & par une fiévre tres-aiguë.

Dans cette inflamation, si le hoquet prend, c'est un signe mortel, aussi bien qu'un flux de ventre ; mais si le foie vient à se decharger sur la rate, c'est un bon préfage, & tout au contraire s'il arrive que ce soit la rate.

Les fiévres qui viennent ou du foie, ou de l'estomac, sont toutes violentes, & causent souvent la phtisie, si dans l'inflamation du foie le sang de la narine droite vient à couler, & qu'il arrive une grande sueur, ou une grande évacuation d'urine, c'est un préfage de santé.

Pour guérir cette inflamation, il faudra promtement ouvrir la veine du bras & du pied deux ou trois fois, même reïterer l'une & l'autre jusques au quatriéme jour, si l'âge & les forces le permettent, c'est à quoi on prendra garde, comme aussi on donnera deux fois le jour des lavemens fort rafraîchissans, & de trois en trois heures des boüillons faits de veau & de poulets, dans lesquels on mêlera des semences froides, des graines de laituës, & de pourpier : entre les boüillons, on fera boire de la Tizanne composée de feüilles de chicorée sauvage, de plantain, & de morelle, avec tant soit peu de sucre, si l'on est dans un tems à ne pouvoir trouver de ces herbes, l'on aura recours à leurs racines, ou à quelque sirop de pommes, de grenades, ou de violettes, ou de groseilles, ou d'épine vinette, battus dans de l'eau d'orge ; ou de chiendent.

Passé le quatriéme jour, l'on purgera avec une once de casse mondée dissoute dans deux verres du petit lait, & des boüillons d'alleluya, qui dans cette maladie est fort souverain, d'autant qu'il rafraichit les poûmons, tempere la chaleur du foie l'ardeur des reins, & des entrailles, facilite les crachats, reprime la bile, la pituite salée, & apaise la suif.

Nonobstant cela l'un frotera le côté du foie avec de l'huile cosat, ou de l'huile de colus mêlé un peu de jus de plantain, ou avec du jus de *Solanum*, & d'un peu de camphre.

FLUX HEPATIQUE, *ou debilité de foie.* La debilité de foie est causée d'une intemperie, dont l'humeur quelquefois est contenuë dans la substance des visceres, ou des veines, ou des arteres, & tantôt par la foiblesse des parties qui servent à attirer & retenir le chile, ou pour le changer & le separer, n'ayant aucune humeur, ni solution de continuité, elle est froide & chaude, & ses deux differentes qualitez se gueriſſent par leurs contraires. Celle qui est chaude se remarque à un visage jaune, à un poul vite & leger, à une faim languide, à une grande alteration, à un abattement general, à une foiblesse d'estomac, après le manger, à une fiévre assez forte, au vomissement d'une bile verte & poirassée à des excremens jaunes & puans, souvent mêlez de la propre substance du foie, & si aretes qu'ils cuisent en sortant, & à des urines safranées.

La foible est apellée *Flux hepatique* quoique la premiere en merite aussi bien le nom, se fait connoitre à un pouls petit & languissant, à la couleur pâle, à des urines quelquefois crasseuses, ou

claires, ou blanches, à des matieres noires, & pareillement craſſeuſes, & ſemblables à de la laveure d'une viande fraichement tuée ſans aucune odeur; à moins que pour avoir trop mangé, les alimens ne ſe ſoient corrompus; car en cette foibleſſe tantôt l'on a de l'apetit, & tantôt l'on en manque.

On doit encore remarquer, que ſi le ſang vient d'une veine ouverte, ou rompuë, il ſortira d'abord clair & avec violence; ſi d'une veine rongée, il ſera mêlé depuis d'un apoſtume, il ſera à demi corrompu.

Le flux hepatique cauſé de foibleſſe, & d'obſtruction ſe guerit: Mais s'il eſt inveteré, il menace d'hydropiſie, ainſi que l'ulcere qui eſt au foie.

Le flux qui derive d'une veine qui a été long-tems rompuë, ouverte, ou rongée eſt incurable.

A la debilité cauſée par le refroidiſſement du foie, on fera uſer des remedes, & des alimens qui en échaufant doucement fortifient, comme le poulet, le Pigeon, la Perdrix, le Mouton, la gelée de corne de Cerf, ou de pareille choſe. Quant à la boiſſon, elle ſera de bon vin vieux; devant & aprés les repas, on mâchera un peu de Rhubarbe, ſi-non on ſe ſervira d'une telle poudre.

Prenez demi dragme de cloux de Geroſles, une dragme d'Anis, autant de Fenoüil, de Santal rouge, de Canelle, de Muſcade, d'Iris de Florence & de Maſtic. Reduiſez le tout en poudre, & la mêlez avec quatre onces de ſucre-candi. La priſe ſera une pleine cuillerée au ſortir de la table. La conſerve de roſes de Provins, celle de kynorodon, la gelée de coins, la theriaque, l'orvietan, & le vin d'abſinte, pourront encore ſervir.

Sinon prenez des trochiſques de ſpode, des trochiſques de Rhubarbe, de chacun deux dragmes, formez en une maſſe de pilules avec du ſirop de chicorée, & en donnez tous les matins à jeun demi dragme.

On ordonnera à ſe purger une fois la ſemaine avec ſix dragmes de catholicon double diſſous dans deux onces d'eau roſe, & autant d'eau de plantain, ſi-non avec un bolus de trois dragmes de Therebentine de Veniſe, & une dragme de Rhubarbe en poudre. Ou bien on ſe ſervira de cet électuaire; prenez deux onces de poudre Diarrhodon abbatis, une dragme & demi de Rhubarbe, pulveriſée, du ſirop de chicorée ce qu'il en faudra, pour la compoſer, la priſe ſera de deux dragmes & demi à jeun, deux à trois fois la ſemaine.

A celle qui eſt cauſée de chaleur, outre que les boüillons ſeront de Veau, de Poulets, & de Volailles, on les aſſaiſonnera d'ozeilles, de laituës, de pourpier & de concombre, ou de verjus, ou d'oranges. Le boire ſera de la Limonade, ou du Cidre, ou de petite Biere, ou de la Tizanne. Dans les intervales, on pourra faire prendre des apoſemes compoſés d'agrimoine, de chicorée ſauvage, de ſcolopendre, de racines de nenufar & d'Alleluya. On donnera des lavemens avec le ſon, la poirée, le pourpier, ou d'oxicrat. On purgera avec la caſſe, & la Rhubarbe. On fera uſer des ſirops de fumeterre, de pourpier, & de pommes ſimples, ou dans un peu de conſerve de roſes, on y ajoûtera de la poudre de diarrhodon ou des trochiſques de berberis, ou de ſpode, ou des trois ſantaux.

L'uſage du lait de Brebis, de Vache, ou de Chevre, y ſera ſouverain, il faudra les faire boüillir, & ôter la crême de deſſus. On en pourra prendre les matins, l'aprés-dînée, & le ſoir en ſe couchant, obſervant cependant un exact regime, c'eſt-à-dire ne pas manger de viandes qui chargent l'eſtomac. On peut encore donner pendant quelques jours les matins à jeun une dragme de jayet en poudre mêlé avec un peu de vin blanc. On obſervera que ſi la foibleſſe du foie arrivoit par la ſimpathie de quelques autres parties, comme de la tête, ou de l'eſtomac, ou de la rate, ou des entrailles, alors on aura recours à cette premiere cauſe, à laquelle il faudra d'abord remedier.

Toutes perſonnes ſujettes à la debilité de foie, ne doivent jamais manger de ſuccreries.

A l'une & à l'autre foibleſſe, la nourriture de foie de loup, ou de ſue de Chapons, ou de Limaçons guérira, ou ſoulagera en peu de tems, on ne laiſſera pas d'apliquer ſur la region du foie l'emplâtre de melilot, y ajoûtant quelque peu d'huile d'Aſpic, ou de camomille, ou bien l'on mettra en uſage cette recepte.

Prenez une livre de ſuc de chicorée des Jardins, avec une once de ſuc de pimpinelle, donnez en a boire deux onces tous les matins l'eſpace d'un mois, ou plus s'il en eſt beſoin.

Au flux hépatique venant de l'ouverture des veines, on fera tirer du ſang, ſinon on apliquera des Ventouſes ſur les épaules, ou au deſſous des mammelles ſans découper. On ajoûtera dans les boüillons, tantôt du miller, ou des leotilles, ou des féves, ou de la laituë, & tantôt du pourpier, de jour à autre on fera prendre vingt grains de Rhubarbe, fortifiée dans trois onces d'eau de plantain, & tous les matins à jeun l'on donnera une priſe de l'opiate qui eſt ordonnée au crachement de ſang. Cherchez *crachement de ſang*.

De la froideur du Foie. Cette indiſpoſition arrive par une pituite froide, de laquelle s'eſt engendrée une tumeur, & un abcez qui a beaucoup de peine à ſuppurer, elle ne demande pas la ſaignée, à moins qu'il n'y ait une grande plenitude de ſang, mais l'on donnera plûtôt de bons lavemens compoſés avec l'orge, le ſon, le camomille, & le melilot, dans leſquels l'on diſſoudra du miel roſat ou du ſucre rouge, & l'on les reïterera de jour en jour.

L'on fera uſer le matin à jeun du ſirop d'abſinthe batu dans de l'eau de menthe, ou de l'eau de bugloſe, avec deux onces de miel roſat, en ſe couchant.

L'on frottera le côté avec un tel liniment. Prenez une once d'huile de maſtic, autant d'huile de camomile, & de l'huile d'abſinthe avec demi once de vinaigre, puis faites chaufer le tout enſemble, & aprés en avoir graiſſé, on couvrira la partie d'une feüille de papier broüillard.

Le regime ſera de boire de bon vin, de ne point manger de viandes indigeſtes ni gluantes, fruits cruds, laitages, poiſſon, ni legumes.

L'on purgera avec deux onces de manne diſſoute dans du vin blanc, ou dans de l'eau de bugloſe, ou un demie once de *Diaprunis* en bolus, faiſant avaler par deſſus un boüillon; ſinon mêlez deux gros de ſené, & un gros de Rhubarbe infuſés dans une décoction de deux onces de Tamarins, de plantain & d'Agrimoine, & faites prendre ce remede à jeun.

Si l'abcez venoit à ſupurer, il ſaudra remarquer

par où il s'écouteroit ; car si c'étoit par les selles, l'on usera de tels lavemens.

Prenez de l'Orge & du Son, de chacun une poignée, faites les boüillir jusqu'a ce que l'orge soit prêt à crever, puis coulez aussi-tôt cette décoction, & sur chaque lavement mêlez y une once de sucre avec autant d'huile rosat pour en donner le soir & le matin.

S'il passoit par les urines, prenez une Tizanne, dans laquelle l'on aura fait boüillir des racines d'Ache, de Fenoüil, & des Pois chiches, pilez y une once de semences froides, & la coulez ensuite au travers d'un linge, & en donnez à boire quatre verres par jour, entre les boüillons avec un peu de sucre.

Du Skirre au Foye. Le Skirre est une tumeur dure qui presse sans faire douleur, & qui n'a aucun sentiment, qui derive de la mélancolie la plus grosse & la plus noire.

Il y en a un autre que l'on apelle Skirre imparfait, d'autant qu'il a encore quelque sentiment de douleur.

Tous les deux sont engendrés d'une humeur ghiante, épaisse & visqueuse, attachée si fortement sur la partie où elle s'est jettée, qu'à peine se peut elle fondre, & se resoudre.

Le premier se distingue en ce qu'il s'est engendré ; sans que l'on lait aperçû aucune tumeur contre nature, il provient toutes-fois d'une mauvaise nourriture, ou du propre vice du Foie, ou de celui de la rate, ou de la supression des ordinaires, ou des hémorroïdes.

Mais le second succede au Phelgmon, ou a l'Erésipele, ou à l'Oedeme, quand par negligence l'on laisse changer leur matiere en matiere dure comme pierre.

Le Phelgmon est une tumeur engendrée de sang, & suivant que le sang peche, le phelgmon est plus ou moins mauvais, & c'est ce qui peut engendrer le Skirre. Voyez *Skirre*.

L'Erésipele est une inflamation qui vient d'un sang boüillant & colere, qui se tépand sur la peau, tantôt d'un côté, & tantôt d'un autre sans s'arrêter en aucun endroit ; & quand il est mêlé de pituite & d'humeur mélancolique, alors l'Erésipele peut devenir Skirreuse. Voyez *Erésipele*.

Oedeme est une mixtion, ou un mélange d'humeur, qui tient tantôt de la qualité du sang, tantôt de celle de la bile, tantôt de la pituite, & de la mélancolie, que des autres humeurs, alors il devient Skirreux.

Ce n'est qu'à l'occasion du Foie que l'on a parlé succinctement des Tumeurs, à un autre endroit on en parlera plus amplement.

Pour guerir le Skirre du Foie il faudra user de la conserve de fleurs de marrube faite avec le miel, pendant quarante jours de faite, voici comme elle se fait.

Prenez des fleurs de marrube bien fraiches vingt onces, & autant de miel blanc. Pilez-les ensemble assez long-tems, & les mettez dans un pot de terre, la prise sera une once les matins à jeun en avalant par dessus quatre onces de ladite eau de marrube, si le Skirre est causé par la supression des ordinaires, ou des hémorroïdes, l'on n'hesitera point à saigner du pied, de purger, & de provoquer les mois aux filles étant dans l'âge, & d'xpliquer des sangsuës aux hémorroïdes.

FOL.

FOLIE, la Folie est une non seulement de l'entendement, mais encore de la raison & de la memoire, elle vient d'un froid qui desseche tout ce qu'il rencontre d'humide dans le cerveau. La Ciguë a une qualité particuliere pour causer une telle maladie.

Pour la guerir, il faudra raser la tête, & y apliquer un Pigeon, ou un Poulet tout vivant, ou la bassiner d'eau de vie distilée avec du Romarin, du Sureau, de la Cynogloſe, & des racines de bugloſe, ou avec d'huile de fleurs de Sureau, on froteta la tête, l'on leur lavera les pieds d'une décoction de fleurs de Camomile, de Melilot, de Melisse, & de Laurier, on leur fera tirer par le nez du suc de Consoulde avec deux ou trois cullerées d'eau miellée, ou du boüillon du pot, ou du vin blanc, dans lequel on aura mis infuser de l'absinthe & de la sauge : ou pendant vingt cinq jours de suite l'on mêlera dans le boüillon du matin demi dragme de cendre de Tortuë & dans leur pot on ajoûtera de la Bugloſe, de la Bourrache avec une pincée de Romarin pour l'assaisonner.

Ils mangeront à leurs repas des viandes rôties, comme du Mouton, Pigeons, Perdrix, Tourterelles, Cailles & Chapons, avec de la Moutarde, des Raves, du Cresson, Artichaux, & Asperges.

L'on les purgera avec une dragme de pilules d'Aloé, & dans tout ce qu'on leur donnera à boire, l'on y mêlera de la Sauge, & de la Canelle, ou l'on se servira de la poudre ci-aprés.

Prenez demi dragme d'Ambregris ; cinq dragmes de Reglisse, autant de Girofles, de Gingembre & de graines de Cardamomes ; deux dragmes de Canelle, une dragme de bois d'Aloé, une dragme & demi de Safran, & trois dragmes de poivre-long : reduisez le tout en poudre bien subtile, & le mêlez avec autant pesant de sucre. La prise sera d'une dragme & demi dans un peu de vin d'Espagne, ou autre liqueur.

L'on leur attachera, si l'on veut, une pierre Amatiſte, ou une Beryle, ou une Crysolite, ou une Hyacinthe.

Remede admirable pour guerir ceux ou celles qui auront l'esprit aliené par accident. Prenez un pot de terre neuf bien étamé, mettez y deux pintes de la meilleure huile vierge que l'on pourra trouver ; mêlez y huit à dix poignées de Lierre qui rampe le long des murailles, les feüilles les plus tendres & les plus vertes sont les meilleures, une pinte de bon vin blanc : faites boüillir le tout doucement, jusques à ce que l'humilité soit consumée, ensuite servez vous en de cette maniere, il faut raser le malade, lui froter la tête de ladite huile, & du marc l'on en fera un frontal que l'on apliquera, & que l'on ôtera, la personne étant guerie.

2. Cette maladie guerira, apliquant une emplâtre *d'onguent divin* sur les deux tempes, & une sur le haut de la tête, rasée large comme la couronne d'un Prêtre.

Les folies inveterées se gueriront aussi, ou diminueront, pour les naissantes, on n'en manquera pas.

Qui n'aura point d'onguent divin, qu'il concasse des laituës, du pourpier, ou des concombres, quand ils seroient confits, dans le sel & le vinaigre, & qu'il s'en aplique un frontal.

3. Ou bien prenez trois poignées de Lierre,

de celui qui tiempe par terre : Mettez les dans un pot neuf avec un pot du meilleur vin blanc, faites les boüillir pendant cinq ou six heures à petit feu, les remuant par deux fois avec une cuillere, faites les toûjours boüillir jusques à ce que tout ne revienne qu'à la moitié d'une demi chopine, ou un peu davantage. Aprés pilez le tout dans un mortier pendant longtems, & remetez le dans le pot avec six onces d'huile d'olives, & mélez les bien tout ensemble jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement incorporez pour l'usage suivant. Faites tondre les cheveux du malade deux travers de doigt tout à l'entour du front : ensuite frottez vos doigts tout à l'entour du front : ensuite trempez vos doigts dans le jus ou sue des matieres contenuës dans le pot, & frotez-en le front du malade pendant un quart-d'heure. Aprés prenez la cinquiéme partie du marc qui reste dans le pot, mettez-la en entre deux linges & faites-en un bandeau qui couvre la partie tonduë, le front & les tempes.

Continuez cette onction & cette aplication durant cinq fois, commençant le soir, puis le matin aprés le soir suivant, ensuite le lendemain; enfin le soir encore, jusques à ce que les cinq parties du remede soient achevées.

Remarquez que durant ce tems, il ne faut ni fâcher ni contrarier le malade; le nourrissant avec des boüillons de poulets, de veau ou de moutons.

Autre Remede du Lierre terrestre que vous ferez infuser en forme de cataplame dans du vin blanc pendant 24. heures. On en fait un cataplâme sur la tête aprés l'avoir fait raser.

F O U.

FOUGERE. Femelle, *Ital. Felce. Esp. Helechoycrva, All. Vvaldifarn.*

QUALITEZ. Elle est amere comme le mâle & a le reste de ses qualitez.

DESCR. Ses feuilles sont de même que celles du mâle, mais elle a une tige & quantité de branches, elle a plusieurs racines qui sont longues & recourbées, noires & quelques fois des jaunes.

LIEU. Elle naît dans tous les lieux froids, les feüilles sortent en Avril, & perissent en Septembre.

PROPR. Elle rend les femmes steriles, les feüilles fraiches mangées parmi d'autres herbages lâchent le ventre. La racine étant mise dans un tonneau empêche le vin de s'aigrir; elle meurt dans deux ans quand on empêche de pousser ses branches.

FOUGERE mâle, *Ital. Felce maschio, All. Vvaldifarn. menple.672.*

QUALITEZ. ch. & sec. au 2. D.

DESCR. La Fougere male a les feüilles comme la femelle, mais elle n'a ni branches, ni tige, ni fleurs, elle a une queuë longue d'une coudée, dont les aîles sont découpées, des deux côtés, & dont l'odeur est desagreable; sa racine est à fleur de terre, noire, longuette, & veluë, laquelle produit plusieurs germes, & est astringente au goût.

LIEU. Elle croit dans les montagnes & parmi les rochers, les feüilles sortent en Avril & perissent en Septembre.

PROPR. Sa racine prise en breuvage au poids de quatre dragmes dans de l'eau de mielée, fait mourir les vers larges, mais avant que la prendre il faut manger des ails : Elle guerit les enflures de la ratte; prise par la bouche elle fait mourir les enfans dans le ventre de la mere, & fait avorter, faisant steriles les femmes. Le Roseau & la fougére sont ennemis.

FOULURE. Pour guerir promptement le mal d'une foulure par un remede éprouvé. Prenez de la poix de Bourgogne détrempée en en eau de vie, & en faites une emplatre sur du cuir que vous apliquerez sur le mal, & vous guerirez promptement.

FOUR. *Maniere de chauffer le Four.* Trouvant vôtre pâte en bon état, vous commencerez de songer à faire chaufer vôtre Four, avec quelque chaufage que vous puissiez avoir : ce n'est pas que les éclats de bois sec ne soient beaucoup meilleurs que les fagots, & les fagots preferables à tant d'autres bois dont on se sert pour chaufer le four, jusques-là même qu'il y en a qui employent pour cet effet de la bruyere ou de la paille; je ne blâme en cela personne, chacun se comportant à à l'égard du chaufage ainsi que la nature du lieu où il habite le permet.

On prendra garde en chaufant ce four de ne point bruler son bois par tout en même tems, mais tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, nettoiant continuellement les cendres, en les attirant avec le fourgon.

Lors qu'on voudra sçavoir si le four est chaud, on n'aura qu'à frotter un bâton contre la voûte où contre l'âtre; & lors qu'on s'apercevra qu'il fera de petites étincelles, ce sera un indice qu'il sera chaud, & pour lors on cessera de le chaufer : aprés quoi on ôtera les tisons & les charbons, rangeant quelque peu de brasier à une rive prés la bouche du four, qu'on nettoyera avec la patoüille qui sera faite de vieux linge, & qu'on moüilleta dans de l'eau claire, puis qu'on tordra avant que de s'en servir. Aprés cela on bouchera ce four un peu de tems, pour lui laisser abatre sa chaleur, qui sans doute noirciroit le pain, Si on l'y enfournoit incontinent. Et lors qu'on jugé à propos que cette ardeur est un peu ralentie, on ouvre ce four pour y enfourner le pain le plus promptement qu'il est possible.

Comme il faut l'enfourner. On prend premierement la pêle du four, qui est toûjours tenuë fort proprement, puis on met son pain dessus pour l'enfourner, qu'on observe de commencer toujours par les plus gros pains, dont on garnit le fonds & les rives du four, gardant toujours le milieu pour y placer le petit pain, qui est celui du Maître, & c'est aussi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Du tems auquel on doit tirer le pain du four Aprés qu'on aura enfourné le pain, on soignera de bien boucher le four, & d'en étouper la bouche avec des linges moüillez, crainte que sa chaleur ne se dissipe, deux bonnes heures & demie aprés, qui est environ le tems necessaire pour cuire le pain bourgeois, on en tirera un pour voir s'il est assez enit, & particulierement par dessous, en le frapant du bout des doigts : & s'il résonne, ou qu'il soit assez ferme, c'est une marque qu'il sera tems de le tirer : Sinon on le laissera encore quelque peu de tems, jusques à ce qu'on reconnoisse qu'il soit tout-à-fait cuit.

Pour le gros pain, il ne faudra pas songer de le tirer du fout qu'aprés quatre heures de tems qu'il aura été enfourné, en reconnoissant s'il est

euit de la même maniere que je l'ai fait obſerver, pour le pain bourgeois ; car ſans une parfaite euiſon, toute ſorte de pain a toûjours quelque choſe de deſagreable : s'il n'eſt pas cuit, il ſent la pâte : & s'il l'eſt trop, il en devient ſi rouge qu'il en perd tout ſon goût ; ce n'eſt pas qu'à force de faire du pain l'experience oe nous rende toûjours aſſez ſçavant dans cet art.

Aprés done que le pain eſt bien cuit, on le tire du four, puis on le poſe ſur la partie la plus cuite, afin qu'il ſe rehumecte en ſe réfroidiſſant; comme, par exemple, s'il a trop de chapelle, c'eſt-à-dire, ſi la croûte de deſſus eſt trop élevée, ce qui arrive ordinairement lors qu'on n'ôte pas la cendre en chaufant le four, on range ce pain, mettant le deſſus deſſous, au lieu qoe s'il eſt également cuit, on l'apuye contre le mur, en le poſant ſur le côté qui eſt aſſez cuit.

Obſervation. Le pain cuit ainſi comme il faut, & rangé de la maniere que je viens de le dire, on obſervera de ne le point enfermer, qu'il ne ſoit auparavant refroidi.

La chaleur de ce pain, étant paſſée tout à fait on l'enfermera dans une huche obſervant toûjours de l'y poſer ſur le côté, afin qu'étant ainſi rangé, il puiſſe avoir de l'air également par tout : & non pas faire comme bien des gens, qui le laiſſent indifferemment ſur une Table d'une Boulangerie, où jamais il ne ſe conſerve ſi bien que lors qu'il eſt enfermé à propos ; car ou il y ſeche par trop en Eté, ou en hyver il y eſt trop ſuſceptible de gelée. On aura ſoin auſſi pendaot les grandes chaleurs, que la huche dans laquelle ſera ce pain, ſoit placée dans la cave, afin d'empêcher ce pain de moiſir.

Remarque ſur le gros pain. A l'égard du levain pour le gros pain, il n'y a rien à obſerver davantage que ce que j'ai dit ci-deſſus ; mais pour la pâte, c'eſt autre choſe, celle du pain Bourgeois veut être paîtrie molle : mais celle-ci demande qu'on la paitriſſe ferme, comme étant celle qui regarde directement le menage ; car c'eſt oe qui fait qu'en le paitriſſant, on a ſoin de la bien braſſer, & lors qu'elle eſt dans l'état où on la ſouhaite, c'eſt-à-dire, qu'on l'a bien retournée dans la huche, on y enfonce le poing, comme au pain bourgeois, ce qoi lui ſert d'une même marque pour connoître ſi la pâte en eſt aſſez revenuë. Cela étant, & le four chaud comme il faut, on diviſe cette pâte par pains, chacun du poids de vingt livres, ou environ, faiſant enſorte qu'ils ne ſe baiſent point l'un l'autre, aprés quoi on l'enfourne, comme je viens de m'expliquer.

Tiré hors du four, & ſerré avec toutes les formalités reqoiſes, on oe touchera point à ce pain qu'il ne ſoit raſſis depuis long-tems ; car la véritable œconomie veot qu'on ait toûjours une demie fournée de pain vieil, quand on fait le nouveau. Ce vieil mangé, on prendra premierement du nouveau, toûjours ceenx qui ſont les plus mal mal faits, & les moins cuits ; car les plus cuits ſe raſſoupiſſent avec le tems. Voila ce que j'ay crû de voir dire ſur le pain, qui eſt la premiere proviſion qu'on doit avoir à la maiſon.

FOURAGE d'Hyver. Il y en a de cinq ou de ſix ſortes, ſuivant les differends climats.

Premierement. On ſe ſert par tout de foin commun & de paille. Secondement dans les Païs chauds, & terres ſablonneuſes, on peut avoir de groſſes Raves. Troiſiémement, dans les Païs froids, & terres un peu graſſes, de gros Naveaux, & de gros panez ; ces panez demandent une terre à froment, donnant deux coups de beche, ou charruant avec deux charruës qui ſe ſuivent. Ces Panez, & Naveaux ſervent auſſi de nourriture au menu peuple. Quatriemement dans les terres les plus maigres, on peut avoir du ſainfoin d'Hyver, qui reſiſte à la gelée & à la nége.

Ne faites point paturer vos Cheveaux ni vos Cavales dans les bons pâturages, avec vos Vaches, faites les pâturer les herbages les moins ſuculantes, dans les landes, ou les montagnes. Une bête chevaline mange plus que trois Vaches, parce qu'elle ne rumine pas, comme la vache, & bêtes bovines, digerent peu, comme on voit par ſes excremens, où l'on voit ſouvent des grains d'avoine tous entiers : & les Vaches & toutes les bêtes bovines au contraire, ruminent long-tems, c'eſt à dire qu'aprés avoir mangé, elles a tirent du premier ſac de l'eſtomac, ce qu'elles ont avalé, le mâchent long-tems, & l'avalent une ſeconde fois : en ſorte que la digeſtion ſe fait parfaitement : Et on remarque que celles qui ruminent plus long-tems, s'engraiſſent plûtôt, & donnent plus de lait, & de beurre ; ſur quoi les Saints Peres donnent ces belles raiſons, pour leſquelles l'ancienne Loi defendoit d'offrir à Dieu des Victimes qui ne ruminoient pas.

FOURMIS. On remarque bien ſouvent que les mouches à miel cedent leur maiſon aux fourmis, tant ces petits animaux leur cauſent de deſordre ; c'eſt pourquoi il eſt bon de les détruire.

On y réuſſit, en tenant toûjours la place fort propre autour des paniers, & s'il s'y trouve des fourmillieres, de les ravager toutes ; ou bien ſi les fourmis ſoot dans la muraille on pend au bas des paniers uoo phiole de verre pleine d'eau & de miel, où elles ne manqueot pas d'aller à cauſe de cette inclination naturelle qu'ils ont pour les douceurs, & d'où ils oe ſortent jamais qu'on ne les jette déhors de cette liqueur qui les a noyées, il y en a qui pour les empêcher d'aborder les Ruches, mettent aux pieds de la cendre ; ou des ſcieures de bois, les planchers n'étant point ſolides ſoûs les pieds de ces animaux, les obligent de s'en éloigner, à cauſe du danger qu'ils y aprehendent.

FOURMIS nuiſent aux Arbres. Voyez *Arbres, maladies.*

FOUTEAU, ou Fau. *Ital. Fagio, Eſp. Haja. All. Buchbaum.*

QOALITEZ. Les feüilles ſont froides, le fruit a quelque degré de chaleur.

DESCR. Il a les feüilles comme le chaſne, mais plus fermes, plus épaiſſes & plus onies. Son fruit a uoe gouſſe ronde, rude & heriſſée par déhors, au dedans de laquelle il eſt enfermé, étant de figure triangulaire, couvert d'une écorce mince, & unie, de couleur de châtaigne ; le dedans du noyau eſt d'un goût agreable, quoi qu'aſtringent.

LIEU. Il nait dans les Bois & dans les Colines, & fleurit en Avril, & Mai.

PROPR. Les feüilles ſont aſtringentes : la décoction des feuilles quand elles ſont tendres, arrête le flux de ventre, les noyaux du fruit étant mangez ; apaiſent les douleors des reins, & font vuider les pierres & la gravelle. Les feüilles étant mangées gueriſſent le mal des gencives & des levres, pilées & apliquées elles fortifient les membres engourdis. Les feüilles fraiches apliquées guériſſent les inflammations.

FRA.

FRAISE, fruit de fraiſier qui eſt ordinairement blanc. Il y en a de quatre ſortes; des blanches, de groſſes rouges, des caprons, & des petites rouges ou ſauvages, pour les derrieres, qui ſont les petites, vous ne vous en mettrez pas beaucoup en peine ſi vous êtes pruche des bois où elles abondent, car les enfans des villageois en apporteront aſſez, pourveu que vous leurs donniez quelque peu de choſe: & ſi vous êtes éloignés de ces petites douceurs, vous en pourrez faire de petits tapis fort étroits dans le milieu de quelques unes de vos Allées, ſans aucun ſoin ni autre peine que de les planter, envoiant ſeulement quetir du plant en motte où vous ſçaurez qu'il y en aura, ou bien de les ſemer, qui eſt de jetter deſſus ce tapis l'eau dans la quelle vous aurez lavé vos fraiſes avant que de les manger.

Pour les groſſes fraiſes blanches, rouges, & captons, vous les planterez par planches, quatre rangées à la planche, & chaque planche à un pied & demi l'une de l'autre: le meilleur plant eſt de prendre des trainaſſes qu'elles font durant l'Eté, & en mettre trois plantes dans chaque trou que vous ferez avec le plantoir: le vray tems de les planter eſt dans le mois d'Aouſt, lors que ces trainaſſes ſont fortes, & ont pris racine par les nœuds, formant à chacun une petite plante.

Pour leur gouvernement, on les labourera, ſarclera, & binera fort ſoigneuſement.

Pour avoir de plus beau fruit, & du plus net, l'on mettra à chaque plante un petit paiſſeau, y liant doucement les montans de chaque plante avec du foarre: cela ſera, qu'outre que le fruit en ſera plus gros, les limaces, crapeaux, grenoüilles, & autres animaux nuiſibles ne s'y logeront pas: ce qu'ils feroient ſi la plante rampoit par terre, & en mangeroient une bonne partie, attaquant toûjours les plus belles.

Au tems qu'elles jettent leurs trainaſſes, il les faudra châtrer curieuſement n'y en laiſſant aucunes que celles que vous deſtinez pour avoir du plant.

Vous en ferez tous les ans quelques nouvelles planches, ruinant celles qui auront plus de quatre ou cinq ans, comme commençant à déchoir de leur bonté & groſſeur.

Il ſera bon de les fumer de petit fumier, un peu auparavant les grandes gelées, afin de les ameliorer, coupant toutes les feuilles, comme j'ay dit à l'ozeille.

Pour la terre qu'elles deſirent, le ſablon leur eſt plus à goût que la terre forte; c'eſt pourquoy vous choiſirez la partie de vôtre jardin la plus ſablonneuſe pour les y loger.

Si vous voulez avoir des fraiſes dans l'Automne, vous n'avez qu'a couper toutes les premieres fleurs qu'elles pouſſeront, & les empêcher de fructifier: elles repouſſeront d'autres fleurs par aprés, qui porteront leur fruit en arriere ſaiſon.

FRAISES, tant les blanches que les rouges, ſe multiplient & ſe perpetuënt de trainaſſes, qui ſortant des vieux pieds font des racines, on obſerve que le nouveau plant qui vient dans les bois reüſſit mieux tranſplanté, que celui qui vient des fraiſiers des Jardins: on en plante, ou en planche, ou en bordures, l'une & l'autre bien preparée, amandée & labourée de quelque maniere que ce ſoit, ſi c'eſt en terre ſeche & ſabloneuſe, il faut que tant les planches, que les bordures, ſoient un peu plus enfoncées que les allées, ou les ſentiers, pour y retenir les eaux des pluies, & des arroſemens: il en eſt tout autrement, ſi on en plante dans les terres fortes, graſſes, & preſque franches, car les grandes humidités font pourrir les pieds, on les eſpace communément de neuf à dix pouces, & on en met deux ou trois petites à chaque trou, qu'on fait avec un plantoir: le bon temps de les planter eſt pendant le mois de May, & le commencement de Juin, c'eſt à dire devant les groſſes chaleurs on en plante encore tout l'Eté dans les temps pluvieux, il eſt particulierement important d'en faire des pepinieres pendant le mois de May, & que ce ſoit en quelque endroit aprochant du Nort, pour éviter la grande ardeur du Soleil d'Eté, on les plante pour lors à trois ou quatre pouces l'une de l'autre, & ſi étant fortifiées on les tranſplante enſuite dans le mois de Septembre, pour en faire des planches, ou des quarrez ſelon le beſoin qu'on en peut avoir. Leur principale culture eſt premierement de les bien arroſer pendant la ſechereſſe; en ſecond lieu de laiſſer mediocrement de montans a chaque pied, c'eſt a dire que trois ou quatre des plus forts, doivent ſuffire, en troiſiéme lieu de ne laiſſer ſur chaque montant que trois ou quatre Fraiſes, qui ſont les premieres venuës & les plus prés du pied, & par conſequent il faut pincer toutes les autres fleurs, qui viennent preſque a l'infini de la queuë de celles, qui ont deja fleury ou qui ſont encore en fleur: rarement voit on noüer, & venir a bien toutes ces dernieres fleurs; il n'y a que les premieres qui en faſſent de belles, & quand on eſt ſoigneux de bien pincer, on eſt aſſez bien aſſuré d'avoir de belles Fraiſes, j'ay expliqué dans les ouvrages de Fevriée la maniere d'avoir des fraiſes hâtives, les gens curieux ont des Fraiſes de deux couleurs; ſçavoir les rouges, les blanches, mais ils les mettent dans des planches ſeparées. Les grands ennemis de ce plant, ſont les lons, qui ſont des gros vers blancs, qui pendant les mois de May, & de Juin leue mangent le col de la racine entre deux terres & par ce moyen les font mourir, il faut être ſoigneux dans ces tems là de parcourir tous les jours ſes Fraiſiers & fouiller au pied de ceux, qui commencent a ſe faner, on y trouve d'ordinaire le gros ver, qui aprés avoir fait ce premier mal, paſſe à d'autres Fraiſiers, & les fait pareillement mourir, les Fraiſiers ſont fort bien l'année ſuivante qu'ils ont été plantés, ſi c'eſt au mois de May qu'on les a plantés; & ne font que paſſablement, s'ils n'on été plantez au ſortie des bois que dans le mois de Septembre, mais ils font merveille la deuzieme année, & paſſé cela, ne font plus que miſerablement, c'eſt pourquoy il eſt bien de les renouveller au bout de deux ans, il eſt encore à propos de leur couper tuus les ans la vieille fane, quand les Fraiſes, ſont finies, ce qui arrive d'ordinaire ver la fin de Juillet; les premieres qui meuriſſent dans la fin de May, ſont celles qu'on avoit plantées dans les pieds du mur du midy, & du levant, & les dernieres meures ſont celles qui ont été plantées le long du nort.

FRAISIER, *Ital Fraga*, *éfragole*, *Allem*, *Erdbeerenkraut*,

Qualitez, les feüil. & la rac, ſont ch. & ſech. la pl. & les fr. verds. fr. & ſec.

Dsscr. c'eſt une plante qui ſe tient preſque à terre,

terre, qui a les feüilles de la *Quinte-feüille*, mais plus grandes, étant trois à une queuë, dentelées tout au tour; les fleurs ſont blanches à cinq feüilles d'ordinaire d'où naiſſent les Fraiſes qui ſont rondes, ou longues & rouges: ſes tiges ſont petites, minces, & veluës elle a quantité de racines menuës: Quelques-unes ſont les Fraiſes blanches.

LIEU. Elle naît dans les bois, dans les collines & dans les hayes, & fleurit en Avril & Juin.

PROPR. Toute la plante eſt aſtringente: les Fraiſes ſont bonnes aux bilieux, éteignent la ſoif, temperent la chaleur du corps, les lavant avec du vin, elles ne ſe corrompent pas dans l'eſtomac, le vin qu'on tire des Fraiſes enyvre; l'eau diſtillée en prenant trois cuillerées trois fois le jour, ſert aux lepreux, fortifie le cœur, purge la poitrine, eſt bonne à l'épanchement de bile, & rafraichit le ſang. La decoction de la racine & de l'herbe provoque l'urine, eſt bonne à la rate & aux reins.

Le jus ou vin que l'on exprime des Fraiſes, eſt tres bon pour ôter les rougeurs & petits boutons qui viennent au viſage de chaleur de foye, même pour apaiſer les rougeurs des yeux, & effacer les taches & boutons de ladrerie, ſemblablement la décoction de la racine & feüilles de Fraiſe fait un vin, qui ſert pour faire paſſer la jauniſſe ſi on en boit quelque temps au matin, comme auſſi pour provoquer les mois aux femmes, & arrêtent les fleurs blanches & flux diſſenteriques, mémement priſe en forme de gargariſme conforte les gencives, & dents & repouſſe les fluxions.

Pour faire de l'eau de Fraiſe, Il faut ſur une pinte d'eau mettre une livre de Fraiſes que vous écraſerez dans la dite eau, puis vous y mettrez un quarteron ou cinq onces de ſucre, & vous y preſſerez aprés un jus de Citron; & ſi le Citron eſt fort, c'eſt aſſez pour deux pintes. Le tout infuſé, le temps ſuſdit, pour la Limonade; vous le paſſerez à la chauſſe, le ſerez raftaichir pour la boire.

Compôte d'eſté dans le temps des fruits nouveaux, des framboiſes. Pour faire une compote de framboiſes il faut prendre une demie livre de ſucre dans une petite poële à confiture ou poilon, que vous ferez cuire joſques à ce qu'il ſoit à la plume: ce que vous connoîtrez en ſouffiant doucement au travers de vôtre écumoire: & lors que vous verrez que le ſucre s'envolera comme des plumes vous y jetterez promtement une livre de Framboiſes bien épluchées & bien cotieres & oterez auſſitôt vôtre poële de deſſus le feu & la laiſſerez repoſer peu de temps, aprés vous remuërez tout doucement les Framboiſes avec la poële, & leur donnerez enſuite un boüillon, ſi vous voulez, puis les laiſſerez refroidir & les ſervirez ainſi, les Framboiſes demeureront toutes entieres, & vôtre compote ſera fort belle & bonne & pour en augmenter la perfection, vous n'oublierez à les bien écumer avec un papier ou une cuiliere.

La Framboiſe eſt au goût de bien de gens, un fruit fort agreable: il paroît peu de temps aprés les Fraiſes.

Elle eſt dans une grande éſtime, non ſeulement à cauſe de ſa délicateſſe en la maogeant; mais encore à cauſe de ſon odeur, qui cauſe un plaiſir ſingulier à celui qui en aproche.

La maniere de cultiver ce fruit délicieux ne contient en ſoi aucune difficolté: il vient de plant coraciné, en ſéparant une ſouche en pluſieurs brins.

Elle ſe plante en rayons tirez au cordeau, éloignez l'un de l'autre de deux pieds, & profonds d'un fer de bêche, & large d'un pied.

Ces brins ſont mis dans ces rigoles, à quatre doigts les uns dés autres, puis recouverts d'une terre qui doit être meublée, & dont on aura ſoin de garnir les racines, crainte qu'elles ne s'éventent.

Ces plants ainſi mis, ſeront trois ou quatre fois tous les ans, fort ſoigneuſement labourez: pour ce qui regarde la maniere de les gouverner, il faut toutes les fois qu'on les taillera, ne pas oublier de couper le bois mort, & d'ôter les jets qui pouſſent dans les ſentiers.

Les Framboiſiers, lors qu'ils ſont plantez en bonne terre, ſont d'un naturel à pouſſer beaucoup de bois, de telle maniere quelque fois qu'ils en ſont étouffez. Or pour les décharger de cette abondance qui leur nuit, on doit obſerver d'arracher tous les petits jets & le vieux bois qui eſt mort, d'autant que c'eſt le gros bois de l'année qui rapporte le plus de fruit & que c'eſt celui-là auſſi qu'on doit rabatre de moitié en le taillant, ce fruit, non plus que les autres, n'eſt pas à couvert de tout inconvenient: il a comme les poires & les pêches des ennemis qui lui font la guerre: ceux-cy ſont attaquez des Tigres & des Fourmis: & les Framboiſiers ſont ſujets aux punaiſes, qui les rendent déſagreables ſi l'on ne ſcait les en défendre.

Ces animaux s'attachent à ce bois, ſi-tôt que la ſeve commence à ſe remuër; mais pour empêcher ce déſordre, il faut en taillant les Framboiſiers au Printemps, prendre de la chaux délayée avec de l'eau, & en frotter le bois avant qu'il pouſſe; ce remede eſt efficace.

Pour faire la confiture de Framboiſe liquide. Prenez quatre livres de Framboiſes bien épluchées, & les plus ſeches & les moins écraſées que pourrez, puis vous prendrez quatre livres de ſucre que vous mettrez cuire à la groſſe plume, vous retirerez aprés vôtre poële de deſſus le feu, & vous mettrez vos quatre livres de Framboiſes dedans le ſucre tout doucement de peur quelles ne ſe rompent: & comme elles ſont ſaiſies par le ſucre cuit elles ne ſe rompent pas ſi facilement, & vous les remuërez un peu, & lors qu'elles auront jetté leur ſubſtance, vous les remettrez ſur le feu & vous les acheverez promptement juſqu'à ce que le ſirop ſoit fait.

Pour faire de l'eau de Framboiſes, Il faut prendre la même quantité de fruit & l'écraſer dans pareille quantité d'eau: cependant ſi la Framboiſe eſt bonne, il ſuffira de trois quarterons avec cinq onces de ſucre; il n'y faut point de citron, non plus qu'à l'eau de Groſeilles, le tout fondu & incorporé vous le paſſerez à la chauſſe, le ferez rafraichir, & le donnerez à boire.

FRAMBOISES, tant les blanches que rouges commencent d'ordinaire à meurir dans les premiers jours de Juillet; on les plante en Mars dans des planches ou dans des bordures eſpacant le plant à deux pieds l'un de l'autre, il en ſort tous les ans pendant l'Eté beaucoup de bordures bien enracinées, & on en prend pour faire des plants nouveaux, les vieux ſe renouvellent par ce moyen, car ils meurent des que leurs fruits ſont cuëillis, la ſeule culture qu'on y fait, eſt premierement de racourcir au mois de Mars à la hauteur de trois ou quatre pieds les nouveaux rejetons qu'on conſerve au tour dés vieux pieds, ce doit être toujours les

plus gros, & ceux qui ſont de plus belle venuë; en ſecond lieu d'arracher tous les petits, & les vieux qui ſont morts.

FRE.

FRENE Arbre. Quoiqu'on ne voye gueres un pere de famille s'appliquer à élever beaucoup des Frênes, comme une choſe qu'il s'imagine indigne de ſes ſoins, cependant la connoiſſance de tout ce qui croit à la campagne luy étant neceſſaire, il me permettra bien que je parle ici de cet arbre le plus ſuccinctement qu'il me ſera poſſible. Le Frêne ſe plaît naturellement plus dans un terroir bas & humide, & y vient en plus grande abondance, que s'il étoit planté dans un lieu élevé.

Le genie de ce bois eſt de donner une belle & haute tige, lorſque naturellement ou par le ſoin des hommes il ſe trouve dans une terre qui lui convient; s'il arrive qu'on en veüille planter, on fera des trous ſuffiſamment larges, dans leſquels on les mettra, aprés avoir recouvert doucement leurs racines: puis viens ſi tu peux.

Mais enfin, ſi cet arbre n'eſt pas eſtimé par ſon bois, il le doit être par la vertu qu'il renferme, & qu'on tient être un ſouverain remède contre le venin des ſerpens; cette ſorte de bois s'éleve de racines, & ſon plant ſe tire des rejettons enracinez que ce bois produit en tronc, & qu'on éclate adroitement, le Frêne a le bois blanc.

On rapporte que ces inſectes veneneux ont une telle antipathie avec cet arbre, qu'ils en fuient même juſqu'à l'ombrage: & l'on dit, que ſi d'un côté l'on faiſoit comme un cercle de branches ou de feüilles de Frêne, & de l'autre du feu allumé, & qu'il y eût au milieu un ſerpent, cet animal, tant il hait ce bois, aimeroit mieux paſſer à travers les flammes, que de traverſer du côté où ſeroit le Frêne.

On diroit auſſi, pour la ſûreté de l'homme contre cette maudite engence, qu'il ſemble que la nature ait permis que cet arbre commençât à fleurir, avant que les ſerpens & autres bêtes pleines de venin, ſortiſſent de leurs tanieres au Printems; & qu'en Automne il ne predit les feüilles, qu'aprés que tous ces inſectes ſe ſeroient retirez.

Le ſuc des feüilles les plus tendres du Frêne bien pilées, eſt un ſouverain remède pour les animaux, contre le venin avalé & ſes feüilles même aprés qu'elles ont été appliquées ſur une partie, qui auroit été atteinte de la dent d'un ſerpent, ou de quelque autre bête auſſi dangereuſe.

FRENE, Ital. *Fraſſino*, Eſp. *Freno*, *Frexo*, Alle. *eſchero eſchenbaum*.

Qualitez, La gr. eh. & ſeeh. au 2. D.

Descr. Frêne, il a les feüilles comme le Laurier, quoique pointuës, & un peu dentelées, un de ſes rameaux ſemble n'être qu'une feüille, ayant les feüilles attachées deux à deux à une ſeule queuë comme au Cormier; ſon fruit vient en gouſſe, lequel eſt petit, amer au goût, rouſſâtre, ſemblable aux noyaux d'Amande ou à une langue d'oiſeau, d'où vient qu'on l'apelle *lingua avis*.

Lieu, Il naît ſur les montagnes, & dans les bois: la graine meurit à la fin de Septembre.

Propr. Il eſt ennemi des Serpens qui ne ſe mettent jamais ſous ſon ombre: le ſuc des feüilles eſt un antidote contre les morſures; il ſert aux hydropiques, & amaigrit ceux qui ſont trop gras, quand on en uſe quelque tems. La décoction de l'écorce diminuë la ratte, & l'opilation du foie, à quoi ſert auſſi de boire dans une taſſe de Frêne: le fruit étant bû, guerit les douleurs de poitrine.

FRI.

FRITELLARIA, Eſpece de Lys marbré. La Fritellaria eſt encore apellée Narciſſe chapronné, du nom de celui qui l'a trouvée; d'autres la nomment lys marbré, & d'autres Malagride, qui veut dire Poule d'Affrique, parce qu'elle eſt tachée comme cet animal.

Du haut de ſa tige il pend deux fleurs en forme de Clochettes tachées de couleurs, en forme d'échiquier: Mais il y en a qui ne ſont que d'une ſeule couleur, leſquelles ont les côtez blanchâtres, ſur leſquelles s'étend une certaine ligne verte juſqu'au milieu de la feüille, & du milieu de la fleur il s'éleve de petits filets entre ſix petits brins jaunes qui ſemblent couverts de pouſſiere.

Sa culture. La Fritellaria eſt plus ſeurément dans des grands pots que dans les planches, elle ne veut pas trop de Soleil, elle veut une bonne terre graſſe & détrempée, la profondeur de trois doigts; & on la leve au mois de Septembre.

FRITILLAIRE.

Descr. Elle a la racine bulbeuſe, blanche, ſolide, ſans aucune tunique qui la ſepare, la tige haute d'un pied, les feüilles reſſemblantes à celles du Salſific, la fleur en Clochette comme une Tulipe, courbée en bas, mais variée comme le plumage d'un Coq-d'Inde, d'où elle a tiré le nom de *Meleagris*. La ſemence aproche de celle des Tulipes.

Lieu. On la trouve en des lieux plains & herbeux, dans des Bocages, comme à Genas & à Covalon en Dauphiné, & proche d'Orleans, dans des prairies le long de la Riviere de Loire, comme auſſi en Poitou & en Xaintonge, on la cultive dans les Jardins des Curieux, où on en voit de diverſement colorées & variées, plus pour le plaiſir de la vûë que pour l'uſage.

Propr. Cluſius avouë qu'il n'en ſçait aucune en Medecine.

FRO.

FROMAGE, Pour les faire excellens, il faut non ſeulement que le lait ſoit bon, mais auſſi que la preſure ſoit bien accommodée.

Pour faire la preſure, prenez les caillettes d'un Veau, qui n'ait jamais pris autre nourriture que le lait pur, tirez en des petits grumeaux de lait caillés, que vous y trouverez & que vous éplucherez bien ôtant les poils, que le Veau a avallé en rerant; lavez ces grumeaux dans l'eau fraiche, à meſure que vous les manierez, & les mettrez dans un linge bien blanc, pour les eſſuyer un peu, prenez auſſi les caillettes, lavez les de même & les raclez fort nettes, retournez les pour y remettre dedans ces grumeaux, ſalez les y comme il faut, pendez le tout en l'air & mettez deſſous un petit pot pour recueillir l'eau ſalée qui en tombera, ſervez vous en pour faire prendre vôtre lait, cela fera merveille; & c'eſt cette eau qu'on apelle *preſure*.

Mais avant que d'en prendre vous la laiſſerez ainſi aſſaiſonner quelques jours, puis vous vous en ſervirez quand vous en aurez beſoin.

Pour se servir de cette presure, on en prendra dans une cuiliere qu'on dilaye avec un peu du lait, puis qo'on la jette dans celui dont on veut se servir pour faire les fromages.

Pour faire des bons Fromages, il faut prendre le lait tout chaud venant de la Vache, & le coulet, puis aprés mettre de la presure dedans en remuant le lait quelque-tems avec une grande cuiliere. Ce lait érant pris, on tire le Caillé avec la cuilier à écremer, & on le met dans des écliſſes, formes ou Chasserons, qu'on apelle en des pais, poor l'y laisser égoutter sun petit lait, d'où on le tire comme on veut qu'il soit plus ou moins égouté.

Pour les Fromages qu'oo apelle communs, ce sont ceux dans lesqoels on met de la presure aprés en avoir tiré toute la crême, & qu'on peut aussi nommer *Fromage de menage*, la coagulation de ce lait s'en fait plus facilement qu'à celui des Fromages qui se forment avec le lait tout chaud, a cause du trop de graisse qu'il y a, ce qui les oblige à se répandre de tout côtez. Ces Fromages communs servent à la nourriture de la maison, ou pour les envoyer au Marché, ou bien pour les saler afio de les faire secher, & par ce moyen de les conserver pour l'Hyver.

Outre la presure cy-dessus, on peut encore pour faire des Fromages, se servir de la graine du Chardon beni ou de la fleur de Chardon sauvage, le jus de figuier quand on incise l'écorce de l'Arbre encore verte, y reüssit tres bien de même que le gingembre & les œufs de Brochet.

Remarques. On a déja dit qu'il n'y avoit rien qui voulut être tenu avec plus de propreté que le lait, & on le repete encore; ainsi qu'il n'y ait point de servante qui s'aviſe jamais d'y toucher, qu'elle n'ait auparavant bien lavé ses mains & que toutes les Ustenciles servant à la laiterie, ne soient d'une netteté tres-grande, mais sur tout que nulle fille ne soit pas si hardie d'aprocher du lait, lorsque la nature lui pousse au déhors, cette cotruption dont l'évacuation est reglée ordinairemenr par les mois, & qu'acompagne toûjours un air si infecté qu'il suffit qu'une femme ou une fille en cet érat regarde du lait, pour faire qu'il ne se poisse point coaguler, lequel se tourne presque en même tems.

Pour faire des Fromages de garde qui soient ezcellens, il faut, lorsqoe le lait est encore chaud, y jetter de la presure delayée, & quand il est pris le dresser daos des formes ou chasserons, & lorsque ces Fromages seront bién égoutés, on les salera par dessus, & on les laissera reposer jusqu'au lendemain, afin qu'ils soient bien fermes, puis on les retournera poor les saler de l'autre coté, les laissant reposer dans les chasserons jusques à ce qu'il soient durs, aprés on les mettra secher à l'air dans flans une chasiere pour les affermir, puis on les serrera jusques à ce qu'on veüille les faire affiner, & si le lait dont on voudra faire les fromages, étoit froid, on le metroit sur la cendre chaude pour y observer aprés, ce qui vient d'être dit, pour les fromages communs & de garde; au lieu que pour faire les fromages cy-dessus on prend le lait sans ôter la crême; on ne dresse ceux-cy qo'aptés avoir été écremés, pratiquant au reste pour les rendre parfaits, tout ce qu'on a enseigné qu'il faloit faire pour ces premiers.

Pour affiner les Fromages, lorsqu'ou juge qu'ils sont assez secs, on les enferme dans nn endroit, d'où les animaux qui leur sunt nuisibles ne peuvent point aprocher jusqu'à ce qu'on veüille les affiner.

L'invention la meilleure que je trouve pour y reüssir, est de les tremper dans de l'eau salée & de les enveloper dans des feüilles d'Orme, ou d'Ortie & les mettre dans quelque vaisseau, afin qu'ils se communiquent leur humidité.

Autre moyen. Entourés vos fromages de foarre, d'Avoine & les mettez dans des armoires à la Cave, sur des Tablettes sans qu'ils se touchent, vous en aurez de la satisfaction.

Poor les fromages prompts à manger, quelquefois une occasion survient qu'on n'a point de fromage pour servir à ses amis, & qu'on souhaiteroit bien en avoir, il ne sera pas difficile de se cootenter là-dessus, du jour ao lendemain, vous étes pleinement satisfait, si vous faites ce qu'on vous dira.

Prenez à midi la Crême do lait qui a été tirée le matin avec autant de lait tout chaud; mêlez les ensemble, & mettez y on peu de presure, que vous delayerez avec de l'eau salée, jettez la dedans ce lait, & remuez le tout ensemble, & le laissez reposer une heure: aprés cela mettez le dans les formes, & ne le gardez que vingt quatre heures pour le bien faire cailler. On peut dire que vous ferez on excellent fromage & digne d'être presenté à one compagnie.

Le printems est la saison la plus propre pooe faire ces sortes de fromage.

Observation. Il y a des Vaches qui donnent du lait si gras, qu'on ne peut presque en faire du fromage sans qu'on l'écreme un peu, & il est facile de connoître ce lait aux signes qu'il éo donne, & d'abord qu'on s'en sera aperçû, on se mettra en devoir d'en ôter la Crême avec la cuiliere du pot, aprés cela les fromages se formeront tres bien.

FROMENT. Ce grain est generalement connu de toute la terre. C'est pourquoi il seroit fort inutile d'en faire one particuliere desciption, aussi-bien que d'en écrire toutes les sortes, il suffira de sçavoir que la pure Farine de Froment reduite en boüillie, est la noorriture la plus naturelle aux enfans aprés le lait de leur mere, & reduite en pain, le meilleur aliment de l'homme.

Le son mêlé avec du vinaigre & apliqué sor le mal de Saint Main, le guerit, & apaise aussi toutes sortes d'inflamatioos. Son levain avec un peu de sel, fait meurir les apostomes, & les froncles. L'amidon cuit en boüillie apaise les douleurs de ventre, & arrête la dissenterie, trois cuillerées de colle de farine de froment à demi cuite, & avalée tiede, arrête le crachement de sang.

FROMENT, pour le moltiplier, vous prendrez une livre de Sel vegetal, qui est composé artistement de fleurs de souffre, de Salpetre & de nitre; les bons Droguistes ont de ce Sel, vous le ferez boüillir dans six pintes d'eau, avec deux livres de bon fromeot nouveau, jusqu'à ce que le froment commence à se crever; puis vous passerez cette composition dans un linge fort à claires voyes & vous ferez rendre au froment cuit toute l'humidité, & vous ferez infuser dans cette liqoeur autant que voos pourrez de bon froment dorant vingt qoatre heures, quand la terre sera bien preparée, vous y semerez ce froment infusé, & ayant fait secher le marc de la composition, vous le pulveriserez & le jetterez sur cette terre, & vous verrez par experience que le Bled que vous aurez ainsi semé, produira vingt fois autant que le

Digitized by Google

Bled commun ; il eſt vrai qu'il ne faudroit pas faire cela deux fois de ſuite dans la même terre ; car il en conſume tellement la graiſſe quelle ne peut pas porter ſi elle n'eſt bien fumée.

Il eſt bon, de ſemer le froment dans une terre dont le temperament ſoit humide, & toûjours aprés qu'il eſt tombé un peu de pluye ; car il n'eſt point ſujet à pourrir.

Mais s'il n'a pas ce défaut, il tombe dans un autre inconvenient qui ne lui eſt pas moins préjudiciable, & qui eſt de ſe convertir en yvraye.

Ce changement de nature ne lui arrive que lorſque les années ſont extremément moles, & j'ai vû d'experience, prendre de l'yvraye pour le ſemer, & l'année ſuivante extremément ſeche, s'échanger en beau & bon froment.

Il y a encore une choſe à craindre pour le froment qui eſt la *Nielle* ou la *Bruine*, comme on dit en Bourgogne, ce qui eſt bien pire que l'yvraye : car celuy-cy, ſi on ne le mange pas il ſert en partie de nourriture à la volaille : mais celuy-la eſt une eſpece de Charbon, en quoi le grain s'eſt converti, qui ôte non-ſeulement l'abondance du Bled, mais encore qui en rend la forme extremément noire, ſi l'on ne prend le ſoin de laver le Bled auparavant que de le mettre au Moulin.

Le tems auquel les Fromens ſont ſuſceptibles de Nielle ou de Bruine, c'eſt ſur la fin du mois de May, & juſqu'à ce qu'ils ſoient preſque moiſſonnez : & cette nielle n'eſt autre choſe qu'une matiere graſſe qui ſort de la terre, & qui montant en l'air ſe forme en exhalaiſons, qui ne cauſent pour l'ordinaire les déſaſtres que nous reſſentons, que dans l'Eté, qui eſt la ſaiſon où l'air eſt calme, & pendant laquelle il s'éleve beaucoup de vapeurs accompagnées d'exhalaiſons, qui produiſent cette nielle ou cette bruine dont nous parlons, de la maniere que voici ; ces exhalaiſons & ces vapeurs étant donc en l'air, agitées autant qu'il eſt neceſſaire pour faire quelles montent aſſez haut, l'experience a fait juſques-icy découvrir que ces effets de la nature les ſéparent les uns des autres de telle maniere, que les vapeurs qui ne ſont compoſées que de parties ſubtiles, ſe dégagent toûjours fort aiſément : au lieu que les exhalaiſons en contenant en ſoi des matieres qui les embaraſſent davantage, & qui les empêchent par conſequent de s'élever ſi haut ; ne volrigent jamais que dans la régiou de l'air la plus prochaine de la terre, d'où il s'enſuit, que ſi l'air vient à ſe refroidir un peu pendant la nuit, les exhalaiſons étant d'une nature à ne pouvoir ſubſiſter dans le mouvement ; mais au contraire, tendant toûjours au repos, elles ont coûtume de ſe fondre les unes ſur les autres, & de former par ce moyen un broüillard, qui bien ſouvent venant à ſe changer en une liqueur onctueuſe, tombe ſur les Bleds, qui en ſont tout brulez par les ardeurs du Soleil, qui échaufent cette liqueur de telle ſorte, que pour ainſi dire, elle rôtit tous les grains de Bled qu'elle rencontre : ce qui fait la déſolation du Laboureur ; tout ce deſaſtre ſe produiſant ainſi, tandis que les vapeurs ſont encore aſſez agitées pour reſter dans leur même figure.

Voilà ce que c'eſt que la *Nielle* ou *Bruine*, comme on voudra dire : & la maniere dont elle ſe forme, & comme elle cauſe les fâcheux dégâts, qui la ſuivent ordinairement.

FROMENT, Ital. *Fromento* ou *Grano* Eſp. *Trigo*. All. *Veaizen*.

QUALITEZ, ch. au I. D.

DESCR. Froment, elle ſeroit inutile à une plante ſi connuë par tout.

LIEU, Il croit en tous les bons terroirs.

PROPR. Le froment mâché & apliqué ſur les morſures des Chiens, empêche le progrez du venin par ſa force attractive ; le même apliqué ſur les nerfs coupez ſert à les conſolider, & auſſi les autres playes, il entre à cauſe de cela dans le baume d'un Prêtre Eſpagnol, décrit par *Aquapendente*, ſon cuit dans du bon vinaigre, apliqué ſur les mammelles les fait des'enfler, le levain eſt bon & fort attractif on s'en ſert aux veſicatoires, avec des Cantharides.

FROMENT-DINDE, Ital. *Fromento indiano*, Eſp. *Trigo de India*, All. *indianſchkor*.

QUALITEZ, il eſt plus ch. & viſqueux que le froment.

ESPEC. Il y en a qui a l'épy rouge, d'autres jaune, d'autres noir, & d'autres blanchâtre.

DESCR. Il a la tige d'un Roſeau remplie de moüelle, ſon fruit eſt un épy en forme de raiſin long d'une palme, ayant ſes grains ſerrez de tous côtez, unis, ronds comme des pois rangez en ligne droite.

LIEU, Il croît dans les Indes Occidentales en peu de jours, & ſe moiſſonne quatre mois aprés.

PROPR. La farine en eſt blanche & on en fait de fort beau pain, mais plus gros & plus viſqueux que celui de Froment : ainſi il eſt plus opilatif, Les païſans en font de la boüillie avec du beurre, & du fromage qui eſt aſſez agreable, quoi que peſante à l'eſtomac.

La farine eſt excellente pour les emplâtres qui meuriſſent. Le ſuc des feüilles vertes eſt bon pour les inflammations & Ereſipeles.

FRONTAUX. Les grandes inquietudes que les maux de tête cauſent ordinairement aux febricitans, ont donné lieu à l'invention des frontaux, dont il ſeroit fort difficile de ſupprimer l'uſage ; car quoi qu'on ne puiſſe pas toûjours appaiſer les douleurs de tête par la ſeule aplication des frontaux, ſi on n'arrête les vapeurs qui cauſent ces maux, ces aplications neanmoins n'y ſont pas inutiles, car en fortifiant le cerveau, elles ſervent à reſoudre, a faire tranſpirer, ou rabatre les vapeurs élevées, à temperer l'ardeur & à en émouſſer la poinre.

On prepare quelquefois des frontaux avec des Medicamens ſecs, comme ſont les Roſes, les fleurs de Sureau, ou de Nenufar, les Santaux & la Coriandre pilez, la Betoine, la Marjolaine, ou la Lavande hachées, les noyaux de Pêches ou d'Abricots écraſez, &c. qu'on étend, applatit, & enferme dans un linge fin, de l'épaiſſeur d'un demi travers de doigt ; en ſorte qu'ils puiſſent couvrir tout le front & les temples, ſur leſquels on les aplique, les ayant arroſez avec un peu d'eau Roſe, ou Vinaigre roſat.

On ſe contente auſſi quelquefois d'apliquer ſur le front & ſur les temples des linges humectez avec de l'eau Roſe, ou du Vinaigre roſat, ou de Sureau. On y aplique auſſi quelquefois les feüilles vertes de Nenufar, de Courge, de Laituë, de Pourpier, ou de Vigne, & ſur tout dans les maux de tête qui accompagnent les fiévres ardentes ? mais on ſatisfait mieux à toutes les intentions pour leſquelles on prepare les frontaux, ſi l'on y employe les conſerves des fleurs, les extraits, les ſemences, les Onguens, les Poudres, & les autres matieres propres, & ſi ayant fait de ces choſes une pâte, & l'ayant étenduë & enfermée dans un linge fin, on l'aplique ſur le front & ſur les temples &

si l'on y laisse quelque tems : car par ce moyen la vertu des medicamens est mieux unie & concentrée, & mieux en état de produire les effets qu'on en doit attendre. Pour y reussir, on peut les preparer ainsi.

Autres Frontaux. Prenez de la conserve de Roses rouges, & de Nenufar, de chacune six gros, de semence de Pavot blanc écrasée, de poudre de trois santaux, & d'Ongnent de Peuplier, de chacun un gros ; melez tout ensemble pour en composer un fronteau, pour apliquer fraichement sur le front & les temples.

Ou bien, prenez des conserves de violettes, de Roses, & de Nennfar, de chacune demi once, de poudre de trois santaux & de Coriandre, de noyaux de pêcher bien pilez & de l'extrait un peu liquide d'Opium, de chacun un gros, mêlez tout ensemble pour en composer un frontal, on se contente aussi quelque fois d'apliquer sur le front & sur les temples un Liniment composé avec parties égales d'Onguent Populeum, & d'extrait liquide d'Opium, on de faiteun frontal de nnyaux de Pêches ou d'Abricots bien pilez dans un mortier de marbte, avec environ one sixiéme partie de sel marin & autant de poudre de Roses.

FRONTAUX. On employe quelquefois les frontaux pour arrêter & divertir les fluxions subtiles & acres qui rombent sur les yeux, en incorporant parties égales du Bol de levant, de Terre scellée, de Mastic, & de Sang de Dragon en poudre, avec des blancs d'œufs, & les redulsant en nne pâte, que l'on étend sur des étoupes, & qu'on aplique sur le front & sur les temples.

F R U.

FRUITERIE. La Fruiterie, ou Serre doit être une Chambre ou un lieu plus ou moins grand selon le besoin qu'on en a, il y doit avoir une table qui occupe le millen de la place, & cette commodité est necessaire pour dresser les corbeilles qu'on veut servir, & des murs garnis de tablettes bien ordonnées, les fruits diversement placez avec des Etiquettes volantes, pour marquer les especes, & leur maturité par raport à la suite des mois; les Bergamotes en nn endroit, les Virgoulenses en un autre & mettre à la veuë ceux qui sont en maturité, & aux plus hautes ceux qui ne meuriront qu'aprés, pour les descendre quand les autres sont passez.

FRUITERIE. Elle est bonne ayant ces conditions.

La premiere. Elle doit être impenetrable à la gelée : le gros froid, comme nous avons dit souvent, est l'ennemi mortel des fruits, ceux qui ont été nne fois gelez, ne sont plus bons qn'à jeter.

Secondement. Que cette fruiterie doit être exposée sur tout au Midi, ou au Levant, ou du moins au Couchant, l'exposition du Nord lui seroit tres-pernicieuse.

Troisiémement. Que les murs de cette Serre doivent être pour le moins de vingt-quatre pouces d'épais, une moindre épaisseur ne garantiroit pas de la gelée.

Quatriémement. Que les fenêtres outre les Paneaux ordinaires doivent avoir de fort bons chassis doubles, & sur tout de papier, & qu'ils soient bien calfeutrez, & qn'en même tems, il y ait une double porte pour l'entrée, en sorte que jamais dans le tems du peril, l'air froid de dehors ne puisse avoir liberté d'entrer, car il détruiroit l'air temperé qui est de longue main au dedans, on ne sçauroit avoir trop de precaution, il ne faut qu'une petite ouverture negligée, pour faire en une nuit de gelée un desordre infini : je n'aprouve nullement qu'on fasse du feu dans la Fruiterie, &. cela par les mêmes raisons, que j'ai assez amplement établies dans le traité de Orangers.

Avec toutes ces conditions, qui peut-être n'ont pas été assez exactement observées, car la chose est tres-difficile, on ne peut & on ne doit avoir l'esprit en repos, à moins d'avoir an dedans de la Serre un petit vaisseau plat plein d'eau, c'est une sentinelle fidele, & incorruptible, qui doit donner avis de ront ce qni peut nuire : si cette eau ne gele point, il n'y a rien à faire ; mais si elle vient à geler tant soit peu, il faut aussi-tôt courir au remede.

Les froids des Mois de Decembre, 1670. 1675. 1676. 1678. Celuy de Janvier, & Fevrier 1679. & sur tout celui de Decembre 1683. & de Janvier 1684. qni de la derniere reprise a duré sans relâche un mois entier, doivent servir d'une grande instruction dans cette matiere ; il a falu être bien soigneux & bien prevoyant, pour ne s'y pas laisser attraper, un bon grand Thermometre placé en dehors à l'exposition du Nord est ici trés necessaire : il faut juger que le péril est grand, quand deux nuits de suite ce Thermometre continuë d'être au cinquiéme, & sixiéme degré, & même anseptiéme, & huitiéme; une premiere nuit peut n'avoir point fait de mal, une deuxiéme doit faire tout craindre, & ainsi dés le lendemain d'une premiere nuit fâcheuse, servons-nous de bons matelas ou de bonnes couvertures de lit bien veluës, ou de beaucoup de mousse bien seche, pour y mettre nos fruits si bien à couvert, que la gelée ne puisse atteindre ; & même si nous avons une fort bonne cave, faisons les y porter, pour ne les y laisser que pendant le gros froid : & en tous ces cas y prenons soin de remettre ces fruits dans leur terre ordinaire, dés que le tems est radoucí, & continuons d'ôter ceux qui sont meurs, & ceux qui se gâtent : la pourriture est un des fâcheux accidens à craindre, pendant que les fruits sont hors d'état de pouvoir être souvent visitez l'un aprés l'autre.

Aprés nous être munis contre le froid, il faut nous étudier à défendre nos fruits du mauvais goût.

C'est ici la *Cinquiéme* condition : le voisinage du foin, de la paille, dn fumier, du fromage, de beaucoup de linge sale, & snr tout de linge de cuisine, tout cela est extrêmement à craindre, & ainsi il faut que nôtre Serre en soit tout-à fait éloignée. nn certain goût de renfermé avec une odeur de plusieurs fruits mis ensemble, font encore un grand desagrément; & partant il faut, que non seulement la Serre soit bien percée, mais encore assez élevée ; one élevation de dix à dooze pieds en doit faire la juste mesure ; il faut aussi tenir snuvent les senêtres ouvertes, c'est à dire, aussi souvent que le grand froid n'est point à craindre soit la nuit, soit le jour ; un air nonveau de dehors, quand il est conditionné, fait des merveilles pour purifier, & rétablir celui, qui est renfermé de longue main.

Pour la *Sixiéme* condition je crois pouvoir dire, que tant la Cave que le Grenier ne sont pas propres ; pour faire une Serre, la Cave à cause

d'un goût de moisi, & d'une chaleur humide, qui en sont inseparables, & font une grande disposition à la pourriture : & le Grenier à cause du froid, qui peut aisément penetrer au travers de la couverture, & ainsi un rez-de-chaussée nous accomodetes-bien, ou tout au moins un premier étage accompagné de logemens habitez dessous, & aux côtez.

Joint à cette *sixiéme* Condition, que la Sette doit être souvent visitée de celui qui en est chargé, ce qui n'arrive point, quand au lieu d'être à main, c'est à dire d'être commodement placée, on n'a pas facilité d'y aller, parce qu'il y a ou trop à monter, ou trop à décendre.

La *Septiéme* Condition demande, qu'il y ait beaucoup de tablettes tenans, & enchassées les unes dans les autres, afin d'y loger les fruits séparément les uns des autres, les principaux dans le plus beau côté, les Poires à cuire dans le moins beau : les Pommes encore faisant bande à part : la distance raisonnable de ses tablettes, doit être de neuf à dix pouces avec une largeur raisonnable de chacune, je les veux d'ordinaire de 17. à 18. pouces, pour y en loger beaucoup ensemble, & en avoir aussi beaucoup d'une seule veuë.

Je veux aussi pour *huitiéme* Condition, que les tablettes soient un peu en pente vers la partie de dehors, c'est à dire d'environ trois pouces dans leur largeur, & qu'elles soient bornées d'une petite tringle d'environ deux doigts pour empêcher les fruits de tomber ; on ne voit pas si bien d'un coup d'œil tous les fruits d'une tablette, quand elle est de niveau, que quand elle est, comme je la demande, & ainsi on ne s'aperçoit pas si aisément de la pourriture, qui survient a quelques fruits, & se communique à leurs voisins, quand on n'y remedie pas d'abord.

Cette pourriture à craindre oblige pour *Neuviéme* Condition, que sans y manquer on visite au moins chaque tablette de deux jours l'un, pour faire exactement la guerre à tout ce qui est gâté.

Et oblige pour *Dixiéme* Condition, que les tablettes soient garnies de quelque chose, par exemple, de mousse bien seche, ou d'environ un pouce de sable fin, afin que chaque fruit posé sur sa baze, comme il doit, se fasse une maniere de nid, ou de niche particuliere, qui le maintienne droit & l'empêche de toucher à ses voisins : car enfin il ne faut point souffrir, que les fruits se touchent, il est plus propre, & plus agreable de les voir tous rangés chacun sur leur base, c'est à dire sur la partie, où est l'œil à l'opposite de la queuë que de les voir pêle-mêle couchés sur le côté.

Je demande pour *Derniere* Condition, qu'on ait grand soin de nétoyer, & balier souvent nôtre Serre, d'en ôter les toiles d'aragnée, d'y tenir de petits piéges contre les rats, & les souris, & même il n'est pas mal à propos d'y laisser quelque entrée secrette pour les chats, autrement on a souvent l'affliction de voir les plus beaux fruits attaquez par ces maudits petits animaux domestiques.

Pour avoir des fruits ou des fleurs avant la saison.

Porta enseigne que pour faire naitre des Fruits ou des fleurs avant la saison il n'y a qu'à choisir la fleur que vous aimerez le mieux, car ce qui convient à l'une, convient à toutes ; si c'est une *Rose* que vous voulez avoir avant le tems, prenez le bouton, & le plantés dans des pots de terre avec de la terre bien deliée, passée par le crible, engraissée de bon fumier, & lors qu'elle sera comme toute detrempée, vous l'entretiendrés en l'arrousant deux fois par jour d'eau chaude ; si l'air est agité du vent, ou si le tems est pluvieux vous le tiendrez à couvert en la maison : & de nuit ne le laissez à l'air : Or lors que les gelées & pluyes froides de l'Hiver auront cessé, & que l'air commencera à se mettre en beau, & que le tems sera doux, mettez-le au Soleil, si l'abri & temperature du jour est bonne. Lors qu'il sera parvenu jusques en ce tems-là & qu'il aura atteint le Printems, & que le bouton commencera à germer qu'il soit arrosé d'eau un petit plus chaude ; car il veut être souvent & doucement arrosé & ainsi vous aurez la premiere entre les fleurs du Printemps, celle qui toute fois étoit la derniere. Davantage il faut prendre garde, que souvent quand l'Hiver est temperé & les pluyes douces, que le germe ne s'avance trop tôt, & avant la saison, ainsi que dit Theophraste ; alors que s'assemble és plantes une vertu générative & une humeur féconde, quelquefois d'elles mêmes, & d'ailleurs aussi de la partie testante de l'humeur avancée, par laquelle les fruits étoient sortis en aparence.

FRUITS secs. *Cerises*, sous le nom de *Cerises* nous comprenons les guignes & les griottes, & pour les faire secher, prenez-en, posés les sur des clayés, rongés les côtes, y laissant les queües & les noyaux mettez les au four, observés qu'il soit un peu chaud, c'est à dire que ce soit aprés que le pain en est tiré, cela fait, tournés les, changés les de place, afin qu'elles soient seches, comme il faut ; mettes les une seconde fois au four, & enfin tant que vous vertés quelles soient seches, puis reservés les aprés quélles seront refroidies.

Les prunes se mangeant aussi seches, & pour reüssir à les rendre telles, il faut observer qu'elles doivent être tellement meures qu'elles tombent presque d'elles mêmes de dessus les arbres. On saura aussi que toutes Prunes qui se servent crues, sont bonnes à faire des pruneaux, mais sur tout les Roches courbous, les Imperialles, les Dattes, les saintes Catherines, les Diaprées, les Perdrigons, les prunes de Cipre, les Brignolles, les Mirabelles, & les Damas de toutes sortes, toutes ces prunes seront sechées & mises au four comme les Cerises.

Les pêches. La chair dont naturellement sont composées les péches, est si bonne, qu'on ne s'avise gueres d'en serret ; cependant pour ne point manquer de provisions de toutes sortes, on ne laisse pas que d'en accommoder de cette maniere.

On y réussit en cüeillant des peches à l'arbre ; car celles qui tombent, outre quelles sont trop mûres, c'est qu'elles sont encore sujettes en tombant de se meurtrir, ce qui les empecheroit de secher, comme il faut, & elles deviendroient par là desagteables au goût.

Cela observé, & avant que d'en ôter les noyaux vous les mettez au four pour les amortir, puis vous les fendrés proptement avec un couteau, cela fait & les noyaux ôtés, vous les applatissés sur une table, puis vous les remettés au four ; & lorsque vous jugetez qu'elles seront assez cuites vous les tirerés, & les applatirés encore, puis vous les laisserés dans un lieu où l'humidité ne tegne point.

Les Abricots ſont les premiers fruits qui ſe preſentent à ſecher & voici comme on le fait ; on en prend, qu'on cueille auſſi à l'arbre, lorſqu'ils ſoor bien meurs & au lieu de les ouvrir comme les péches pour leur orer les noyaux, on ſe contente de les repouſſer par l'endroit de la queuë par où ils ſortiront, & les Abricots étant ainſi entiers on les applatit ſeulement ſans les ouvrir & ou les fait ſecher comme les péches.

Autre mainiere. Prenez des Abricots, mettés gros comme un pois de ſucre à la place du noyau, emplilſés en une Terrine, à laquelle vons ferés vn couvercle de pâte, mertés la au four lorſqoe le pain a pris eouleur, laiſſés eerte terrine dans ee ſour juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi, cela fait, mertés les ſur les ardoiſes, & quand les Abrieots ſeront aſſez ſecs, poudrés les de ſucre lorſqu'ils ſont encore chauds, puis deux jours aprés qu'ils auront été ſechés, fermés les.

Les Poires ont leur merite aſſez bien établi ſans qu'il ſoit beſuin que j'en diſe rien de plus ; & c'eſt le fruit, comme tout le monde ſçait, dont il y a un plus grand nombre d'eſpeces & on les ſeche auſſi au four ; pour les rendre ainſi excellentes, on les coupe en quartiers, puis on les pelle, aprés quoy on les fait ſécher au four comme les antres fruits cy deſſus ; ou bien ſans qu'il ſoit beſoin de les couper, oo les pele entieres, obſervant d'y laiſſer les qneuës, puis on les met boüillir dans qnelque vaiſſeau avec de l'eau ſe ſervant de leurs peaux pour lors, pour les tremper dans leur jus : eela fait on les tire, puis on les met au ſour ſur des elayes & de la même maniere que j'ay dir, qu'il falloit ſecher les prunes.

Les Pommes, à la difference des Poires, ſe ſechent ſans péler en les coupant par la moitié, & leur otaot ſeulement le trognon, & pour les faire bonnes, on en fait boüillir pour en tirer le jus, afin d'y tremper celles qn'on deſtinera pour ſeeher comme on fait les Poires.

Les Raiſins ſont agreables au manger, lorſqu'ils ſont ſecs, & pour eela ou s'en ſert de toutes ſortes ; mais les meilleurs ſont les muſcats : on les met au four ſur nne claye pour les faire ſecher, prenant garde qne la chaleur n'eo ſoit point trop âpre, ſe rendant ſujet à les tourner de temps en temps, afio qu'ils ſechent par tout avec égalité.

On fait encore ſeeher des *Pois verds*, des *Champignons*, des *Morrilles*, & des *Mouſſerons* enfilant les derniers & les mettant dans un ſour dont la chaleur ſoit moyenne.

F R U I T S. Les meilleurs & ceux qnl ſont plus en eſtime, ponr les Poires, ee ſont les bons Chretiens d'Eté & d'hyver, le Muſcat hatif gros & petit, le Portail, l'Amadote, les Bergamotes d'Automne & d'Hyver, le ſaint Lezin, le double Fleur, le Bezid heriles, Beurez de deux ſortes, les Meſſire-Jean gris & duré, le Figué, le Rille, les Mouille-bouches, le Cuiſſe Madame, les Oignons Muſquez, le Rouville, les Oranges de diverſes, ſortes, les Cailleau Roſat d'Hyver, le Roland, la Verte longue, les Rouſſelets, la Virgouleuſe, &c.

Mais aprés tout il faut greffer & avoir des bons Chrétiens d'hyver, dix fois autant que d'autres Arbres ; parce qu'outre que ce ſont les meilleurs fruits de tous ſans conteſtation, c'eſt qu'ils ſont bons dés que vons les cueillez & qn'ils ſe conſervent mieux qn'aucun antre juſques aux nouvelles, & l'emportent par deſſus tous les autres fruits, pour leur bonté, beauté, & groſſeur ſi prodigieuſe, qu'un homme de merite m'a mandé autrefois de Paris, qu'il en avoit depoüillé de treute deux onces de peſanteur, ſur ee que je lui avois écrit que j'en avois eu de dix ſept onces de poids.

Et J'eu ay découvert la raiſon, c'eſt qu'il avoit ſes Arbres au pied des couches à Meloos, & cet amandement & l'arroſement frequent qu'on leur donne, faiſoit cet effet extraordinaire aux dites Poires indubitablemeot, cette derniere remarque fait voir en quelqoe façon la verité de l'Axiome de la Philoſophie, qui dit, que le chaud & l'humide ſont les principes de la generation.

Il y en a qui eſtiment que les fruits greffez ſur coignaſſiers ſont plus rudes & agreſtes au goût que ceux qui ſont greffez ſurfrancs ; je crois que cela eſt vray, mais il portent leur indemnité par la groſſeur, couleur, & beauté de leurs fruits ſur les autres.

Pour avoir de tous ces beaux frults ci-devánt declarez, il faut qu'il ſoient greffez comme il a été dit ci-devant, chacun ſelon ſon eſpece.

Entre leſquels fruits, il y en a quatre Provinciaux ; ſçavoir, le boo Chrétien qui vient de la Touraine, l'Amadote de la Bourgogne, le Portail du Poitou, & le S. Lezin de l'Anjou.

Pour les belles Pommes, ee ſont les Reinettes groſſes de pluſieurs ſortes, les Court-pendus, les Calvils rouges & blancs, l'Apis gros & petit, les Fcooüilles, les Paſſes Pommes, &c.

Il faut que ees fruits ſoient greffez ſur des Paradis, pour être ravillans.

Les plus eſtimez entre les Peches & les Pavis, ce ſoot les Alberges, les Péches perſiques, de Pau, de Narbonne, les Violettes, les Brignons muſquez, l'Admirable, de la Magdelaine, la bel-Chevreuſe, gros Pavis, Meliortons, ou Mireotons, &c.

Pour les Prunes, ce ſont la Mirabelle, les Prunes de ſaiote Catherine, les Imperiales, les iſle-vertes, Alterſes ou de Monſieur, les d'Andilli rouges & blanches, les Damas noirs, ſucrés rouge & blanc, &c.

Il faut les greffer ſur des Damas noirs.

Pour conſerver les fruits, préparés du ſable de riviere, & le faites bien ſecher au grenier ; puis faites cueillir le raiſin, ou autre fruit, quand le ſoleil donne deſſus ; car il faut qu'il ſoit ſec, & faire un lit de ſable dans une caiſſe d'un pouce d'épais, puis ranger le fruit par deſſus, & qu'il entre par tout, & continuer de lit en lit : puis vôtre caiſſe, ou autre vaiſſeao de bois étant rempli, fermez le bien, de peur qu'il n'y entre aucun air, & le mettez en lieu ſee ſans le remuer, Il faut que le raiſin ne ſoit pas trop meur ou bien aſſez ; mais tant ſoit peu verd, comme de huit jours devant ſa maturité, le raiſin ſe garde juſqu'au nouveau : l'on peut faire le méme pour le Poires, Prunes, Ceriſes, Pommes, groſeilles, Peches, &c.

Il y en a qui le gardent dans la cendre, on paille d'avoine, & environnent leur vaiſſeau de eelle qn'on apelle petite paille, dans laquelle le grain d'avoine s'eſt nourri, il ſe garde deux ans ſi l'on veut, d'autres mettent du millet en la place du ſable pour plus de ſureté, l'on peut tremper la qneuë du raiſin ou antre fruit avec de la eire fonduë.

Pour conſerver les fruits à noyaux, méme les Figues, par M. Lemeri. Ayés un pot de terre & l'empliſſés moltié miel & moltié eau commune, que vous aurés bien batuë enſemble auparavant, dans

lequel vous mettés vos fruits tous frais cueillis, & bien couvrir le pot, lorſque vous les tirerés du pot, mettés les dans l'eau fraiche.

FRUIT *des Figuiers*. Ce Fruit eſt des plus excellens, tant pour ſa Delicateſſe que par l'avantage, qu'il a d'en porter deux fois l'année; cela fait qu'il merite d'être cultivé avec plus d'empreſſement, qu'on n'a pas fait juſqu'a preſent, auſſi un chacun s'y adonne à preſent, ſur tout quand on a des eaux. De ma part je m'y ſuis attaché, il y a douze ou quinze ans, aprés avoir veu la Figuerie du Roy a Verſaille & aprés avoir receu des lumieres de Mouſieur *de la Quintinie* ſur ces ſortes d'Arbres, comme il m'en avoit donné il y a quarante ans ſur la conduite des Pêchers & autres Arbres & même de l'œconomie. Etant de retour a Lyon, j'achetai deux douzaines de figuiers, qui me ſervirent pour faire une Figuerie dans le Jardin du Presbitere de ſaint Vincent, ou dans peu de tems j'en eus juſqu'à prés de 300.

Voici comme je m'y pris. Je me ſervis de la Bouture deſdits figuiers, comme etant la voye la plus prompte pour multiplier ces ſortes d'Arbres. Tout ce qu'il y a à y faire eſt de planter les drageons ou Boutures que les Figuiers repouſſent du pied, & qu'on doit ôter tous les ans à la fin de l'Hyver, ou même à la fin de l'Automne, de les planter, dis-je, dans quelque'rigole, qu'on fait pour cela prés de quelque bonne muraille, ou en quelque autre bon endroit, & de les couvrir ſoigneuſement pour empêcher que le froid ne les puiſſe gâter. C'eſt de ces petits Rejettons qu'on peut faire des Pepinieres de Figuiers. Les branches que l'on eſt quelquefois obligé de couper, peuvent ſervir pour la même fin; mais il eſt neceſſaire qu'elles ayent un peu de bois de deux ans; car pour les branches coupées, qui n'ont qu'un an, elles ſont beaucoup plus ſujettes à ſe pourrir qu'à reprendre. On plante ces Boutures un peu courbées en terre fraiche. Il eſt particulierement tres-à-propos de les placer à l'ombre. Il y en a qui y ſont une petite entaille vers l'extremité, & en l'endroit le plus courbé; mais elles réüſſiſſent aſſez ſans cela.

Les Figuiers ont un autre avantage: C'eſt que leurs racines ſont ſi vivaces, qu'elles peuvent agir toutes ſeules, aprés être ſeparées de l'Arbre avec lequel elles ont pris naiſſance; en ſorte que de la partie de leur extremité qui ne tient plus à cet Arbre, dont elles éroient les membres principaux, il en peut naître un Figuier de la maniere du monde la plus heureuſe. Il eſt vrai que ce privilege ne lui eſt pas particulier. Il eſt commun à quelques autres, comme aux Framboiſiers, à la Vigne, au Rozier, à l'Orme, &c. Mais il eſt d'autant plus admirable dans le Figuier, que ſon Fruit eſt plus excellent, & plus digne de nos recherches.

Je fis enſuite l'achat de pluſieurs pots, de diverſes grandeurs pour y Marcotter & y planter des Boutures & d'autres figuiers bien enracinez. Je fis faire encore des Manequins. Peu de Gens qui pratiquent le Jardinage ignorent la maniere de s'en acquiter. On le fait en paſſant une branche de Figuier à travers un Manequin que l'on remplit de bonne terre, & qu'on attache bien, ferme à l'Arbre, afin que l'agitation du vent n'empêche point la branche qui paſſe dedans de prendre racines; & l'on prend ſoin de l'arroſer au beſoin, quand les pluyes manquent. Cette operation eſt facile à faire un peu auparavant que le Figuier commence à bourgeonner; c'eſt-à-dire, au mois de Mars; & le tems de ſévrer ces Marcotes, & de les ſeparer de la mere-branche, eſt le mois d'Octobre auquel ils ont indubitablement acquis toute la force neceſſaire pour être replantez, & mis en place. On peut auſſi ſe ſervir pour leſdites Marcotes, d'une eſpece de vaſe, ou tuiau de terre cuite, de la forme d'un creuſet d'Orphevres, ſans fond, en paſſant la branche du Figuier à travers ce vaſe, & le garniſſant de terre; aprés quoi on l'arrête comme ci-devant, & on l'arroſe auſſi ſouvent qu'on le juge à propos. Mais je trouve les Mannequins plus commodes, parce que venant à planter ces jeunes Figuiers, on n'a pas beſoin de les en ſortir, puiſqu'ils pourriront aſſez en terre; & par-là on ne perdra point de tems, & l'on ne riſquera rien.

Il y a une autre maniere de Marcoter propre pour avoir des Figuiers nains; qui eſt de planter en Mars un jeune Figuier à racines dans un grand pot, ou même en pleine terre, & quand il ſera bien en ſéve au mois de Mai, ou de Juin enſuivant, on le plie par le milieu, comme la moitié d'une ovale, en mettant le bout d'en haut en terre, à quatre ou cinq doigts de profondeur, & on arrête cette moitié d'ovale avec quelque crochers de bois, afin qu'elle ne ſe releve. Ce bout ainſi fiché en terre prend racine, étant fortement arroſé; & & quand en Automne on s'apperçoit qu'il en a, on coupe la moitié d'ovale par le milieu d'en haut, & on arrache l'autre bout premier planté, & par ce moyen on aura un Figuier nain tres-facilement.

Au lieu d'en uſer ainſi, on peut prendre une Marcotte ordinaire, & quand elle a pris racines, c'eſt-à-dire en Automne, au lieu de la planter comme elle devroit être, ſçavoir les boutons en montant on renverſera leſdits Boutons en bas, & par cette retroverſion la ſéve n'aiant plus ſon cours direct, eſt obligée de retrograder, ce qui contraint le Figuier à demeurer nain.

On peut encore marcotter les Figuiers, & les acommoder en pleine terre comme on fait la Vigne, & quelques autres Plants, auſquels la facilité de faire racine par cette voye eſt commune, n'y aiant ainſi qu'à coucher des branches autour du vieux pied. On croit la Bouture meilleure éclatée, que coupée, & c'eſt pour cette raiſon que l'on eſtime devoir faire une entaille à l'extremité qu'on met en terre. Outre que le bois propre à cela doit être fort & robuſte, c'eſt-à-dire, de deux ou trois ans, comme on l'a dit, il faut en choiſir qui ſoit plein de nœuds, ou court-noüé: La cime qui a trois fourchons eſt preferable à toute autre; on fait auſſi beaucoup de cas de celle qui eſt au haut de l'Arbre, & du côté d'Orient, ou du Midy.

A l'égard du tems auquel on doit replanter les jeunes Figuiers qu'on aura élevez par ces voies, il faut que ce ſoit avant l'Hyver, & ſur la fin de l'Eté; cette ſaiſon me paroiſſant plus propre à cela que le Printems, principalement pour des Arbres qui ſont auſſi moëleux que ceux dont il s'agit. Ce n'eſt pas qu'il n'y en ait de fort experts qui ſont d'un avis contraire, & qui pour la même raiſon ne veulent planter qu'en Mars ou Avril.

On éleve facilement des figuers en des Caiſſes & en des Pots. La terre ordinaire de chaque Jardin mêlée à environ la moitié de terreau y eſt ſuffiſante

fiſante ainſi qu'on l'a vû ; oo tout ao plus il ne faut qu'avoir une proviſion raiſonnable de terreau pur, pour les premiers eocaiſſemens de ces Arbres ; ce terreau pur étant tres-propre pour la premiere multiplicatioo des racines, & un peu moins poot les teocaiſſemeos, qui ſe font dans la ſuite.

Mais ce n'eſt pas là la ſeule facilité qu'on trouve en ce point. La nature des racines du Figuier en fournit une autre ; car comme elles ſont ſouples & flexibles, & pour l'ordinaire meouës, au lieu que celles des aotres Arbres fruitiers, taot à noiau qu'à pepin, ſont dures & groſſes, rien n'eſt plus aiſé que de les ranger dans des caiſſes, ou dans des pots & de le faire beaucoup mieux que celles des Orangers, qui commooément ne s'élevcot pas d'une autre maniere, & qoi y réüſſiſſeor ſi bien. De plus, comme les Figuiers font naturellemenr un tres-grand nombre de cacines, il ne leur eſt aocunement difficile de trouver à vivre graſſemenr & vigoureuſemenr dans le peu de terre que contiennent les caiſſes, pourveu que l'humidiré n'y manque pas ; & pour eette raiſoo il eſt important de les arroſer ſouvenr en Eté, comme il ſera marqué ci-aprés. Mais ce qu'il y a ſor rour de fort commode, c'eſt la facilité de les conſerver l'biver en ſeureté, en les fermant dans quelque ſerre, qui ſoit capable ſeulement de les garantir des groſſes gelées ; au lieu que pour les Figuiera en place, il y a beaucoup plus de ptecaurioos à prendre, & que pour les aurres Arbuſtes qu'on éleve en caiſſes, étant beaucoop plus delicats, il faur une Serre, qui ſoit exrtaordioaltement munie contre un ſi cruel ennemi.

L'utllité & le plaiſir ſont joints à tant de facilitez qui ſe tencontteot dans la maniere d'élever des Figuiers en caiſſe, ou en des pors. Et en effer, quoi de plus agteable que de voir cette abondance de Figues en plein air ? ainſi qu'on le voit par ce moien dans nos climars ; malgré l'ioclemence & l'inrempetie du ciel, qui faiſoit croire autrefois qu'on ne pnovoit avoir ee plaiſir que dans les pais chauds. Quel charme encore de ſe pouvoir trouver en Eté, comme on le peur, eo porrant cerre curioſité un peu loin au milieu d'un bois tout chargé de Figues, & d'y en pouvoir ehoiſir à ſouhait des plus belles & des plus meures ! Car c'eſt l'avaotage ſqu'on reçoit des Figuiers en caiſſe ; où non ſeulement leor fruit meurit plûrôt que celoi des autres Figuiers en place, mais il eſt auſſi d'on goût plus relevé & d'une couleur plus jaune ; & la raiſon en eſt, que la rerre des caiſſes eſt plus aiſément échaufée & penerrée de la chaleur du Soleil, qui par conſequenr cuir & rsfine mieux le ſue de ces Arbres, dont les Figues ſont nourries. L'air ſec & le plein vent qu'ils ont de rous côtez y contribuent auſſi de méme qu'à leur donoer le reint plus coloré qu'on y remarque.

L'expecience fera mieox ſeotir que rien aurre la verité de tour ce qui vient d'être dit. Pour la faire, voici comment on peut facilemenr établir & enrretenir beaucoup de Figuiers en caiſſe ou en des pors. Il faut commencer par preparer vers la mi-Mars une couche ordinaire de bons fumiers ; elle doit être haure de trois bons pieds ſur quatre à cinq de large, & autant loogue qu'on a deſſein d'élever des Figoiers. On en laiſſe paſſer la grande ehaleur, c'eſt-à-dire cinq ou ſix jours, pendant leſquels on fait pcoviſion de pots de terre de einq à ſix pouces de diamette, ou de petites caiſſes qui en aient ſept ou huir. On remplit ces pots ou caiſſes de la terre que nous avons dir, ſçavoir, ou de la terre commune de quelqoe bon Jardin, mêlée avec autant de terreau, ou ſi l'on veur de terreau toot pur. On preſſera ou ſoulera cette terre au fond des pots ou caiſſes, ſi l'on n'aime mieox les templir de longue malo, afin qu'elle ſe puiſſe affaiſſer d'elle-méme. Il ſuffir au premier cas qu'il y ait deux ou trois pouces de terre meuble par le haut. Oo prend enſuite de petits Figuiers enracinez auſquels oo racoureit les racines & la tige, ne leur laiſſant que quarre ou cinq pouces de celle-ci. On les met trois ou quatre pouces avant dans les vaſes qu'on leur a deſtinez ; & l'on enfonce ces vaſes à moitié dans la couche ; laquelle on prendra ſoin de céchaufer trois ou quatre fois ſur les côtez pour la maintenir raiſonnablement chaude ; & moiconant ces ſoins & les arroſemens neceſſaires, que l'on ne manquera pas de faire durant l'Eté, on aura la ſarisfactioo de voir que ees Figuiers ainſi plantez reprendront preſque tours forr heorcuſement, & feront dés l'année méme d'aſſez beaux jets, & en aſſez grand nombre.

Ceux qui oot en cela mieux réüſſi dolvent être tirea des pors, ſi l'on s'eo eſt ſervi, ou dés l'Eté méme, ou enfin au Prinrems poor le plus tard ; & on les mettra alora avec la mote de terre qui s'y ſera formée dans des caiſſes, ou de la grandeur ci-deſſus, garnies de terre affaiſſée, ou preſſée de la maniere qu'on l'a touché ; aurrement cette more deſcendroit trop tôt au fond de la caiſſe, y étaot attirée par ſa peſanreur & par l'action des nouvelles racines qui ſe font. On pourroit même pouc évirer cet inconvenient, & pratiquer ce qu'oo obſerve à l'égard des aurres Fruiriers que l'oo planre ; qui eſt de les tenir plus elevez que la ſuperficie, en les plantant de telle ſorte que la motte du Figuier excedât de quelques pouces les bords de la caiſſe ; & pour ſoûtenir la terre & l'eau des arroſemenr, on y mettroit des hauſſes par le moyen de quelques douves, oo des bardeaux de paille ; mais c'eſt une précaution qui eſt plus à propos pour les encaiſſemens ſuivans ; car pour ces premiers, comme il les faut renouveller au bout de deux ans à cauſe de la petiteſſe des caiſſes qu'on a emploiées, la more du Figuier ne peut être deſcenduë gueres plûrôt qoe ce tems, de quelque maniere qu'on l'air plantée.

Les ſecondes caiſſes dont on ſe ſervira, devaot être de treiae à quarorze pouces en dedans, les Figuiers s'y peuvent trouver bien pendant plus d'années ; & ils ont par conſequent plos de beſoin qu'on les replanre : eo ſorte que leur propre peſanteur, les freqoens arroſemens & le remuëment ou tranſport des caiſſes, ne les faſſent manquer de oourriture, en les faiſant deſeendre au fond dans nn moindre eſpace qu'ils ne feront, ſi on expoſe la motte plus haut que les bords, & ſi l'on preſſe la terre au fond.

C'eſt donc une obſetvation à ne pas negliger dans les encaiſſemens poſterieurs, non plus que de trancher chaque fois environ les deux tiers de la vieille motte. On connoît, quand les Figuiers ont beſoio de ces chaogemens, lorſqo'ils ne font plus gueres de gros bois. Les mêmes caiſſes, où on les a mis poor la ſeconde ſois, peuvent ſervir à la troiſiéme, quand elles ne ſont pas oſées & pourries par l'eau des grands arroſemens, dont on les moüille ; que ſi elles le ſont, comme il arrive ordinaire-

ment, on n'en prendra pas pour cela de plus grandes, ce ne ſera qu'à trois ou quatre ans de là qu'il pourra y avoir neceſſité de rencaiſſer, qu'on les remettra dans un lieu, qui ait plus d'étenduë, c'eſt à-dire dans des caiſſes de dix ſept à dix-huit pouces; & celles-ci ſeront encore ſuffiſamment grandes au premier chengement qu'on fera enſuite, en obſervant toûjours les mêmes choſes, ſoit la maniere de planter, ou le retranchement des racines & de la motte.

On pourroit enfin mettre ces Figuiers dans des caiſſes de vingt-deux à vingt quatre pouces: mais la difficulté de les tranſporter, & la grande quantité d'eau, qu'il faudroit pour les arroſer ſuffiſamment, ne le permettent gueres. Ceux qui peuvent avoir là-deſſus toutes les facilitez neceſſaires, & de plus la commodité de le Serre pour les mettre à couvert, s'en prévaudront, s'ils le veulent, & s'en tiendront là, comme aux dernieres caiſſes qu'on leur puiſſe donner. Hors de ces commodirez, quand les caiſſes de dix-huit pouces ne peuvent plus ſervir, on doit dés-lors ſe determiner & ſe reſoudre à les mettre en place dans un Jardin, ou à en faire preſent à quelque ami, qui n'aura pas lieu de le regarder pour cela comme vôtre rebut, puiſque ces Figuiers, quoique vieux de dix-huit à vingt ans, ſont encore fort bons, & peuvent durer long-tems avec le plaiſir d'un rapport aſſez abondant, pourveu qu'on ait retranché une bonne partie de leur bois, & particulierement de leurs racines.

Pour remplir la place de ces figuiers dont on eſt obligé de ſe défaire, on ne doit pas manquer d'en élever tous les ans de nouveaux qu'on leur puiſſe ſubſtituer; non ſeulement par les Boutures & les Marcottes, dont j'ai parlé ci-devant, que l'on éleve dans des Manequins, ou en pleine terre, ou ſi mieux vous aimez mettre un vieux Figuier avec ſa motte profondément en terre de telle maniere qu'il n'en ſorte que les boots des branches, qui prendront racines pendant tout l'Eté, & dans l'Automne. Et vers le commencement d'Octobre, aprés avoir levé la terre proprement, vous ſevrerez & coupetez toutes ſes branches au deſſous de ſes racines, qui ſeront autant d'Arbres aprés les avoir mis dans des pots de terre qui auront ſept ou huit pouces de diametre, & l'année ſuivante, s'ils ſont arroſés ſouvent, vous en pourrez avoir du fruits & afin qu'ils groſſiſſent, vous aurez ſoin de les mettre dans des plus grands pots au commencement de Mars de l'année ſuivante & le gros figuier qui aura été mis en terre, ne laiſſera pas encore de ſervir, comme auſſi les branches qui n'auront pas pris racines; car aprés avoir été coupées au deſſous d'un nœud & miſes en terre, elles prendront racines, comme les Boutures qu'on fait ordinairement.

Outre ces manieres, dont je me ſuis ſervi pour moltiplier les Figuiers, vous prendrez un pot de ſix ou ſept pouces de diametre, plus ou moins grand, que vous pendrez à l'Arbre & aprés avoir fait paſſer une branche par le trou ordinaire du pot de telle maniére que la branche tevienne par déſſus le bord, vous le remplirez de bonne terre & l'arroſerez à l'ordinaire, vous le ſevrerez & coupez dans le tems preſcrit ci-deſſus; Il y a une autre façon de marcoter une branche de Figuiers, prenant des pots de terre un peu grands, comme ceux des pots où l'on marcote des Oeillets vous ferez couler vôtre branche dans la fente qui ſe trouve faite dans le côté dudit pot & le rempliſſés de bonne terre, que vous errouſez enſuite & faites comme on a coûtume de faire en ces renconcontres; par ces moiens on aura une Figuerie, qui ſe trouvera toûjours également fournie. La peine que l'on prend à cela eſt avantageuſement recompenſée, les Figuiers donnant aſſez ſouvent du fruit dés l'année même de leur premier encaiſſement; & c'eſt en avoir eu pendant aſſez long-tems, lorſqu'on eſt reduit à les abandonner, pour n'y avoir pas grand regret, même quand ils ne devroient ſervir qu'à mettre au feu.

Les Figuiers en eſpalier & en buiſſon, ſeront traités d'une maniere differente des autres Arbres; car, au lieu qu'en ceux ci les bonnes petites branches donnent le fruit, ſoit à noiau ou à pepin, ce ſont les groſſes qui ont eér avantage dans le Figuier; & pour cette raiſon il les faut ménager d'une autre maniere, qu'on ne fait ordinairement, quand elles ne ſont que pour le bois. Ainſi le naturel des Figuiers n'eſt point d'être contraint, comme les aotres Eſpaliers, il leur faut plus de jeu & plus de liberté, ſi l'on veut que leurs fruits viennent mieux, & qu'ils ſoient meilleurs. Il faut donc bien ſe garder de les gêner & coler contre les mure pendant l'Eté & l'Automne. On pourroit y attachee le corps des branches, mais non pas les jets qui donnent les Figues; ils doiveot être éloignez de de la muraille & evoir de l'air, afin que le Soleil les frape plus vivement, & les rende plus ſucrées & plus hâtives. Il ſuffit même de ſoûtenir les unes & les autres de ces branches par devant, avec des perches, qu'on met ſur des crochets à peu prés comme ceux dont nous avons décrit la forme ci-deſſus. La difference qu'il y aura, eſt qu'ils doiveot être d'environ un pied de long, afin qu'entrant quatre pouces dans le mur, il en teſte huit au dehors pour faire une diſtance raiſonnable; & l'extremité, au lieu de remonter en droite ligne, comme ces premiers, ſera coudée & tournée en rond pour embraſſer la perche qu'elle portera. Il faut ſceller ces crochets dans le mur à trois pieds les uns des autres, & commencet le premier rang à un pied de terre, & cela en échiquier, continuant juſqu'au haut du mur de la même maniere. Les perches miſes ſur ces crochets empêcheront non ſeulement les branchee de tomber, mais auſſi d'être briſées & rompuës par les vents; ainſi il n'y aura pas beſoin d'autre treillage, puiſque cela ſuffira pour conſerver ces precieux fruits, & leor faire acquerir toute la maturité & le bon goût, qui les fait eſtimer ſi conſidetablement.

On en doit uſer autrement aux aproches de l'Hiver. Ce ſeroit riſquer trop ces arbres delicate & ſi ſuſceptibles du froid, que de les laiſſer ſi fort en proie à ſes rigueurs. Il faut donc dés que les feüilles des Figuiers ſont tombées, en contraindre les branches prés de la muraille, ſoit avec des lanieres & du clou, ſoit avec de l'oſier & des échalas; & s'ils ſont trop élevez, il faut tâcher de coucher d'un côté & d'autre les plus hautes branches, de maniere qu'elles n'en ſoient ni rompuës, ni éclatées, & on y apliquera enſuite des paillaſſons de l'épaiſſeur de trois bons pouces, ou de la paille, en forme de paillaſſon, ou enfin du grand fumier ſec, ſoûtenu par des perches miſes en largeur, & quelques-unes en montant, ayant ſoin qu'il n'y ait point d'endroit à l'eſpalier, qui ſoit découvert & expoſé.

On ſera encore proviſion outre cela, d'une aſſez

grande quantité de fumier pour redoubler ces couvertures, au cas que le froid ſoit extraordinaire. Aprés qu'il ſera paſſé, c'eſt-à dire vers le mois d'Avril on les ôtera ſimplement à demi, c'eſt à-dire ce qui ſe trouvera gâté & pourri par les pluyes & les mauvais tems de la ſaiſon; & quand on verra le tems aſſez bien aſſuré, & qu'on n'aura plus lieu de craindre de la gelée, on les découvrira tout-à-fait, ce qui n'arrive guetes dans ces quartiers, qu'environ le commencement de May, auquel les Figues ſont déja de la groſſeur d'un pois. On remet alors en liberté les branches qu'on avoit aprochées du mur & tenuës contraintes, & on les laiſſe dans la diſtance qu'elles avoient avant l'hiver, ſe contenant de les ſoûtenir avec des perches en travers.

Ce qui n'eſt pas moins important pour la conſervation de ces Figuiers, eſt que les murailles contre leſquelles ils ſont plantez, ſe trouvent aſſez fortes & épaiſſes pour que la gelée ne puiſſe penetrer au travers; autrement on a le déplaiſir de voir ces arbres petir du côté que l'on ne s'attendoit pas, & c'eſt ce qui eſt tres fâcheux, quand on y prend d'ailleurs tous les ſoins poſſibles. Il eſt donc neceſſaire qu'on ait des murs épais d'environ deux pieds, & en même-tems bien expoſez; les ſituations ſeches & élevées leur ſont auſſi tres-avantageuſes; & c'eſt le contraire d'un terrain froid & humide, & d'une expoſition peu favorable.

Les Figuiers en Buiſſon ſont les plus dangereux à avoir par la difficulté de les conſerver l'hiver, car pour le reſte on les conduit de la même maniere que les autres. Si l'on a de petits lieux particuliers où le froid ſe faſſe moins ſentir, on pourra y en élever; mais on doit prendre garde que ſi l'on pretend les tenir bas, étant en bonne terre, ils courront riſque de devenir fort confus, ou il faudra les empêcher de faire de grands jets. Ils ont donc beſoin d'être ſoigneuſement pincez, & d'avoir toûjours quelques groſſes branches raillées courtes; & pour éviter la confuſion, il faut les éclaircir ſouvent & les décharger, tant des vieilles branches uſées, que des courures nouvelles. Pour cet éfet il faut que ces buiſſons ſoient éloignez les uns des autres, afin de couchet tous les ans beaucoup de branches, & que par ce moien on puiſſe donnet de l'air à tout le corps du buiſſon, & le laiſſer croître en large autant qu'il pourra, ſans ces ſoins le fruit des Figuiers en buiſſon ne meuriroit que trés-difficilement, puiſque de leur naturel ils le donnent déja plus tard que les Figuiers en Eſpaliers, ou en caiſſe, qui ſont les plus hâtifs.

Les regles pour les tailler & pincer, il faut voir ce que nous en allons dire dans la ſuite.

Il ne reſte à ajoûter ici, ſinon que, pour couvrir l'hiver les Figuiers en buiſſon & les pouvoir conſerver plus facilement, on doit à la fin de l'Automne raſſembler & raprocher leurs branches avec des oziers & des échalas fichez en terre, en ſorte qu'elles faſſent une maniere de boule ou de piramide; & enſuite on les enveloppera avec du grand fumier ſec, tout de même que les Figuiers en Eſpalier. On ne les découvrira même pas ſi-tôt que les autres qui ſont à l'abri des murailles; & quand au printems on verra des nuits dangereuſes, on renouvelera les couvertures qu'on avoit commencé de leur ôter, ainſi qu'on le doit auſſi faire aux Eſpaliers, pour leſquels on peut ſe ſervir en cela de grands draps attachez à des perches, à peu prés comme des voiles de navire, & ſoûtenus par d'autres perches, qui empêcheront que le frottement de ces draps agitez par le vent, ne gate point le fruit de ces arbres, il faut auſſi par la même raiſon attacher ces draps tout contre la terre par le moyen de quelques crochets qui les tiennent fermes, à peu-prés comme on fait à des tentes.

La taille, le pincement, & les autres operations qu'il faut faire aux Figuiers.

Premierement, à la fin de l'hiver ou au commencement du printems il faut éplucher & ôter tout le bois mort des Figuiers. Quelque ſoin qu'on en ait pris, il y a toûjours plus de branches endommagées qu'on ne voudroit. Elles ſont d'une complexion moëlleuſe & ſi delicate, que les tems fâcheux de l'hiver, même quoiqu'il ſoit peu rude, les détruiſent & les gâtent. Il ſemble que la ſeule abſence de la chaleur eſt en cela dangereuſe pour ces arbres, puiſqu'il en perit ainſi dans des froids mediocres. On doit donc retrancher tout ce bois mort comme inutile & qui defigure ces Figuiers.

Mais il y a une taille qui leur convient, qui merite mieux ce nom que cette premiere operation: Elle conſiſte à leur donner la beauté & diſpoſition qui leur convient, & à leur faire porter du fruit plus avantageuſement, qui ſont les deux cauſes pour leſquelles on taille les arbres & les deux motifs qu'on ſe propoſe.

Pour commencer par le premier, on ne doit pas s'imaginer que la beauté d'un Figuier en caiſſe puiſſe être auſſi reguliere, que celle des autres arbres qu'on éleve de la même maniere, par exemple les Orangers; ni que la beauté des Figuiers en buiſſon, ou en Eſpalier devienne auſſi parfaite que celles des Poiriers ou autres fruitiers que l'on reduit à ces formes. Ce ſeroit en trop demander que d'en eſperer jamais tous ces agrémens. On doit ſe contenter qu'un Figuier en caiſſe ſoit diſpoſé comme un veritable buiſſon, qui n'ait que le moins de rige qu'il ſe pourra, & qui ne ſoit point élancé, c'eſt à-dire trop haut monté ou trop étendu & évaſé, avec de grandes branches dégarnies, comme il eſt aſſez ordinaire d'en avoir. A l'égard des figuiers en Eſpalier & en buiſſon, on a pû remarquer ci-devant, comment ils doivent être traitez pour être les mieux tournez, ſuivant la beauté qui leur peut convenir: ainſi nous n'en repeterons rien ici.

Nous y ajoûterons ſeulement, comme une choſe commune aux uns & aux autres, qu'il faut prendre ſoin d'ôter tous les ans à la fin de l'hiver, ou même dés la fin de l'Automne la plûpart des drageons ou boutures qu'ils repouſſent du pied, ſans y conſervet que celles, qui pourroient ſervir à garnir également les côtez, ou à être ſubſtituées à des branches mortes ou en languent. On a veu ci-devant, le bon uſage qu'on peut faire de ces boutures pour multiplier les Figuiers qu'on veut élever, en les plantant en quelque lieu à l'ombre où elles puiſſent reprendre.

A cette condition on doit ajoûter qu'un figuier ne ſoit point trop haut monté. S'il aloit par exemple en peu de tems à une baureur de deux ou trois toiſes, ce ſeroit ſans doute un excés blâmable; on les tient plus pleins & mieux garnis, quand on les conſerve dans une mediocre élevarinn; & ils ſont d'ailleurs plus faciles à couvrir l'hiver, au lieu que cela eſt fort embarraſſant quand ils ſont ſi élancez. Il faut donc d'année en année, n'y laiſſer guetes jamais de groſſes branches nouvelles plus longues

qu'un pied ou un pied & demi, ou tout au plus deux pieds; & c'eſt là la veritable taille qu'il faut faire aux figuiers, aprés avoir retranché tout ce qu'il y a de bois mort.

Mais ce n'eſt pas encore tout; vers la fin de Mars, ou au mois d'Avril il faut couper ou rompre le bout de l'extremité de chaque branche, qui peut être d'environ un pied de longueur. On eſt aſſez averti de le faire, quand le fruit a gâté cette partie, comme il arrive ordinairement aux branches qui n'ont achevé de prendre leur croiſſance, & de s'affermir qu'un peu tard dans l'Automne; mais non pas quand elles ont acquis de bonne heure toute leur perfection & leur force. On coupe donc le plus proprement que l'on peut ce qui paroit nuit & tidé, qui ſont des ſignes de mort, & même quoiqu'il ne le ſoit pas: & cela ſert à faire fourcher pluſieurs branches nouvelles au lieu d'une ſeule, qui ſeroit montée droite par la diſpoſition qu'y avoit ce bout que l'on taille. Par le même moyen on peut ſe promettre une plus grande abondance de Figues, non pas des premieres de cette même année, mais des ſecondes, & des figues fleurs de l'année ſuivante, puiſque du nombre de chaque feüille il en ſortira immanquablement une figue, & quelquefois deux en même tems pour l'une de ces deux ſaiſons.

Ce n'eſt pas même là le ſeul & unique avantage de cette operation. On peut dire que cette maniere de pincer, ou de tailler le bouton qui paroît à l'extremité des branches, contribuë encore beaucoup à faire ſortir plûtôt les figues; d'où il arrive auſſi qu'elles meuriſſent plûtôt, puiſque les premieres ſorties de chaque arbre ſont conſtamment les premieres figues meures qu'on y puiſſe cueillir. Cela ſert auſſi à faire groſſir davantage ce fruit; & la raiſon en eſt aſſez ſenſible: car la ſéve étant empêchée de monter auſſi vite qu'elle auroit fait ſans cette taille, elle ſe repand dans les parties voiſines, & en même-tems dans les figues qui s'y forment & qu'elle nourrit par conſequent mieux qu'elles ne l'auroient été.

Nous ne devons pas oublier d'obſerver, que ce ſont des jets de l'année precedente, qui ſont gros & mediocrement longs que l'on doit rompre ou couper de la ſorte: car pour ceux qui ſont fort gros & fort longs, on a vû juſqu'à quel point il les faut raccourcir; & à l'égard des menus, il eſt plus à propos de les ôter entierement. Et en effet il n'en eſt pas de même des Figuiers à l'égard des branches qui donnent leur fruit, comme dans les autres arbres fruitiers. Dans ceux-ci ce ſont les petites branches qui ont cet avantage; & au contraire c'eſt le partage des groſſes branches des figuiers, quand elles ne ſont pas de faux bois, car ils en ont auſſi-bien que les autres eſpeces d'arbres; c'eſt pourquoi il faut autant s'attacher à détruire leurs petites branches, que l'on doit avoir ſoin de les conſerver dans le reſte des fruitiers.

On connoit dans les figuiers les branches de faux bois par des yeux plats & fort éloignez les uns des autres, tout de même qu'aux fruits à pepin & à noiau. Telles branches doivent être taillées, plus courtes, que celles qui étant venuës aux extremitez des autres branches, ſont bonnes & mediocrement longues, & ont leurs yeux gros & fort proche les uns des autres.

Mais il y a un embarras qui n'eſt pas petit, à bien tailler ces groſſes branches qui ſont bonnes. Il provient de ce que ce ſont ces mêmes branches qui doivent ſervir tout à la fois à donner le fruit & à faire la figure qui convient à ces arbres; au lieu que dans les autres les groſſes branches ne ſervent que pour la figure & ne font jamais le fruit, ainſi qu'il vient d'être dit. Il ſemble à cauſe de cela qu'il ſoit impoſſible d'avoir des figuiers en caiſſe principalement, qui ſoient & bien formez, & bien chargez de fruits; car, comme ces figuiers doivent demeurer fort bas, ſi l'on veut racourcir leurs groſſes branches, pour ſe conformer à cette idée qui fait une de leurs principales beautez, on diminuë en même-tems de bois & l'abondance du fruit, puiſque tout figuier qui n'a gueres de bois, ne donne gueres de figues.

Pour choiſir un milieu là-deſſus, voici ce que j'eſtime à propos que l'on faſſe. C'eſt de racourcir tous les ans quelques-unes des plus groſſes branches, ſoient qu'elles ſoient vieilles, ou nouvelles; & par là on pourvoira à la beauté de la figure telle qu'on la peut eſperer, ſur le pied qu'elle a été expliquée: & pour avoir du fruit on hazardera de laiſſer les autres dans leur longueur, afin que s'y trouvant plus d'yeux, elles chargent davantage, comme elles font; car chaque œil reſté au Printems ſur les groſſes branches de l'année d'auparavant, donne tout autant de figues, & même quelquefois deux; mais il ſuffit d'y en laiſſer une qui puiſſe reüſſir, & ſe mieux nourrir, ſuppoſé la ſaiſon favorable. Il arrive même quelquefois que chaque œil donne une branche, ſuivant que la mere branche eſt groſſe & a été taillée courte; & comme chaque branche s'allonge ordinairement de ſix à ſept yeux, tant depuis le mois de Mars juſqu'à la mi-Juin, que depuis la mi-Juin, juſqu'à la fin de l'Automne, on en peut ainſi attendre ſix ou ſept figues, & non davantage, puis qu'il n'en vient jamais deux fois en un même œil, & que celui qui en donne à l'Automne, ſoit qu'elles ſoient venuës à maturité, ou non, n'en pouſſe plus au renouveau.

Au cas que les branches qu'on aura laiſſées longues pour le fruit, vinſſent à fruſtrer notre attente, on les peut racourcir à la mi-Avril, ou au commencement de May. Il eſt vrai que ce ſera s'appauvrir en ſecondes figues, & en diminuer le nombre, ce qui eſt aſſez fâcheux, aprés que les figues-fleurs ont déja manqué; & la raiſon de cette diminution eſt, que les branches nouvelles qui doivent ſortir de celles qu'on a taillées, ne ſçauroient ſortir aſſez tôt pour porter des Figues d'Automne; mais auſſi le nombre des figues-fleurs de l'année d'aprés en ſera plus abondant, parce que ces nouvelles branches auront eû aſſez de tems pour s'aoûter autant qu'il le faut pour cela.

S'il arrivoit que l'on conſervât quelques branches un peu foibles, il les faudroit tenir fort courtes, afin que la ſéve qui ſe ſeroit diſſipée dans une plus grande longueur, & qui n'auroit par ce moyen rien produit que de cherif, ſe ramaſſant & s'employant à nourrir ce qui reſte, le tende plus gros & plus vigoureux, & que les figues qui y pourront venir, en ſoient plus belles. Que ſi contre cette eſperance il ne naiſſoit que d'autres branches foibles, il n'y auroit pas à balancer, de les ôter toutes, ou de n'en conſerver tout au plus que la plus baſſe, qui par-là pourra devenir raiſonnablement groſſe, y aiant le plus de diſpoſition.

Comme on a rompu ou coupé aux mois de Mars & d'Avril les bouts des jets de l'année precedente, il en faut faire de même au commencement

de Juin à l'égard des groſſes branches qui auront pouſſé depuis le printems, afin d'en multiplier les jets durant l'Eté, & d'avoir par même moien un plus grand nombre des premieres figues de l'année d'aprés, ſans ce ſoin l'on ſe promettroit en vain beaucoup de fruit dans l'une & l'autre des deux ſaiſons. Il faut neceſſairement y preparer les bonnes branches nouvelles, en les pincant avec prudence & adreſſe, & en arrêtant par cette operation les jets de l'année; cela ſert auſſi à empêcher que l'arbre ne s'éleve trop & en trop peu de tems, & qu'il n'ait des branches trop longues & dégarnies; & l'on peut même dire qu'il en revient de l'avantage dés l'année même; pour les figues d'Automne que ces arbres ſont forcez par ce pincement & par cet arrêt de la ſéve, de donner de meilleure heure & plus hâtives.

Lorſque les groſſes branches qu'on a laiſſées longues les années precedentes, pour en tirer plus de profit, menacent par leur épuiſement de laiſſer bien-tôt la place qu'elles occupent vuide & dégarnie, il faut aux mois d'Avril & de May les ravaller & racourcir juſques ſur le bois plus vieux, principalement quand il n'y a pas de fruit, qui merite qu'on air encore quelque conſideration pour elles. Ce ravalement pourra produire de nouveles branches, dont on recevra plus de ſatisfaction. Mais quand cela ne ſeroit pas, comme la choſe n'eſt pas plus infaillible qu'à l'égard d'autres fruitiers qu'on traite de même, on évitera toûjours un grand inconvenient, en retranchant de la ſorte ce qui ſeroit capable de rendre un endroit deſagreable & dégarni; & comme il ſe fera d'ailleurs un ſurcroit de ſéve ſur les branches voiſines & même ſur la vieille branche qui a été ravallée, il n'en pourra revenir qu'un trés-bon effet pour la perfection de toutes ces parties.

Une choſe qui eſt tres-certaine, eſt que les figuiers ne pouſſent jamais ſi bien qu'à l'extremité naturelle, & qui n'a point été coupée, des branches formées l'année precedente. C'eſt ce qui doit obliger de ne tailler qu'avec de grands ménagemens; & d'obſerver avec ſoin tous les cas qui meritent qu'on le faſſe, & les regles que nous avons preſcrites là-deſſus. Elles nous paroiſſent aſſez ſuffiſantes & aſſez bien expliquées pour devoir eſperer un grand ſuccez de leur pratique, ſoit pour rendre les figuiers d'une forme plus parfaite ſoit pour leur faire pouſſer plûtôt, & en plus grand nombre les figues de chaque ſaiſon.

Arroſemens dont les Figuiers ont beſoin, quand on les fort de la Serre. Il doit être d'une telle maniere que toutes les racines s'en reſſentent & ſur la fin d'Avril, ou au commencement de May on pourra accelerer ce fruit & le rendre plus hatif, il eſt utile de mettre un boiſſeau de fumier de pigeon ou de poule, ou moins ſelon qu'on en a beſoin dans les vaiſſeaux qu'on doit tirer l'eau pour donner à boire à ces figuiers pour en ſuite les arroſer deux ou trois fois & chaque fois qu'on leur donnera de l'eau, on aura ſoin de la brouiller avec le fumier, par le moien d'un rateau, on peut faire la même operation ſur la fin du mois d'Aouſt ou au commencement de Septembre pour faire meurir plus promptement les figues d'Automne.

Aprés le premier arroſement on peut s'abſtenir d'en faire juſqu'à ce que vers le milieu du mois d'Avril, le fruit vienne à paroître tout à-fait avec quelques feüilles, & même un peu gros; parce que les pluies ordinaires qui tombent au Printems ſeront aſſez ſuffiſantes pour les humecter autant qu'il faut dans ces commencemens. Quand il pleut auſſi fort abondamment en Eté, on peut ſe paſſer des grands arroſemens qui ſont neceſſaires en ce tems-là, à cauſe que dans les jours pluvieux l'abſence du Soleil tient les racines aſſez fraiches, & ne les altere point comme quand il paroît: ainſi quoique les pluyes n'aillent pas peut-être à penetrer le corps de la mote, on peut ceſſer d'arroſer les Figuiers, qui hors de là le veulent être amplement chaque jour, ou tout au moins de deux jours l'un.

On ne doit point diſcontinuër ce ſoin, quand il ne tombe que de petites pluies; elles ſont inutiles aux Figuiers, parce que les feüilles larges de ces Arbres empêchent que la terre qui eſt fort ſerrée & fort dure dans les caiſſes, à cauſe de la multitude des racines, ne puiſſe être humectée par une ſi petite quantité d'eau, ne pouvant pas même l'être par des pluies abondantes. Ce ſeroit donc s'abuſer extrémement, & mettre les figuiers au hazard, que de conter que ces petites pluies pûſſent tenir lieu des arroſemens neceſſaires, puiſqu'indubitablement leurs fruits courent riſque de tomber & de perir, dés que les racines ceſſent le moins du monde d'agir faute d'humidité: Car manquant par là de fournir aux Figues le ſecours perpetuel de ſéve & de ſuc alimentaire dont elles ont beſoin, il arrive qu'elles demeurent mollaſſes; & comme pleines de vent, au lieu de prendre une bonne chair moëlleuſe; ce qui fait qu'enſuite on les voit tomber, au lieu de parvenir à une heureuſe maturité.

La neceſſité d'arroſer ſouvent & amplement pour éviter un inconvenient auſſi fâcheux, eſt à la verité un peu embarraſſante, & c'eſt pour ainſi dire, la principale & preſque l'unique ſujetion qui accompagne les caiſſes, & les pots. On n'eſt pas dans la même peine pour les figuiers en place. Ils donnent ordinairement de fort belles figues, également groſſes & bonnes, quoique plantez en lieux ſecs & arides; & la raiſon eſt que leurs racines s'étendant avec liberté dans le voiſinage, elles y trouvent toûjours aſſez de fraicheur pour bien faire leur devoir, parce qu'il ne s'en fait point une auſſi grande conſomption que dans les caiſſes, qui ſont frapées de toutes parts de la chaleur du Soleil, au lieu que la pleine terre ne l'eſt que du côté de la ſurface.

Pour joüir d'un pareil avantage dans l'uſage des caiſſes, on peut les placer de telle ſorte que le fond porte à terre; Par ce moien il en ſortira des racines, qui penetrant dans cette terre, s'y multiplieront de maniere que l'Arbre ſe portera mieux, on pourra ſe paſſer de grands arroſemens, parce que ces racines ſeront autant de canaux qui leur fourniront une humidité interne. Mais auſſi il y a d'autres inconveniens à craindre; car outre que les caiſſes pourriſſent plûtôt de cette maniere, on ne peut encore les changer de place à l'entrée de l'Automne pour les mettre, comme on fait les autres, dans une expoſition où elles puiſſent profiter de toute la chaleur du Soleil pour la maturité des figues de cette ſaiſon; parce que les racines venant à être attachées par ce changement & ce tranſport, l'Arbre & le fruit en ſouffrent conſiderablement, & il n'en peut arriver que du chagrin.

Il eſt vrai que pour obvier à cela, on peut mettre d'abord ces ſortes de figuiers en lieu où ils aient tous les ſecours neceſſaires dans l'arriere ſai-

ſon. Avec cette précaution on peut en élever ainſi quelques-uns dans des caiſſes déja uſées, principalement quand ils ſont vieux encaiſſez. Ce ſera un grand ſoulagement dans l'embarras qu'il y a à arroſer auſſi abondamment & auſſi ſouvent qu'il le faut pendant les mois de Juin, Juillet, Août & Septembre ; & l'on ſuta même par ce moien des figuiers plus vigoureux. Mais ce à quoi il ne faut pas manquer, eſt que, quand on vient à fermer ces caiſſes, & les pots, on du moins au ſortir de la Serre, on coupe ſoigneuſement toutes les racines qui en ſeront ſorties, à cauſe que tout ce qui eſt éventé, ſe gâte abſolument, & les remettant enſuite en place, de maniere que le fond touche encore à terre, on verra que les racines ſe multiplieront toûjours davantage, & augmenteront de plus en plus la ſatisfaction qu'on en reçoit.

La Serre pour conſerver ces Arbres eſt paſſablement bonne, ſi elle eſt raiſonnablement cloſe, tant du côté de la couverture, qu'aux portes & aux fenêtres ; quand même il y pourroit geler, & que la terre viendroit à s'en reſſentir, on ne doit pas s'en allarmer : Cela peut arriver ſans que le figuier en reçoive grand préjudice. Une Sale ordinaire, une Ecurie, une Cave même, ou autre ſemblable lieu, ſont bons de reſte pour cet uſage, pourveû que ces endroits ne ſoient point extraordinairement humides, quoi-qu'ils peuſſent être très-pernicieux pour les Orangers & Jaſmins. Que ſi l'on prétendoit laiſſer les figuiers en caiſſe expoſez à la merci de l'air & du froid, ce ſeroit en trop demander : On ne peut pas ſe diſpenſer de les mettre à l'abri, quelque part que ce ſoit, où la groſſe gelée ne donne pas ſur leurs branches. Leurs racines courroient même riſque de geler, paſſant l'Hyver hors d'une Serre ; ce qu'on n'a pas lieu de craindre des figuiers ne pleine terre, qui de ce côté ſont du moins à couvert d'un pareil accident.

A l'égard de leurs branches les Paillaſſons, le fumier ſec, la Paille & les autres couvertures que nous avons marqué, qu'on leur pouvoit faire, les conſerveront ſuffiſamment, pourvû que les murailles contre leſquelles ils ſont expoſez, aient les conditions d'épaiſſeur preſcrites. Que ſi l'on avoit le malheur de voir tous ces ſoins inutiles par l'extreme rigueur du froid, ou par quelque autre ioconvenient ſur lequel on n'ait rien à ſe reprocher, on ne peut que s'en conſoler, & ne pas ſe rebuter pour cela de la Culture d'un Arbre qu'on éleve, & qu'on multiplie d'ailleurs ſi heureuſement, & avec autant de facilité : Les grands Hivers ne reviennent pas ſi ſouvent, qu'on ait lieu de porter juſques-là ſon dégoût & ſon chagrin. Je conſeillerai donc toûjours de s'attacher à avoir de ces Arbres autant que l'on pourra, d'autant plus que le mal qui provient de là, n'eſt pas ſans remede : car ſi ce ſont les petites branches ſeules qui viennent à geler, on a vû dans ce qui a été dit de la Taille comment on les épluchant & coupant juſqu'au vif, on peut en eſperer de nouveaux jets ; & ſi ce ſont les groſſes branches, en recepant ces Arbres aſſez bas, on les rajeunira entierement.

On ne doit pourtant pas en venir à cette derniere operation, dés que des Figuiers paroiſſent comme morts au Printems : il faut attendre à les receper aprés la Saint Jean ; parce qu'il arrive ſouvent que dans la ſeconde pouſſe qui commence alors, la ſéve tres-forte monte aiſément des racines & du pied aux parties ſuperieures, & y rétablit la vigueur avec la vie : ainſi il ſe trouve que ce n'a été qu'un grand engourdiſſement cauſé par les tems fâcheux de la rude ſaiſon. On eſt heureux quand on peut toûjours placer ces Arbres dans de bonnes expoſitions, principalement contre des cheminées, ou à quelque autre bon abri de maiſon, où par le ſecours des precautions que l'on y ajoûte, ils n'ont rien à craindre du côté du froid ; on évite alors toutes ces inciſions fatales, & l'on n'eſt point dans le peril de manquer de figues plus d'une année. Pour ce qui eſt de ces Arbres, on ſe tromperoit extrémement ſi l'on croioit que la nege pût ſervir à leur conſervation : Elle eſt veritablement tres-ſouveraine & tres-propre pour cela à l'égard de pluſieurs Plantes jeunes & tendres, par exemple des Pois, des Fraiziers, des Laituës, &c. Mais pour les figuiers, elle y eſt abſolument inutile, & contribuë plûtôt à leur détruction.

On ferme les figuiers au commencement des gelées du mois de Novembre, & ainſi enfermé pendant tout l'hiver il ſuffit que la ſerre ſoit mediocrement fermée, afin que les grandes gelées ne penetrent par le couvert, par les fenêtres ni par la porte.

On les ſort vers la mi-Mars ou environ quelque beau jour & lors que les grandes gelées paroiſſent ne devoir pas plus revenir, & on place les pots ou les caiſſes contre quelque muraille expoſée au midi & au levant, où on leur donnera une moüilleure d'une telle maniere que toutes les racines s'en reſſentent, comme j'ai dit ci-deſſus.

Pour être mieux aſſuré contre ces gelées, on ne doit pas s'en tenir à cet abri ſeul, quelque favorable qu'il ſoit pour les figuiers, ſoit en caiſſe ou en place. Il faut de plus les couvrir de draps, de paillaſſons, de grand fumier ſec, de coſſats de poids, ou autres choſes ſemblables, quand on prevoit des nuits dangereuſes. Ordinairement on eſt averti là-deſſus par des vents froids de Galerne & de Nord, ou par des giboulées, des grelons, ou des neiges fonduës ; & l'on ne peut ſans une negligence extréme, & ſans la derniere imprudence, riſquer des figuiers, & leur refuſer ces ſecours, aprés des ſignes d'un ſi mauvais augure.

Nous ne repeterons pas ici qu'aprés avoir ſorti ces Arbres de la ſerre, & les avoir mis à l'abri, on les doit arroſer amplement pour les raiſons que nous avons marquées ci-deſſus ; ni quand on doit recommencer de le faire. Nous y ajoûterons ſeulement, qu'aprés avoir rangé les Figuiers en place où ils puiſſent demeurer tout l'Eté, on leur donnera encore une bonne moüilleure comme la premiere, enſorte que l'eau penetre toute la caiſſe. Ce ſera vers la mi-Mai qu'on éloignera ainſi ces Arbres de l'abri qu'on leur avoit donné pour les mettre plus au large en plein air n'aiant plus alors à craindre aucun froid. Si l'on a quelque lieu particulier pour eux, bien entouré de bonnes émurailles, on en pourra faire quelque petite figure d'alles bordées de deux côtez, ou une maniere de petit bois ver, dans le cas que l'on en ait un nombre ſuffiſant. On commencera enſuite de les arroſer plus ſouvent, c'eſt-à-dire, tous les huit jours une fois ; & vers la mi-Juin on en viendra tout-à-fait aux grands & frequens arroſemens de preſque tous les jours, que nous avons dit être neceſſaires pendant tout l'Eté.

La même choſe que l'on fait pour les figuiers en caiſſes au ſortir des Serres, c'eſt-à-dire, de les ranger le long des bonnes expoſitions, la même

ſe peut pratiquer en Automne pour procurer une maturité parfaite aux Figues de cette ſaiſon. Comme la chaleur du Soleil devient alors plus foible, & ne frape plus directement, il eſt bon de les raprocher des murs, où la reflexion & reverberation des rayons de cet Aſtre puiſſe en augmenter l'éfet & l'ardeur. Maisil ne faut pas pour cela, ainſi qu'il a été dit, qu'il ſoit ſorti des racines hors de la caiſſe : Autrement ces racines venant à être neceſſairement arrachées pour le tranſport, l'Arbre, & le Fruit en ſouffriroient conſiderablement ; au lieu de donner le plaiſir qu'on en attendroit, plûtôt ils pouſſent au Printems, plûtôt auſſi on a les ſecondes figues d'Automne ; il arrive qu'on y a des premieres figues de meures dés la fin de Juin & vers le commencement de Juillet, & les ſecondes dés le commencement de Septembre. Au contraire dans les terreins froids les figues ne ſont bien ſorties qu'environ la fin d'Avril, ou vers la mi-Mai, & les premiers jets ne commencent gueres non plus de pouſſer que dans ce tems ; ce qui fait que les premiers fruits n'y meuriſſent qu'à la mi-Juillet, ou à la fin, & les ſeconds vers la fin de Septembre ſeulement.

Nous avons remarqué ci-devant que de chaque œil reſté au Printems ſur les groſſes branches de de l'année precedente, qui ſont les ſeules qui donnent le fruit, à la difference des autres Arbres dans qui ce ſont les petites branches qui ont cet avantage ; que de chacun de ces yeux, dis-je, il en naît une figue, & quelquefois deux ; enſorte que chaque branche contenant ordinairement ſix à ſept yeux, ce ſont autant de figues qu'on en doit ſeurement attendre. Mais la maniere dont ce fruit naît merite bien qu'on y faſſe plus d'attention.

Il n'eſt precedé d'aucune fleur comme c'eſt l'ordre commun de la nature, commençant reglément la production de ſes fruits par des boutons à fleur qu'elle fait paroître ; & s'il y a d'autres plantes où la fruit paroiſſe le premier, comme au Melons, Concombres & Citroüilles, il s'y forme toûjours aprés une fleur, du ſuccez de laquelle dépend la perfection de ce fruit ; au lieu que la Figue naît tout d'un coup parfaite ſans fleurir & ſans qu'il paroiſſe encore aucune feüille.

Elle ſort de l'ancien nombril de la queuë de certaines feüilles de l'année precedante, c'eſt-à-dire d'auprés l'endroit où étoient les feüilles qui l'Eté precedant ont été pouſſées, & n'ont point porté du fruit ; car l'on doit ſe reſſouvenir de ce que nous avons dit ailleurs, qu'il ne vient jamais deux ſois des Figues à un œil, de ſorte que celui qui en pouſſe en Automne, ſoit qu'elles aient meuri ou non, n'en pouſſe plus d'autres au nouveau.

Les figues de la ſeconde ſéve naiſſent auſſi de la même maniere, c'eſt-à-dire du nombril de chaque feüille pouſſée depuis le printems juſqu'à la mi-Juin, qui eſt à peu prés le tems du Solſtice d'Eté, & par conſequent celui du redoublement de ſéve dans les Plantes. Le nombre de ces figues ne va non plus en nos climats qu'à cinq, ſix ou ſept tout au plus ſur chaque bonne branche. On dit bonne branche, parce qu'on ſçait que chaque branche n'eſt pas telle. Les foibles ne ſçauroient avoir cet avantage, ni les gros rejettons du pied, ni toutes les branches ſorties de la Taille faite ſur le vieux bois, ni même les groſſes branches qui naiſſent en faux bois du corps de l'Arbre ; ſi bien qu'il n'y a de bonnes branches que celles qui naiſſent raiſonnablement groſſes, & ſuivant l'ordre naturel dans lequel ſont produites les branches en toute ſorte d'Arbres.

Ce n'eſt pas encore tout, ce qu'il y a de ſingulier dans la production des feüis de cette eſpece, c'eſt que dans les autres Arbres, les plus beaux ſe trouvent ordinairement placez à l'extremité des branches, ſur tout de celles qui ſont foibles, & il ne s'en fait qu'une fois chaque année, mais la Nature pratique le contraire pour les figues ; car comme on l'a déja dit plus d'une fois, elle en produit deux fois par an, & elle ne le fait gueres que ſur les groſſes branches, de maniere que particulierement pour l'Automne, elle n'en fait que ſur les Arbres aſſez vigoureux. Elle place les premieres & les plus groſſes dans les parties les plus éloignées de l'extremité, & les autres diminuent à proportion qu'elles en ſont plus ou moins proches ; & elles ſuivent communément le même ordre en meuriſſant. La maniere dont le figuier d'Inde fait ces productions, tellement que ſans avoir ni tige ni branches, il ſe ſert de ſes feüilles pour ſe multiplier & s'accroître, eſt ſur tout tres-ſurprenante & une des choſes qui ſans doute merite le plus l'admiration de l'homme.

Comme les Figues de la premiere ſéve ſont pour l'ordinaire aſſurées de meurir toutes à la fin de Juillet & pendant le mois d'Août, s'il ne ſurvient quelques fraîcheurs qui les faſſent tomber, & ſi pendant ces mois de chaleur elles ne ſont point gâtées, ou par trop de pluies ou par des ardeurs trop brûlantes. On voit bien par là qu'il eſt plus important de travailler à avoir beaucoup de ces premieres figues, que de celles de la ſeconde ſéve, deſquelles on ne doit eſperer de voir meurir que celles qui étant nées dés la mi-Juin, ſe trouvent preſqu'en groſſeur avant la fin de Juillet ; encore faut il que ce ſoit dans un terroir aſſez chaud & ſec, & que l'Automne ſoit accompagnée de chaleur, & exempte de gelées & de pluies froides, comme il n'eſt que trop commun d'en avoir.

D'ailleurs, il n'y a toûjours que trop de ces ſecondes figues. La raiſon eſt que les Figuiers qui ſe portent bien, font ordinairement pendant le Printems beaucoup de jets aſſez beaux, & que chaque feüille faite devant la S. Jean doit regulierement une figue, ſoit pour l'Automne de l'année même qui court, ſoit pour l'Eté de l'année prochaine quand la Figue n'a pas paru pour l'Automne.

C'eſt ce qu'elles ſont preſque toûjours, & qu'il ſeroit à ſouhaiter qu'elles ne fiſſent point ; car de toute cette grande quantité de figues qu'on voit paroître pour l'Automne, la plûpart viennent inutilement par la difficulté qu'il y a qu'elles meuriſſent, ſi une tres-bonne expoſition ne vient au ſecours ; & ſouvent même les pluies froides & les gelées blanches les font perir, en les faiſant crever & ouvrir, & enſuite tomber. Que ſi elles ſe conſervent vertes attachées à l'Arbre, on ne doit pas pour cela s'attendre qu'un renouvellement de ſéve au Printems les puiſſe porter à maturité ; elles tomberont immanquablement, & ne donneront jamais aucun plaiſir, mais plûtôt du chagrin de ce qu'elles auront occupé dans l'Automne une place, où elles auroient mieux réüſſi l'année d'aprés.

Les Figuiers chargent moins en premier, par une raiſon opoſée à la precedente ; Comme on n'a des Figues-fleurs qu'à proportion des jets & des feüilles pouſſées depuis la S. Jean de l'année d'au-

paravant juſqu'à la fin de l'Automne, & que ſouvent les figuiers, particulierement ceux qui ſont en caiſſes, ne font que peu de branches & aſſez courtes, parce qu'ils n'ont gueres de vigueur pendant l'Eté, & que cependant ils ont leurs fruits à nourrir; il arrive de là qu'ils n'en ſçauroient donner beaucoup au printems, d'autant que les branches foibles ne ſont propres ni à en faire dans ce tems-là, ni quand elles en feroient, à le conſerver contre l'intemperie de la ſaiſon. Il faut donc y ſupléer autant qu'on peut; & puiſque le tout dépend des beaux jets, qu'on fait des figuiers aprés la S. Jean, on doit prendre ſoin que le pied ſoit toûjours bien vigoureux pour cela, & ne lui rien épargner des ſecours qui lui conviennent en cet état.

Il nous reſte à parler de la maturité des figues & à quoi elle ſe connoît, afin de pouvoir cueillir un fruit ſi precieux dans le point de bonté parfaite qui lui eſt particulier, ſans quoi l'on ſe donneroit envain beaucoup de peine & de fatigues. On doit être en cela d'autant plus exact, que les Figues ſont du nombre des fruits; qui durent le moins bons à manger. Il y en a, par exemple, les Poires de bon Chrétien, qu'on peut manger pendant un mois & plus, d'autres ne ſont bons qu'une ſemaine, comme les Rouſſelets, le Beurré, la Bergamotte, la Verte longue, &c. Quelques autres durent davantage, comme les Raiſins, les Pommes & preſque tous les fruits d'Hiver. Mais pour les figues, elles n'ont qu'un jour ou deux, non plus que la plûpart des Pêches; ainſi il eſt important de les bien prendre dans leur tems, pour n'avoir pas à ſe reprocher de n'avoir ſçû profiter d'une ſi agreable recompenſe de tous les ſoins qu'on a pris.

On juge de la parfaite maturité d'une figue à la voir & à la toucher: c'eſt pourquoi, ſi aprés avoir paru à l'œil d'une bonne couleur, jaunâtre ou autre qui apartient à ſon eſpece, d'une peau ridée & un peu dechirée, d'une tête panchée, & d'un corps pour ainſi dire ratatiné & tout rapetiſſé, on la trouve moëleuſe ſous les doigts, & qu'elle vienne à quitter l'Arbre pour peu qu'on la ſouleve, ou qu'on l'abaiſſe; on peut alors cueillir hardiment cette figue, comme tout-à-fait meure & parfaitement bonne: mais ſi avec toutes ces premieres aparences elle ne quitte pas facilement, il la faut encore laiſſer pour quelques jours, n'étant jamais aſſez meure quand elle reſiſte. Que ſi cette figue, aiant toutes les bonnes marques de maturité, a été cueillie par une main habile, & qu'enſuite elle ſoit ſervie, il eſt utile de la tâtonner rudement comme font pluſieurs gens groſſiers. On doit juger qu'elle eſt bonne à prendre & à manger, à la voir ſeulement; ou ſi l'on y porte la main, ce ne doit être que pour la toucher doucement & du bout du doigt, non pas vers la queuë; car ce n'eſt pas la partie la plus meure comme en beaucoup d'autres fruits, mais à l'extremité plus éloignée qui eſt toûjours la meilleure & qui parvient la premiere à maturité.

Il ne faut pas laiſſer tellement meurir les Figues que la queuë s'en détache; ce ſeroit un défaut ſi elle n'y étoit pas, puiſqu'elle y fait un agreable ornement. En les cueillant il les faut mettre dans une corbeille garnie de quelques feüilles tendres & delicates, comme ſont les feüilles de vigne, & les placer chacune ſeparément de l'autre, ſans qu'elles ſe preſſent ſur les côtez, ou qu'elles ſoient les unes ſur les autres. La peſanteur de celles de deſſus ſeroit capable de meurtrir celles de deſſous. Rien auſſi ne leur ſeroit ſi contraire que d'être placées ſur l'œil, parce qu'elles ſe vuident par là de ce qu'elles ont de meilleur jus.

Proprietés des Figues & leur bon uſage. La maniere d'en uſer avec profit, eſt de les manger l'eſtomac vuide & avant le repas, comme tous les autres Fruits qui ſe corrumpent aiſement. Les mangeant ainſi avec du pain, elles ont des vertus admirables; car elles temperent les viſceres, & y apaiſent l'excez d'une chaleur importune. Elles produiſent encore pluſieurs autres bons effets; elles étanchent la ſoif, adouciſſent la poitrine & facilitent la reſpiration; elles deſembaraſſent le foie & la rate des obſtructions dont ils ſont affligez; déchargent les reins & la veſſie de leurs glaires & de leurs ſablons, lâchent le ventre, & enfin nourriſſent & engraiſſent; témoins les Atletes, qui luttoient plus courageuſement & avec plus de vigueur, quand il ne vivoient que de Figues & de pain; témoins encore les Gardiens des Figuiers, qui, au raport de Galien, étoient ſi gras, parce qu'ils ne mangeoient preſque que des Figues.

Les Figoes ont encore cela de particulier, qu'elles contribuent à la vigueur des jeunes gens & à la ſanté des vieillards; ſi-bien que ceux qui en uſent ſouvent, ne ſouffrent point de rides ſur leur viſage. La raiſon qu'on en rend, eſt que les Figues par leur matiere graſſe engendrent un ſang qui adoucit beaucoup; & cette même matiere étant portée à la ſuperficie du corps, y eſt rellement épurée auſſi-bien que le ſang, de tous ſes excremens ſereux & ſuperflus, que ce qui reſte, ſert de fard naturel, & rend le viſage entierement net & poli.

Une des autres proprietez des Figues eſt de penetrer, netoier & digerer, comme étant chaudes au premier degré, & humides au ſecond: & parce que cette humidité les fait corrompre bien-tôt, cela nous oblige à les manger avec du pain devant le repas, afin que le levain du pain en corrige les mauvaiſes qualitez.

C'eſt une maxime dans la Medecine de commencer toûjours par les choſes les plus humides & les plus aiſées à digerer quand on dîne ou quand on ſoupe; & c'en eſt encore une autre, qu'aprés les Fruits doux & ſucrez, & qui avec cela paſſent bien-tôt, on doit plûtôt boire de l'eau pure, ou de l'eau mêlée avec un peu de vin, que du vin pur. Le vin pur emporte, dit-on, trop promtement dans les veines lactées la matiere des Figues, & avant qu'elle ſoit digerée; ainſi elle cauſe des vents & des indigeſtions à ceux qui en boivent de la ſorte: Au lieu que l'eau procurant une fermentation plus lente, les Figues ſe digerent mieux, & font enſuite un ſang plus loüable.

Les perſonnes ſaines ne ſont pas les ſeules qui ſe trouvent bien de l'uſage de ce Fruit, il profite auſſi aux Malades, & rien n'eſt plus ſalutaire à ceux qui ont la fiévre, & le ventre reſſerré, qu'une Figue à demi ſechée ſur l'Arbre par les ardeurs du Soleil.

Les Figues ſeches ont leurs vertus particulieres auſſi-bien que les fraiches. On en peut manger même aprés le tepas ſans qu'elles incommodent: auſſi ſont-elles plus penetrantes & plus chaudes que les autres par la tenuité de leurs parties & ne ſont pas ſi humides. On eſtime que c'eſt un remede trés-promt & trés-aſſuré, que de les appliquer

pliquer en forme de Cataplâme avec du pain & du vinaigre, pour ouvrir un abcés, pour faire meurir un charbon, & pour s'opoſer au progrés d'un Chancre caché.

Quand on arroſe les figuiers, on prendra garde exactement de ne pas manquer de donner de l'eau à la figue bergamotte; car ſi une fois on omet de lui en donner ce qu'il en faut, ce que l'on connoit lors que les feüilles s'abatteot, tout le fruit immancablement tombeta. Pour y remedier il y faut mettre de la fiente de Vache, ſur les pots, ou ſur les caiſſes, il n'eſt pas de même des autres, ils ſe ſoutiennent.

S'il y a des Arbres qui ne ſoient pas de bons fruits, greffés-les en fente, de quelque autre fruit, comme de l'Angelique, & de l'Angelicale, qui ſont les plus delieates & les plus ſucrees, & vous pourtea avoir du fruit la même année.

FRO.

FRONCLES. Toutes les duretea ſe gueriſſent par les Arroches ou bonoes Dames, plantes des Jardins qui ont les feuilles larges au pied de la tige, & pointuës à la eime en façon de fleches, graſſes & remplies d'un ſue qui eſt plûtôt Jaune que verd: ſa tige, qui d'ordinaire eſt noirâtre, croit de la hauteur de trois ou quatre coudées, chargée de quantité de petits rameaux, ſur leſquels, nait la graine ſemblable à celle du Cerſſon; mais beaucoup plus groſſe: cét herbe autant cuitte que crue apliquée guerit les *Froncles* & toutes les durtetez.

Second Remede Orvale, toute-bonne. On la mange dans les ſalades quand elle eſt tendre, ou elle eſt de bon gout; elle fortifie l'eſtomac, & donne apetit, les feuilles detrempées daos du vinaigre, & apliquées ſeules ou avec du Miel, reſolvent les Froneles; avant memes qu'ils jettent leur tête on met un grain de ſa graine dans l'œil, qu'elle éclaircit, s'il y a quelque nuage, d'ou elle a pris ſon nom, & retirant ce grain le matin, il paroit plein d'humidité qu'il a tirée.

Troiſiéme remede. Les feüilles de l'Horminon ſauvage détrempée dans du vinaigre & apliquées toutes ſeules ou avec du miel, reſolvent toutes ſortes de Froneles. Cet Horminon ſe connoit par les feüilles, ſemblables à celles de la ſauge: ſa tige eſt haute d'un pied & demi, rude, quarrée, un peu veluë & canelée: ſa fleur reſſemble à celle de la ſauge, tirant ſur la couleur de Pourpre; elle laiſſe en tombant pluſieurs gouſſes tournées contre terre, qui enferment une graine ronde & noirâtre preſque ſemblable à celle de Callitriehum.

Lieu. Il vient par les Campagnes, par les Prez, & le long des chemins. Il fleurit en Juillet.

Propr. Il a plus de forces que celui des Jardins & outre les vertus du precedent, qu'il poſſede plus eminemment, la decoction de ſes feüilles faites dans l'eau, provoque les mois à l'aciere.

FUM.

FUMETERRE. *Fumaria, Eſp. Padlmilha, All. Erdrauch.*

Descr. Fumeterre eſt une petite herbe ſemblable au Coriandre, fort tendre, & fort touffuë, ſes tiges ſont quarrées & garnies de petites branches, & de beaucoup de feüilles molles, & tendres, de couleur verte tirant ſur le gris, & fort découpées, ſes fleurs ſont purpurines & quelque fois blanebâtres, ou rougeâtres, ſa graine eſt fort menuë, verte-brune, elle ne fait qu'une tacine avea peu de filamens.

Lieu, Elle croît dans les bleds, jardins, Vignes, Hayes, & maſutes & fleurit en Mai, & Juin.

Propr. Le ſuc que l'on tite de l'herbe verte eſt propre à reſoudre la pituite qui trouble la vûë, auſſi on s'en ſert és medicamens Ophthalmiques. Le même mêlé avec de gomme & mis ſur les paupietes, empêehe le poil de tevenir. La décoction beuë chaſſe par les utines toutes les humeurs chaudes bilieuſes, aduſtes & petnicieuſes: Elle eſt auſſi bonne contre la gravelle, & contre les ulcetes malins & la groſſe vetole.

La Fumeterre eſt méptiſée, paree qu'elle eſt fort commune, eependant elle a beaueoup de proptietez, & l'on peut dite à ſa louange, qu'en quelque érat que l'on ſoit, ou ſain, ou malade, Elle ne peut jamais faite aucun mal. Elle guérit la gale, la demangeaiſon, & les dartres: Elle deſopile la rate, & le foie; & purge parfaitement la bile, même, celle qui eſt dans les veines. Il faut toutesfois aidet eette vertu avec un peu de Sené, ou de la Caſſe, on du petit lait. L'on peut prendre le poids de deux ouces de ſon ſue avec un verre de petit lait, ou avec une onee de bonne Manne pour y purget les bidtopiques, ou huit onces de ſa décoction, ou trois à quatra dtagmes de ſes feüilles en poudre. Elle eſt froide au premier degté & ſeehe au ſecond.

FUMETERRE *jaune de Montagne, Ital. Fumaria, All. Erderauch.*

Qualitez. eh. & ſeebe preſque au a. D.

Descr. La Fumeterre *Corydalis* a pluſieurs tiges minces, & pluſieurs branches garnies de feüilles ſemblables à eelles du Coriandre; moindre toutefois, des fleurs ſemblables à de petita Alouëttes, quantité de vacines minces fort longues & Blanchâtres.

Lieu. Elle croit ſur les Montagnes. On ſe ſert de l'herbe & de ſon ſue au commeneement du Printems, & de ſa graine ſur la fin.

Propr. Toute la plante, ou fraîche mangée, ou ſeehe teduite en poudre, & ptiſe avec du vin pendant pluſieurs jours, eſt ſinguliere à la Colique, elle eſt propre pour attenuër & inciſer les humeurs groſſietes & les évacuer par l'urine, & pour cela elle eſt ſinguliere à l'bydtopiſie: Elle fortifie auſſi les parties nobles, fait les mêmes effets que Meſué écrit de la *Fumeterre* commune, Aece aſſute qu'elle eſt tres-bonne pour deſopilet, & fortifier le foië & l'eſtomac.

FUMIER. Les differens fumiers. Voici les noms des differens fumiers, & amendemens qu'on peut employet pout rendre des terres fecondes, il y a le fumier de Chéval, de Mulet, d'Ane, & de Vache, celui de Mouton, celui de pigeon & da Volaille & le fumier de porc; la Matna les Lupins.

Les Fumiers de Cheval, d'Ane, & de Mulet. Ces trois fumiers ſont d'un même tempetament, on n'eſt que feu, ſurtout lorſqu'ils ſons nouveaux faits & un peu humides. Et ils ne peuvent ſervir en cet état qu'à faire des couches pout le Jardin, & ne valent rien pour amendet les tertes, qu'ils ne ſoient tout à-fait pourris. Ils conviennent en un

terroir qui eſt froid on bien humide, & fort de ſon naturel, a la vertu de l'ameublier,

Le Fumier de Cheval étant a demi pourri, & bien entaſſé, fournit une chaleur plus on moins grande, à proportion de ſa qualité & ſuivant que les matieres y ſont plus ou moins enfoncées; car la chaleur y peut-être ſi grande, que la main ne la peut ſouffrir, quoiqu'il n'y ait point de chaleur qui puiſſe être plus reglée & plus égale que celle du fumier, ni qui aproche davantage de la chaleur naturelle. Elle eſt fort propre pour digerer les matieres liquides, & pour avancer la fermentation de celles qui y ont de la diſpoſition: on peut y faire circuler diverſes matieres, y tirer des teintures, y faire éclore des œufs, & y faire même des diſtilations.

Du Fumier de Vache, les terres ſeches & ſablonneuſes s'accommodent fort bien du fumier de Vache à cauſe que ſa nature eſt d'engraiſſer, & de rafraichir; mais il faut obſerver de ne le jamais mettre dans ſes terres que par un tems bas & humide, afin que la graiſſe n'étant point diſſipée par le trop de ſecheresſe, puiſſe penetrer à travers en plus grande abondance.

Le fumier de Mouton. On peut dire à la louange de ce fumier, qu'il eſt celui de tous les autres qui ſçait le mieux fertiliſer les terres, parce qu'il eſt plus gras & a plus de ſel que pas un. Il eſt auſſi tres-propre pour les terres maigres qu'il ne manque point de rendre feeondes par ſa ſubſtance qu'il y repend abondamment.

Le Fumier de Pigeon. Le temperament de ce fumier eſt tellement chaud, que qui l'employeroit tout d'un coup ſans lui laiſſer paſſer ſon feu, mettroit les ſemences qui le touchetoient en danger d'être brûlées, on ne s'en ſert auſſi qu'avec precaution; car ou on le mêle avec d'autre fumier moins brulant ou on ne l'employe qu'aprés avoir été bien repoſé, encore n'y a-t'il que deux ſaiſons, ſçavoir l'automne, & l'Hiver, pendant leſquelles on en peut amender les terres, afin que ſa Chaleur ſe trouvant temperée par les humidités, qui ſurviennent pour lors, il produiſe tout l'effet qu'on en peut attendre. Il eſt auſſi tres bon dans les Chenevieres, mais encore un coup, j'avertis de l'apliquer à propos, autrement il ſeroit fort dangereux qu'on ne perdit & ſon tems & ſa ſemence.

Le Fumier de la vollaille peut encore faire quelque amendement aprochant preſque de la nature de celui ci deſſus: Je ne conſeille pas de l'employer ſeul ni d'en mettre beaucoup dans une terre, car il eſt ſujet d'engendrer une grande quantité de mouchetons qui s'arachent aux bleds, quand ils commencent à pouſſer, leur portant un préjudice notable.

Le Fumier de Conchon. Qui voudroit ſe ſervir de ce fumier ſeul n'auroit pas lieu d'en eſperer grand profit, il eſt d'un temperamment froid d'une ſubſtance fort legere, & d'un ſel fort mediocre, on ne l'employe auſſi, vaille que vaille, que mêlé avec d'autre fumier, encore faut-il qu'il ſoit en bien moindre abondance.

FUMIER *des Animaux aquatiques.* Les excremens des animaux aquatiques ne valent rien, car nous voyons d'experience, combien leur temperament froid cauſe de ſterilité ou ils ſont epanchés, c'eſt pour cette raiſon que je ſuis d'avis qu'on ne s'en ſerve point du tout.

Les excremens des hommes. Il eſt vrai que les excremens de l'homme, ſont plus temperez & plus remplis de ſels, mais leur puanteur fait qu'on ne s'en ſert gueres, a moins qu'on ne leur aie donné du tems pour ſe repoſer, encore ai-je veu du Bléd contracter la premiere année cette mauvaiſe odeur, & celui d'aprés ne s'en plus reſſentir à la verité, & ſans cette qualité tres-meebante, cét engrais ne ſeroit point du tout à negliger.

La Marne. Il ſeroit à ſouhaiter qu'il y eut partout de la marne, car c'eſt un amendement qui a tant de vertu, qu'un champ qui en eſt garni, en dure plus de vingt-ans, ſans qu'il ſoit beſoin d'y en remettre de nouvelle, ni de lui donner aucun autre fumier; il y en a de pluſieurs ſortes, l'une eſt blanche, l'autre griſe, & l'autre touſſe, toutes également bonnes & ayant la même vertu.

La maniere d'employer la Marne. Cette eſpece d'engrais ſe tire comme d'une mine de terre, & eſt preſque auſſi dur que de la pierre, & pour l'avoir, on eſt quelquefois obligé de creuſer fort profondement, on ne peut point s'en ſervir en cét état, car il faut auparavant que de l'employer, qu'elle ſoit toute diſſoute & pour la rendre telle; voici ce qu'il eſt neceſſaire de faire. On tire d'abord cette marne du tronc ou elle eſt & on la met ſur un champ par petits morceaux ſeparez, tout comme on fait du fumier, puis quelque jours aprés que le Soleil, les pluyes & le froid les ont pulveriſez, on le panche pour être enſuite mêlée avec la terre par le moien de la charruë; mais il faut que nôtre prudence agiſſe en ce point, c'eſt a dire qu'on doit conſulter le temperament du fond qu'on veut amender, & ne lui donnet de ces engrais qu'autant que ſon plus ou moins de chaleur le permet; car la marne eſt d'une chaleur extremement brulante, & même quelques precautions qu'on puiſſe prendre en cela, on ne laiſſe pas ſouvent que de voir des bleds venir dans telles terres en petite quantité. La premiere année cet amendement en aiant detruit une partie par ſa trop grande chaleur, on ne s'étonnera pourtant pas de cet inconvenient, puiſque c'eſt la nature de la marne qui le veut ainſi. Et ſi l'on peut prendre cela pour un petit chagrin, on a lieu auſſi aprés de ſe bien rejouir, puiſque pendant dix neuf à vingt-ans on recuille dans un champ marné des bleds à foiſon.

Les cendres de toutes les choſes qui ſe brulent ſont un amendement qui n'eſt pas à rejetter, il ſeroit à ſouhaiter qu'on en eut beaucoup pour être mêlées avec d'autre fumier, on verroit quel effet cela produiroit.

Le marc de vin. Si l'on veut rendre une terre legere, il n'y a pas de meilleur amendement que le marc de vin, à cauſe qu'il tient des qualitez excellentes & des eſprits ſubtils, dont il a plû à la nature de pourvoir à la vigne plus qu'à toute autre plante.

Les Bouës. Il n'eſt pas difficile de faire amas des bouës des ruës non plus que de celles des grands-chemins; cet engrais a ſa vertu particuliere; on en fait des petits monceaux qu'on laiſſe evaporer & ſecher, avant que de les employer a fumer les terres, & lors qu'on l'aplique à un temperament qui lui convient, on eſt ſeur qu'on y reüſſir merveilleuſement bien.

Avertiſſement. Preſque partout on a coutume de ne fumer les terres qu'aprés qu'elles ont eu leurs labours. Le tems de les charrier eſt aprés le dernier labour qu'on leur a donné.

Lorſqu'on méne les Fumiers aux terres, il n'eſt pas beſoin, ce me ſemble, de dire qu'il les faut de-

chargez en petits moneeaux plus ou moins éloignés les uns des autres qu'on en aura à leur donner; puiſque ce ſeroit faire des leçons qui ne peuvent paroître que fort inutiles : un avertira ſeulement que quand on voudra le pancher, il ne faudra point tarder de l'enterrer au plûtôt, c'eſt a dire, de ne le point repandre qu'on ne ſoit prêt à ſemer la terre ou l'on l'aura conduit, crainte que demeurant trop long tems, il ne vint à ſe deſeeher par le trop grand hale, ou bien à être lavé par les pluies, s'il en ſurvenoit pour lors. Ce n'eſt pas le tout que d'avoir mis ces fumiers en moneeaux ou bien en fumeneaux, comme on dit en pluſieurs endroits, il faut auparavant que de le couvrir de terre, le bien diſpercer ça & là le plus également qu'il ſera poſſible & ne pas ſe contenter pour cette operation de jetter cet engrais avec la fourche mais même de ne point dédaigner de le prendre; avec les doigts pour le ſeparer l'un de l'autre, & le jetter auſſi bien même ſur le champ.

Les labours des terres pour les gros grains. Ce n'eſt pas aſſez que d'avoir traité de la maniere & du tems de donner les labours aux terres qu'on deſtine pour les bleds, il eſt encore neceſſaire pour ne rien obmettre dans nôtre œconomie de parler des façons dont on doit cultiver les guerets reſervez pour y ſemer les Orges, Avoines, & autres grains, ou legumes, dont on veut remplir la grange.

Premier labour. Si l'on veut avoir de toutes ſes ſortes de bleds en abondance, il faut, ſitôt qu'on ſeme les bléds, labourer les champs qu'on aura moiſſonné & dans leſquels l'étruble eſt encore eztante, cette étruble ainſi mêlée avec la terre produit le meilleur éfet du monde, & ſe convertit en un amendement, par le ſecours duquel la terre raporte de gros grains en abondance, & que ceux-la qui par le premier labour preparent leurs champs à recevoir la ſemence de ces grains, ont bien raiſon d'en agir ainſi, au contraire de ceux qui ne faiſant nul état de cette façon, ne retirent que tres-peu de profit des ſemences qu'ils jettent dans leurs terres qu'on peut apeller pour lors negligées.

Il me ſouvient d'avoir veu des gens être aſſez ignorans pour s'opoſer à cette maxime, allegant des raiſons ennemies tout-à-fait du ſens commun, & penetrés deſquelles ils croient être les mieux fondés du monde, & tout cela pour ne vouloir conſulter que leur caprice, & demeurer toûjours dans une ignorance dont une premiere experience les tireroit pour peu qu'il vouluſſent y reflechir.

Deuxiéme labour. Pour determiner à quel mois ce labour doit être donné aux terres. On dira que c'eſt dans le tems en quelque Païs que ce puiſſe être, qu'il fait bon commencer à ſemer les Avoines, ce qui arrive quelquefois au quinziéme Fevrier ou au commencement du mois de Mars.

Avertiſſement. A l'égard d'une terre pleine encore de ſon étruble & qu'on a dit qu'il falloit labourer inceſſamment aprés la ſemaille des blez; on eſt bien aiſe d'avertir qu'on peut rompre cette etruble, ſitôt que le bled en eſt moiſſonné, & deſtiner le champ qu'on a ainſi labouré, a y ſemer du froment aprés un ſecond labour qu'on lui donne environ la mi-Octobre, qui eſt le tems ou l'on Iuge que cette Etruble eſt conſommée.

On avertit auſſi qu'il y a ſur cet article des precautions à prendre; ſçavoir de ne point faire ſervir un Champ à porter ainſi deux années tout de ſuite qu'il ne ſoit fitoé dans un bon fonds, ou que ce ne ſoit une terre nouvelle; c'eſt a dire encore un coup, une terre dont aora nouvellement arraché ou du bois ou de la vigne ou bien qui aura ſervi à toute autre choſe qo'à mettre du bled, car pratiquer indiferement cette methode, ce ſeroit perdre ſa peine & ce que l'on a ſemé.

La Chaux. Heureux ſont ceux qui ont des bois & des Pierres à faire la Chaux, car s'ils font par le moien de ce bois, des Fours à chaux, ils amenderont leurs terres d'une maniere qu'ils auront du bléd en abondance : Je connois un particulier digne de foi qui m'a aſſuré des effets prodigieux de cet engrais. En certains endroits d'Eſpagne & de Picardie, on s'en ſert; mais au reſte, il faut que la Chaux ſoit faite prés des terres qu'on veut enſemencer à cauſe de la dépenſe qu'il conviendroit faire pour le tranſport de la Chaux. On la met dans les Terres de la façon de la Marne & des Fumiers qu'il faut repandre, elle eſt comme celle qu'on fait avec la Marne.

Les Lupins dont je ſuis certain des bons effets qu'ils font dans les plus mechantes terres, même pierreuſes; j'en parlerai dans le mot de Lupins, cet amandement coute tres-peu, & fait de grands effets, on trouve ces Lupins, autrement ces pois loups dans le Dauphiné, & prés de Lion.

F U R.

FURET. C'eſt un animal aſſez commun en pluſieurs endroits, voici la maniere de le nourrir.

Il doit être logé dans un tonneau ſur de la paille fraîche qu'on lui changera tous les trois ou quatre jours. Son vivre eſt pour l'ordinaire du lait de Vache tout frais tiré, qu'on lui donne deux fois le jour, ſçavoir une verrée au matin & une autre le ſoir.

Quand on ne peut avoir du laict, il faut lui donner le matin un œuf cru, & le ſoir autant; mais il faut qu'il ſoit batu, c'eſt à dire que le blanc, & le jaune ſoient mêlez enſemble.

Toutes les fois que le Furet aura chaſſé, vous pourrez mettre un lapin devant lui & en attacher un œil qu'il mangera, afin de l'encourager & lui faire mieux connoître ſon gibier.

Lors que vous le voudrez tranſporter, il faut avoir un ſac de toile aſſez grand pour le tenir de ſa longueur & mettre dans le fond une poignée de paille en long pour le couchet.

Quand vous voudrez mettre le Furet dans quelque terrier, il faut prendre garde auparavant qu'il entre, s'ils ſont frequentez des Bleteaux & Renards, de crainte qu'il ne bleſſent ou tuent vôtre Furet; on obſervera pareillement de ne le mettre pas dans des Rochers à cauſe des trous & cavernes qui s'y rencontrent; car le Furet n'en peut ſortir, parce qu'il ne ſaute point.

F U S.

FUSAIN. C'eſt un arbre de la grandeur d'un Grenadier, dont il a la feüille. Il commence à pouſſer au mois de Septembre, & fleurit au Printems, ſa fleur reſſemble aux violettes blanches, de de mauvaiſe odeur, & mal faiſante à ceux qui la ſentent, ſon fruit eſt rouge partagé en quatre, apellé par le vulgaire *bonnet de Prêtre*, reſſemblant aux gouſſes de la Iugeoline; ſa graine eſt

renfermée au dedans, ſon bois eſt pâle comme le fruit, quoi que plus leger.

On en trouve par tout dans les Hayes & dans les bois; il fleurit en Avril, & le fruit eſt meur en Septembre. Le fruit & la fetüille font mourir le Bétail qui en mange, ſur tout les Chevres, s'il ne leur vient un ſoudain flux de ventre: on dit qu'une perſonne prenant deux ou trois grains du fruit, ſera purgé par le haut & par le bas. La décoction des mêmes grains, ſi on s'en lave la tête, fait les cheveux blonds, ôte la craſſe & fait mourir les poux.

FUSTET. Ital. *Scotano in Roſo* All. *Gelb. Breſilgen; holtz.*

Descr. Le *cotinus* eſt un arbriſſeau qui produit pluſieurs jettons minces & rougeâtres, force feüilles ſemblables à celles du Therebinthe, excepté qu'elles ſont plus roudes, & plus larges, d'une odeur forte & retirant à la galle; il croit à la hauteur de trois, ou quatre coudées: la rige eſt à peu prés de la groſſeur d'un bras, & ſon bois ſi jaune qu'il ſert à teindre le drap jsune. Il jette au bout de rameaux comme un amas de plumes fait en émouchets, de couleur blanche, tirant ſur le roux dans lequel on voit des gouſſes longuettes, qui tiennent la graine.

Lieu. Il croit au mont Apennin, & autres lieux.

Prop. Il eſt grandement reſtrictif, la decoction de ſes feüilles eſt ſinguliere aux ulceres de la langue, à la luette & aux defluxions du gozier, ſi on s'en lave la bouche; comme auſſi aux ulceres des genitoires, ſi on s'en lave ſouvent.

FUSTET. It. *Rhu & Samacho.* Eſp. *ſumach & ſumagre.* All. *Gerberbaum.*

Qualitez. Les feüilles, & jus & gr. ſont fr. au 2. d. & ſech. au 1.

Descr. C'eſt un Abriſſeau environ haut de deux coudées; il jette la feuille longue, tougeâtre, dentelée à l'entour, ſon fruit eſt fait comme un raiſin, dont les grains ſont fort épais, les feuilles ſervent à preparer les Cuirs.

Lieu. Il s'en trouve en Italie, & la meilleure vient d'Egipte, & fleurit en Juillet.

Propr. Ses Feuilles ont la vertu de l'Agacia; leur decoction noircit les cheveux, ou le met dans les lavemens pour les dévoyemens du ventre, & ou s'en ſert en breuvage pour le même deſſein: la gomme de cet arbre miſe dans les dents creuſes en ôte toute la douleur.

FUSVS Agreſtis, Saffran Bâtard ou ſauvage, All. *Veildes Carthamon.*

Descr. l'Attactilis eſt une herbe épineuſe ſemblable au ſaffran bâtard, excepté que ſes feuilles ſont plus longues à la cime des tiges, leſquelles ſont pour la plûpart dénuées de feuilles, & ſont fort âpres, les femmes s'en ſervent au lieu de fuſeau pour filer. Il produit à la cime certains bourons remplis d'Epines aiguës: ſa fleur eſt jaune, bien qu'en certains lieux elle ſoit rouge.

Lieu. Il naît dans les collines, & lieux inutiles, & fleurit en Auuſt & Septembre.

Propr. Sa graine & ſes feuilles priſes dans du vin avec du poivre ſont utiles contre les piqueures des ſcorpions, on dit que ceux qui ont cet herbe entre les mains ne ſentent aucune douleur de la bleſſure du ſcorpion.

SUITE

DICTIONNAIRE OECONOMIQUE.

QUATRIE'ME PARTIE.

G.

GAIAC appellé en Latin, *Guajacum & Lignum Sanctum*, eſt on bois dor, compacte, peſant, marbré de couleurs variées, brune, noirâtre, roogeâtre, ſans odeur, d'un goût âcre; ce bois eſt couvert d'une groſſe écorce reſineuſe, le ſeparant facilement: il eſt tiré d'un grand Arbre dont les feüilles ſont preſque rondes & les fleurs diſpoſées en ombelles, de couleur jaune paſle; il leur ſnecede des fruits gros comme des petites chateignes, ronds, ſolides, bruns, renfermant un autre petit fruit de cooleur d'orange. Cet Arbre croit aux Indes, on en fait ſortir pat inciſion une gomme reſineuſe, nette, brune, rougeâtre, luiſante & tranſparente, friable, odorante quand on la met ſur le feo, d'un goût acre.

On cultive auſſi le Gaiac en Europe; car l'on en a vû un bel Arbre en Languedoc, mais il n'y jette point de gomme comme il fait aux Indes, & & ſon buis ne doit pas avoir tant de vertu.

LE BOIS DE GAIAC. Son coree & ſa gomme ſont diaphoretiqoes, deſſicatifs, aperitifs, propres pour les rumatiſmes, pour la verole, pour le goure ſciatique. On emploïe le bois de Gaiac rapé dans les decoctions ſudorifiques, & l'on fait prendre de la gomme de Gaiac pulveriſée depuis huit grains juſqu'à deux dragmes dans un petit verre de vin blanc, & l'on fait prendre l'infuſion en une doze.

DE LA GALLE ET DE LA ROGNE.

La Galle & la Rogne, eſt une infection de la peau, cauſée d'une bile changée en mélancolie, ou mêlée d'une pituite ſalée. De la premiere dérive celle que l'on apelle communément *Gale de Chien*, qui cauſe une démangéaiſon extrême; de l'autre viennent ces groſſes bubes ou veſſies remplies de pus, nommées à bon titre *Rogne*: l'une & l'autre ſont ordinaires aox jeunes gens déreglés, qui boivent le vin pur, qui ſe tiennent mal-propres, & qui hantent ou qui couchent avec ceux qui l'ont, quelquefois le changement d'air & de viandes y contribuë. Elle attaque auſſi ces Vieillerds qui ſont remplis d'une pituite ſalée, & deſquels la peau eſt foible & molaſſe, qui en guériſſent rarement; La ſaigoée eſt néceſſaire, & en ſuite on les purgera avec une infuſion de ſené, & le Polipode, le ſirop de Roſes pâles, ou de fleurs de Pêcher, ou avec des Tablettes de *Diacarthame*, oo *de Citro Purgatif*: oti les baignera, oo bien on les frotera avec de la racine de Patience ſauvage, d'Ache & de Poirée, attendries dans l'eau boüillante, & batuës avec autant de beurre frais, ou de ſain-doux; ou l'on leur fera avaler neuf jours de ſuite le matin à jeun une dragme de fleurs de ſoûfre, une demié dragme pour les enfans, dans un œuf, ou avec une Pomme cuite, ou de la gélée de Groiſelles, ſinon on leur frotera de ces fleurs de ſoûfre mêlées avec la graiſſe, ou d'huile d'Olives, les cuiſſes & les jambes: on ne conſeille point le Mercure à cauſe des accidens qui en pourroient arriver, non plus que l'infuſion de Tabac, qui excireroit un vomiſſement capable de rompre quelque vaiſſeau.

Ceux qui ſeront prés de la Mer s'y baigneront, s'ils veulent, ou bien ſe ſerviront de cette Pomade ſans aucune riſque.

Prenez de l'huile de Tartre, deux onces; d'huile d'amandes ameres, trois onces; du ſuc de feüilles de Patience ſix onces; faites les boüillir juſqu'à ce que l'humidité ſoit conſumée; puis ajoûtes-y demi once de ſoûfre vif, une dragme d'Alun, autant de Tuthie, de Ceruſe, & de Litarge d'argent & que l'on en frote tout le corps, les ſoir en ſe couchant pendant cinq on ſix jours de ſuite, ou le dedans des mains l'eſpace d'un bon quart d'heure.

Prenés pour un ſols de poudre à la Gâle chez les Epiciers, metés-en au talon de la main c'eſt-à-dire au milieu de l'endroit où on plie la main, de la groſſeur à peu prés d'un petit pois, preoés une goute d'huile d'olives, dont vous moüillerés cette poudre, puis vous en froterés ſur le ſoir le talon de l'autre main ſi fortement & long-tems, qu'il ne paroiſſe plus de cette poudre. Le lendemain encor ſur le ſoir en vous couchant faites de même, & encore pendant un ou 2 jours, juſqu'à ce que toute la poudre ſoit uſée, toute la gâle ſort hors du corps, & ſeche entierement, dans cinq ou ſix jours, on en eſt entierement quitte; c'eſt un remede infaillible pour quelque gâle que ce ſoit.

GANGRENE. La Gangréne eſt une mortification, qui arrive enſuite d'une grande inflammation.

Ses cauſes ſont internes ou externes ; internes par une aboudance d'humeurs chaudes ou froides, qui venant à ſe jetter ſur un membre, s'en rendent tellement maîtreſſes, que la chaleur naturelle ne les pouvant cuire, ni digerer, elle en eſt ſufoquée.

Externes, par quelque coup qui a meurtri la chair, ou par one forte ligarure, ou par une playe de feu, ou de fer, ou par l'aplication des remedes acres & corroſifs, ou ulcerans : ou par le Poiſon, ou par la morſure d'une bête, ou pour avoir trop refroidi une partie.

Les marques de la Gangréne ſont des noirceurs qui prennent place à proportion que la rougeur ſe diſſipe ; peu, ou point de ſentiment, ſincope, & défaillance : ſitôt que l'on les aura reconnus, ce ſera de faire prendre des cordiaux, qui ſont la Theriaque, le Mitridat, l'Orvietan : & d'en apliquer ſur le cœur : de compoſer quelque Opiate avec des Conſerves de Roſes, ou de Bugloſe, ou d'œillers, dans laquelle on feroit entrer des Perles préparées, du Coral, du Bol d'Armenie, du Santal rouge & citrin, de la terre ſigillée, de la Confection d'Alkerme, & d'Hyacinte ; ordonner des boüillons aſſaiſonnés de Bugloſe, de Bourache, de feüilles de Souci, de Laituës, de Pourpier, & de Chicorée domeſtique, ou du jus d'Orange, ou de Citrons, ou de Verjus, d'*Alleluia*, & de Jus d'Oſeille, ou de Capres. On fera boire avec modcration de tres-bon vin, & par fois on en donnera de celui d'Eſpagne, ou de Roſſolis, ou d'eau de fleurs d'Oranges, avec du Suere, de la Canelle, & de la Coriandre pulveriſée : En même tems on ſcarifiera la playe, & on la baſſinera avec de l'eau ſalée, & aprés on la couvrira d'un linge, ou de charpie trempée dans l'eſprit de vin, ou dans de tres-bonne eau de vie, ou bien, on ſe ſervira de cette décoction.

Prenés cinq onces de Sel commun, une chopine de Vinaigre, quatre onces de Miel Roſat, faites les boüillir enſemble l'eſpace d'ũ *Miſerere*, & en les retirant du feu, ajoûtés y chopine de bonne eau de vie. Ou bien on uſera d'un tel Cataplâme.

Prenés de la Farine de Féves, d'Orge, de Lentilles, & de Lupins, de chacune demi-livre ; du Sel commun & de Miel roſat, de chacun quatre onces ; du ſuc des feüilles d'Abſinthe, ou de petite Centaurée, ou de Marube, ſix onces : de l'Aloés, du Maſtic, ou de l'eau de Vie, de châcun une once & demie : one pinte de Vinaigre, & davantage s'il en faut, pour tout faire cuire comme en boüillie.

L'on pourra encore ſe ſervir de cette eau, non ſeulemenr à cet uſage ; mais encore pour les playes & ulceres. Prenés une livre d'eau de chaux, verſés-la dans une aſſés grande Fiole, ajoûtés-y uoe dragme & demie de Sublimé corroſif bien pulveriſé, puis remués-les l'un & l'autre, d'abord l'eau deviendra rougeâtre : mais aprés qu'elle ſe ſera repoſée, elle ſe rendra fort claire, alors on la verſera ſans la troubler, dans un'autre Fiole, réjetant ce qui ſera reſté au fond, puis ajoûtés-y une dragme de bon eſprit de Vitriol, ou de ſon huile, avec aurant de Sel de Saturne, broüillés-les bien enſemble, enſuite laiſſés répoſer l'eau, qui ſe rendra tranſparente, filtrés-la cependant au travers d'un Papier gris, aprés quoi on s'en ſervira. il faudra boucher la bouteille avec du Liége & de la Cire.

Le Remede ſuivant eſt encore admirable pour une Gangréne cauſée par le froid : Prenés du ſuc des feüilles de Tabac, du Sirop de Roſes ſeches, de chacun deux onces ; de l'eſprit de Vin une once ; d'Aloës, du Scordium, & de la Mirrhe en poudre, de chacun une dragme : Mêlés le tout enſemble, & l'apliqués ſur le mal. On peut ſe ſervir de l'eau de Tabac, ou de ſon infuſion pour en baſſiner la Partie.

Afin d'empêcher la chûte des humeurs, on apliquera à l'entour de la Playe quelques défenſifs, comme ſera l'Oxierat, les ſucs de Plantin, *de Solanum*, ou de *ſempervivum*, les uns ou les autres mêlés avec du Bol fin, & quelques blancs d'œufs. Lors que la Gangréne ſera entierement ôtée, oo ne la paoſera plus qu'avec un tel liniment.

Prenés de l'huile Roſat environ quatre onces, cinq à ſix jaunes d'œufs, batés-les enſemble, & avec une Plume étendés-en ſur le mal, le couvrant d'uoe feüille de Papier broüillard, & toutes les fois que l'on le rénouvellera, on l'étuvera avec de l'eau de Vie, ou de l'eſprit de Vin.

Eau merveilleuſe contre la Gangrene. Prenés environ deux pots de Vin blanc, demi livre de Suere, d'Ariſtoloche ronde concaſſée, ſi elle eſt recente ; ou coupée en petits morceaux, ſi elle eſt ſeche, & lavée dans du Vin blanc quatre onces : Mettés le tout dans on Por de terre verniſsé & le bouchés bien : laiſſés le infuſer pendant ſix ou ſept heures, faites le boüillir aprés à feu lent, juſqu'à la diminution de la troiſiéme partie ; coulés le quand il ſera rafroidi, & vuidés cette liqueur dans une phiole de verre, que vous boucherés bien, & la garderés pour vous en ſervir. Elle eſt tres-propre contre les Ulceres & la Gangréne. Aprés avoir coupé toute la chair morte, il les faut laver de cette eau, & tremper dedans les Plumaceaux que l'on appliquera deſſus. Dans les Ulcéres fiſtuleux, l'on en fait des injections, on ſe ſert auſſi d'un Onguent dans les Ulcéres malins avec ladite décoction.

Onguent contre la Gangréne & Ulceres malins. Prenés de la Cire neuve, & de la Colophone, une livre de chacune ; faites les fondre enſemble, y ajoûtant trois livres de Beurre non ſalé, & une once de poudre de Verdet, faites-en le mélange. Il faut premierement faire foodre la Cire neuve, & puis la Colophone dans une Baſſioe ſur un feu mediocre, avec le Beurre qui y ſera mis aprés, ôtant diligemment tout ce qui paroîtra écumeux, & le ſorrant de deſſus le feu, pour y ajoûter le Verder en poudre, en remuant long-tems avec la ſpatule, puis étant bien mêlé on remet le tout ſur le feu, pour l'incorporer davantage, le remuant continuellement, & prenant garde qu'il ne ſe brûle ; retirés-le un moment aprés, & le fermés dans un Pôt verniſſé : il eſt plus ſolide qu'un Ooguent, & ne l'eſt pas aſſés pour un Emplâtre, on l'étend ſur des Plumaceaux, & on l'aplique ſur l'ulcére, lavé auparavant avec la décoction, mettant par deſſus des linges trempés dans lad. décoction : il le faut changer de huit en huit heures.

GANTELE'E, ou *Gans de nôtre-Dame*, *Baccare*. Qualités, chal. & ſech. au troiſiéme degré.

DESCR. Gantelée, le *Baccharis* a ſes feüilles

rudes, de grandeur médiocre, entre la violette de Mars, & le Verbascum : sa tige a plusieurs angles de la hauteur d'une coudée, d'où sortent plusieurs jettons. Sa fleur est rouge tirant sur le blanc & odoriférante : ses racines sont semblables à celles de l'Hellebore noir, qui ont l'odeur du Cinamone.

LIEU, elle croit d'ordinaire és lieux apres & secs, & particulierement proche la Ville de Rome, & fleurit en Juillet & Août.

PROPR. Il échauffe & dessèche : nuitre qu'il est aperitif, sa racine cuite dans l'eau sert aux convulsions, aux ruptures & à la courte haleine, comme aussi à la toux invetérée, à la difficulté d'urine, & pour provoquer les mois : étant pulverisée, elle a une bonne odeur, & propre à mettre dans les coffres pour y faire venir bon, ses feüilles en cataplâme, sont bonnes au mal de tête & aux inflammations des yeux.

GARENCE, Ital. *Rubia*, Espag. *Ruvna*, Allem. *Ferber Rodte*. Qualités, ch. au 2. deg. sec au 3.

DESCR. *Garence*, la domestique a les feüilles beaucoup plus grandes que la sauvage, & les tiges plus longues & plus grosses, aussi-bien que les racines : ses tiges sont quadrangulaires, longues, rudes, qui ne different pas beaucoup de celles de l'*Aparine* ou *Grateron*, quoi qu'elles soient plus grandes & plus fortes : les feüilles viennent par intervalles dans les nœuds, rangées en étoille. Le fruit est rond, verd au commencement, puis rouge, & enfin noir quand il est meur. La racine est mince, longue & rouge.

LIEU, on le seme en Italie & en France, dans les païs chauds, & fleurit en Juillet & Août.

PROPR. La décoction de la racine pulverisée, prise au poids de demi dragme, provoque l'urine & les mois avec efficace, & cuite en eau miellée elle desopile le foye, la râte, les reins & la matrice, & est un remede infaillible à l'épanchement de bile : sa graine beuë en eau miellée fait uriner en grande abondance, bien qu'elle soit grosse & épaisse ; de sorte qu'elle fait quelquesfois uriner jusques au sang : mais cependant il faut que ceux qui en usent se baignent tous les jours, & se faut soigneusement prendre garde aux excremens qui sortiront : ses branches & ses feüilles pilées & prises en breuvage avec du vin, sont fort bonnes aux morsures des Serpens. Sa racine appliquée attire l'enfant, les mois & l'arriere fait des femmes.

GARÇONS DE CUISINE. Le devoir des Garçons de Cuisine, c'est d'avoir soin de tout ce qui concerne la Cuisine, de bien faire écurer & netoier la Batterie, de tenir le garde-manger bien propre & bien net, de mettre le pot au feu aux heures necessaires, de bien écumer la Marmite, de préparer tout ce qu'il faut pour mettre dans les Pots suivant les ordres que leur en a donné le Chef : de bien épucher les herbes & autres legumes, tant pour les entremets, que pour les ragoûts, afin que l'Ecuyer trouve tout prêt, lors qu'il s'en veut servir. Il faut aussi qu'ils ayent soin de tenir du bois & du charbon la quantité nécessaire, pour la Cuisine, & prendre garde de n'en point faire de dégat, & que les autres Domestiques n'en prennent pour porter dans leurs Chambres ; ce qui arrive assés souvent à cause de la trop grande familiarité qu'ils ont les uns avec les autres. Si par hazard on nourrit & engresse de la Volaille dans la Maison, il faut qu'ils sçachent & aient soin de leur donner à manger à leurs heures reglées ; & sur tout prendre garde que personne ne s'approche des pots ni des ragoûts, afin que l'un n'y jette quelque chose qui fasse préjudice au Seigneur ; ou qui marque que leur Chef a manqué.

GARDES-CHASSE. Dans des maisons il y a quelquefois des Gardes-Chasse, & Garenniers, dont le devoir est de bien nétoyer les Garennes de bêtes puantes, & de sçavoir bien composer les apas, & tendre les piéges pour les prendre ; il faut aussi qu'ils aient bien soin de la Chasse, & qu'ils sçachent bien tirer, afin de pouvoir envoyer du Gibier quand on leur en demande. Il est encore de leur devoir de prendre garde aux bois, & taillis, empêcher que personne n'y mêne aucuns Bestiaux paître, veiller de même aux Etangs & Rivieres afin que personne n'y pêche : & s'ils y trouvent quelqu'un, en avertir aussi tôt leur Capitaine, & lui en faire un fidele raport, pour qu'ils soient punis par amande ou autrement, suivant le délit.

Garde-Meuble, Tapissier ou *Concierge*. Il y a plusieurs Maisons où une seule personne occupe ces trois Charges : dans d'autres aussi elles sont partagées, où chacune à son Officier : c'est suivant le travail & la commodité du Seigneur. Le devoir de celui qui les exerce toutes ensemble, consiste en la garde de tous les meubles de la Maison, desquels il est le dépositaire, & dont il doit avoir soin de les tenir bien proprement, de les remuer souvent, & de les changer de place de tems en tems, pour empêcher la vermine qui se peut mettre dans les Tapisseries, Couvertures & autres Meubles, & du tout bien ôter la poussiere de peur qu'elle ne les gâte ; il doit de même avoir soin de bien ranger son garde-meuble, afin qu'il sçache & trouve toutes choses commodément, lors que l'on les lui demande & qu'on en a besoin ; il faut encore qu'il fasse rebaire les Matelats, racommoder les Tapisseries, les Chaises, les Tables & autres Meubles, s'il y en avoit de cassés, & qu'il ait soin de bien couvrir les Tableaux, Tapisseries, Matelats, Couvertures, Lits de Plumes, Traversins, Miroirs, & tous autres Meubles où il y a de la dorure. Il faut aussi qu'il sçache rentrer les hautes Lisses, & autres choses concernant les Emmeublemens, & qu'il fasse sa principale affaire de tenir le tout en bon état, & d'en rendre bon compte toutefois & quantes qu'il en sera requis, suivant le memoire qu'il en doit avoir par devers lui. Quant aux apartemens & meubles rendus, il doit aussi en avoir un soin particulier, & les biens ballaier & vergeter tous les jours, pour en ôter la poudre, & empêcher que les araignées ne s'y mettent, & prendre garde que les Souris ne gâtent les Tapisseries, & que les Vitres des Chambres soient toûjours bien propres, bien nettes, & bien fermées. Il est encore necessaire qu'il sçache lire & écrire pour tenir mémoire de toutes les dépenses qu'il est obligé de faire, & pour écrire les noms des personnes allans & venans en l'absence du Seigneur. Quoi faisant & sçachant bien monter les Lits & Housses de toutes sortes de manieres, on ne lui peut rien demander davantage. Voilà tout ce qui concerne son devoir.

GARENNE. Il est de la Garenne comme de blé

de choſes, qui demandent des lieux qui leur ſoient propres & des ſituations particulieres. L'aſſiete qui lui convient, eſt celle qui eſt en Coteau, expoſée au Levant ou au Midi; & le terroir qu'elle aime le plus, eſt celui qui vient de ſable: car de faire une Garenne dans une terre forte ou argileuſe, ce ſeroit empêcher les Lapins de pouvoir foüiller à leur aiſe dedans pour s'y creuſer des logemens: Et qui la placeroit auſſi en des lieux marécageux, ce ſeroit expoſer les Lapins qu'on y mettroit à ne rendre que tres-peu de profit, à cauſe que ces animaux ſont ennemis de l'humidité.

La *Garenne*, proprement parlant, eſt un bois taillis qu'on coupe de dix, de douze, ou de quinze ans en quinze ans, ſuivant que le Maître à qui elle apartient juge à propos de le faire; & ſi on peut l'établir prés du logis, à la bonne-heure; ſinon on la dreſſera où la ſituation du lieu le permetra, ſans que ce point puiſſe embaraſſer l'eſprit de celui qui ſouhaite en avoir une.

Quand on veut augmenter ſa Maiſon d'une Garenne, il faut d'abord prendre ſes précautions pour faire enſorte que les Lapins dont on la garnira, s'y habituent facilement. Pour reüſſir en cela, les ſentimens ſont bien partagés. Les anciens Auteurs qui en ont écrit, diſent qu'il la faut environner de murailles; pour moy je craindrois que ſe ſervant de cet expedient, la depenſe n'excedat de beaucoup la recette; joint à cela que nous en voions peu qui ſoient fermées de la ſorte: & comme ce n'eſt pas le but pour augmenter nôtre bien ni des meſures qui aillent à ſi grands frais, je laiſſe là cette maniere d'enceindre la Garenne, pour venir à une autre qui me plaît davantage.

La *Garenne* ſera environnée de bons foſſés, les plus profonds qu'il ſera poſſible, & quoique telle Cloture ne puiſſe pas empêcher les Lapins d'en ſortir, à moins que ces foſſés ne ſoient remplis d'eau: cependant il faut eſperer que moyennant les ſoins qu'on y prendra & dont nous parletons ci-aprés, ces animaux s'y accoûtumeront, comme nous voïons que cela eſt arrivé à toutes les Garennes qui n'ont pour enceinte ni murailles, ni foſſés pleins d'eau.

Il eſt loiſible à celui qui veut dreſſer une Garenne, de la faire auſſi grande qu'il aura de terre à y vouloir emploïer, on n'en determine point la contenuë, mais j'avertis ſeulement que plus elle eſt ſpacieuſe, plus les Lapins y profitent.

Je ne ſçay comme ceux qui ont écrit avant moi de la Garenne, ont pû conſeiller de l'environner de foſſés pleins d'eau; ou ils connoiſſent la nature du Lapin, ou ils ne la connoiſſent pas; s'ils en étoient inſtruits, pourquoi ſçachant que ces animaux craignent l'humidité, ordonner qu'on y contribuë, en, y arrêtant par le moïen de ces foſſés? Cela ne s'apelle-t'il pas aller contre l'ordre de la nature; & s'ils n'étoient point entrés en cette connoiſſance, pour quelle raiſon vont-ils donner des préceptes qui ne peuvent cauſer que du dommage à une Garenne? C'eſt pourquoi ſans tant ſe mettre en peine que deviendront les Lapins lors qu'on les aura mis dedans, que tous ceux qui en voudront faire une ſe ſervent de l'aſſiete dont j'ai parlé ci-deſſus, & l'environnent des bons foſſés qui ſoient à ſec.

La maniere de peupler la Garenne. Pour peu qu'il y eut eû de Lapins dans une Garenne, qu'eux même l'euſſent peuplée, ce ſeroit avoir une patience qui ne nous donneroit pas le plaiſir d'en tirer du profit de long-tems: & de même qu'il y a des choſes où pour ſon avantage, il faut que l'homme ſe donne du loiſir pour parvenir à ſes deſſeins; pareillement auſſi s'y en trouve-t'il où il va de ſon intereſt s'il s'impatiente. La Garenne eſt de la nature de ces dernieres, qui ne ſçauroient trop-tôt abonder en ſujets qui leur ſont propres, pour être en état de nous rendre du profit.

Ceux donc qui ſouhaitent de voir une Garenne bientôt peuplée de Lapins, font proviſion d'un certain nombre de femelles pleines qu'ils jettent dedans. Ces animaux par les petits qu'ils y engendrent, ſe multiplient avec le tems, pourvû qu'on ſe donne de garde de ne leur point donner la chaſſe les deux premieres années, & même peu la troiſiéme.

Mais les perſonnes les plus entenduës en cette eſpece de ménage, prévoient à peupler leur Garenne par le moïen du Clapier; la voie en eſt bien plus prompte, & une Garenne s'en maintient bien mieux, lors qu'on a ſoin de lui préparer ce ſécours. Voïez *Clapier*.

Moïen pour faire une Garenne à Poiſſons, &c. Voici une autre maniere pour pêcher du Poiſſons, quand on voudra, ſans apâter ni s'embaraſſer que d'un Tramail, & principalement dans les lieux découverts, & où il n'y a pas beaucoup d'herbiers ni de croſnes.

Cherchés un lieu commode où vous puiſſiés étendre un filet en rond ſur une largeur de quatre ou cinq toiſes, ſoit au milieu d'une Riviere ou d'un Etang, ſi vous avés un Bâteau, ou au bord, ſi vous n'en avés pas, faites faire environ vingt ou trente faſcines ou fagots de branches tortuës, qui ſoient liés par les deux bouts, longs de ſix ou ſept pieds, de la groſſeur d'un homme, & les portés ſur le bord du lieu où vous voulés faire la Garenne, ainſi qu'elle paroît dans la dix-neufviéme Figure de la neuviéme Table, ſuppoſés que le circuit P.Q.R. ſoit le lieu deſtiné pour vôtre Peſche, vous poſerés les faſcines dans l'eau toutes de rang, comme ſi vous les vouliés entaſſer, ſinon qu'elles ſeront éloignées les unes des autres, enſorte qu'il y ait environ un pied d'eſpace entre deux, ayant poſé le premier rang marqué des lettres B A E, faites-en un autre pareil par deſſus, & que les ſeconds fagots traverſent les premiers, comme vous voyés le premier de la rangée marqué de la lettre K. On fera un troiſiéme rang F D, qui traverſe auſſi les faſcines du ſecond; & enfin le quatriéme L M N O, croiſera auſſi l'autre, continuant ces rangées juſques à demi pied proche de la ſuperficie de l'eau, puis il faudra mettre nombre de branches & d'herbiers par deſſus, pour empêcher le Soleil d'y pénétrer, on y pourra encore mettre des pierres deſſus pour faire affaiſſer le bois, & que le tout en ſoit plus ferme.

Et ſi cette Garenne ne ſe fait dans un eau courante, vous aurés un gros pieux de bois ferré par le bout, lequel on fera entrer dans le milieu du fagot M, & paſſer dans tous les autres qui ſe rencontreront deſſous au droit de celui-là, & de là en terre, pour l'y faire entrer de force, afin

qu'il tienne la Garenne arretée dans un même lieu : Mais prenés garde que toutes les faſcines ſoient ſi-bien arrangées, que le tour ſoit tant plein que vuide, pour y retirer le Poiſſon. Ces eſpaces vuides ſont déſignés par les lettres F. G. D H. I. les choſes ainſi diſpoſées on ſe doit retirer, & ne point aprocher de ce lieu de plus de huit ou quinze jours, afin de donner tems au Poiſſon de reconnoître la Garenne, lequel en moins de dix ou douze jours s'acoûtumera de voir cét objet, en aprochera peu à peu : & l'ayant réconnu, il s'y rétirera.

Quinze jours aprés il ſera bon de Peſcher un peu au loin de la Garenne, comme on a apris de faire, & quelquefois l'on Peſchera aux environs aſſés proche du lieu préparé, pour obliger le Poiſſon de s'y cacher quand il entendra du bruit, vous y pourrés Peſcher de tems en tems, ſelon que vous aurés affaire de Poiſſons, il faut avoir une longue perche, Figure 17. de la huitié me Table, avec un crochet de fer T, cloué au gros bout pour tirer les fagots hors de l'eau, & deux bootoirs Figure 16. pour en fouler le fond.

La maniere qu'il faut pêcher la Garenne. Aprés que vous aurés diſpoſé la Garenne & attendu trois ſemaines ou un mois pour y laiſſer retirer le Poiſſon, vous pourrés y peſcher avec un Tramail bien plombé par le bas & lié par le haut, que vous mettrés dans un bateau avec les deux Fouloirs & le crochet de fer, Figure 16 & 17. dans la huitiéme Table, & vous vous en irez bien loin battre l'eau tout au tour du lieu deſtiné pour la Peſche & aprocherés peu à peu, afin de contraindre le Poiſſon de s'y retirer : ce qu'étant fait, ap ochés le bateau avec le Tramail a deux toiſes prés de la Garenne & déploiés le filet tout au tour, commençant à l'endroit de la lettre P. & tournant par Q, finir à la lettre R qui ſont les deux bords de la terre ; & ſi les fagots ſont éloignés du Chantier on raportera le bout P. par derriere O. & R. de même, enſorte que ces deux bouts du Tramail croiſent l'un ſur l'autre ; & quand le tout ſera bien clos, que le Poiſſon ne puiſſe ſortir, on prendra la perche, & avec ſon crochet on tirera toutes les Faſcines les unes aprés les autres hors de l'enclos du filet, & mêmes toutes les branches s'il y en a, puis avec les Bottoirs il faudra fouler demi heure durant le fond de l'eau dans tout l'eſpace qu'environne le Tramail, & lors que tout le Poiſſon ſera mêlé levés vôtre Filet pour en prendre & rétirer ce qui ſe trouvera dedans, puis remettés les Fagots comme ils étoient auparavant, afin d'y repêcher tous les quinze jours, ou tous les mois de la même façon, parce que le Poiſſon s'y retirera toûjours.

Il ſe fait dans les Rivieres poiſſonneuſes & ſablonneuſes une autre ſorte de Garenne, que les Pêcheurs apellent un fond ou une porte, & qui ſe poſe dans des lieux les plus découverts où le Soleil donne pendant les grandes chaleurs.

Quand on a deſtiné le lieu pour y placer un fond, il faut y jetter nombre de pierres, groſſes comme la tête d'une perſonne, qui ſoient éloignées les unes des autres, enſorte que les eſpaces en ſoient tant pleins que vuides ; aprés cela on couche ſur ces pierres de vieux ais de bateau attachés enſemble, comme une grande porte ; F, H. Figure 20. dans la dixiéme Table, longue d'environ douze ou quinze pieds, & large de huit ou neuf pieds, à laquelle on fait deux ou trois trous au bord F. ou H. pour la lever avec un crochet de fer quand l'on voudra pêcher, on connoîtra les pierres ſur leſquelles doit être poſé le fond par les eſpaces blancs qui paroiſſent au tour, dont quelques-uns ſont côtés de lettres K. L. M. D. & le vuide eſt montré par les petites lettres a, b, c, d, e, f, g. Aprés avoir couché la porte ſur les pierres, il faut la couvrir d'autres pierres & de ſable, tant pour empêcher l'eau de l'emmener, que pour la cacher de la veuë des larrons, & y entretenir davantage la fraicheur, qui attirera le Poiſſon peu à peu, pour ſe loger deſſous entre les eſpaces vuides pendant les grandes chaleurs, ou lors qu'il ſera épouventé.

Le lieu où on placera ce fond doit pour le moins avoir quatre pieds de profondeur dans le tems des baſſes eaux.

On peut faire de cette ſorte de Garennes en pluſieurs endroits, qu'on pêchera de tems en tems, comme de quinze en quinze jours, ou de mois en mois, ſelon que vous apercevrés qu'il y aura du Poiſſon deſſous.

GATEAU. *Pour faire une maniere de Gateau tres-excellente, & particuliere.*

Prenés deux blancs d'œufs frais, & en ôtés le germe, puis les frottés le plus long-tems qu'on pourra : mettés dedans un quarteron de fleur de farine, & autant de ſucre broyé, battés bien tout enſemble, puis y verſés pour un double d'eau de vie, & un peu de coriandre en poudre, & bien mêler le tout enſemble, puis étendés ſur du Papier bien mince, large comme des aſſiettes ou environ, puis les ſaupoudrés de ſucre, & les faites cuire au Four.

GELE'E. *Pour faire toutes ſortes de Gélées de fruits qui ſe peuvent gêler ; Gelée de Groſeille pour qu'elles ſoient belles & tranſparentes.* Il faut prendre 4. liv. de Groſeilles bien épluchées, puis vous prendrés quatre livres de ſucre ſans être clarifié, que vous ferés fondre avec de l'eau, puis vous le ferés cuire à la forte plume : vous jetterés vos quatre livres de Groſeilles bien épluchées dans vôtre ſucre à la plume, & vous les pouſſerés par-deſſus un grand boüillon, vous poſerés vôtre écumoire deſſus afin que vos Groſeilles ſe couvrent du boüillon de ſucre ; & lorſqu'elles auront bouillies ſept ou huit bouillons, vous les ôterés du feu, vous les jetterés ſur un tamis, en apuiant vôtre écumoire pardeſſus tant doucement, qu'il n'y reſte point de jus ſi on peut : puis vous remettrés ce jus dans la Poële, vous les remettrés ſur le feu, & vous verrés avec une cuillere ſur une aſſiette lorſqu'elle ſera gelée : Et comme ordinairement dans les Ménages on veut l'abondance plûtôt que la beauté, vous pouvez mettre ſur quatre livres de ſucre ſix livres de Groſeilles bien épluchées, & faire de même qu'il eſt dit ci-deſſus ; mais il faut les faire cuire un peu davantage : car la raiſon le veut, & vous ſerés de belle gelee de groſeilles : de cette gelée de groſeilles vous en pouvez mettre l'épeſſeur d'un écu ſur vos Confitures rouges liquides, cela les confervera & les tiendra fraichement, & empêchera qu'elles ne ſe moiſiſſent ni qu'elles ne ſe candiſſent : vous pouvez manger le mare de vos groſeilles pendant deux ou trois jours, parce que cela eſt ſucré.

Gelée de Verjus. Il faut prendre du Verjus mûr, le mettre dans une poële à confitures avec un verre ou deux d'eau ; lorſqu'il aura pouſſé un boüillon, & que vôtre verjus ſera amorti, vous le jetterez ſur un tamis pour l'égouter, puis vous mettrez du ſucre dedans, & le ferez boüillir juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée, & le mettrez dans des pots.

Gelée de Pommes. Aiez des Pommes ; coupez-les par morceaux, mettez les ſur le feu dans un poëlon avec de l'eau, laiſſez-les bouillir juſqu'à-ce qu'elles ſoient reduites en mermelade, alors, paſſez-les à travers un linge ; cela fait prenez trois quarterons de ſucre pour chaque pinte de décoction, faites boüillir le tout à petit feu, laiſſez-le cuire juſqu'à-ce que vous voiez que cette liqueur ſoit en aſſez bonne conſiſtance pour être congelée ; & ſi vous ſouhaitez qu'elle ſoit rouge, vous n'avez qu'à tenir en cuiſant vôtre gelée couverte, en y ajoûtant du vin vermeil, & cela vous reuſſira à ſouhait.

DES GENCIVES ET DU SCORBUT. Pour maintenir la police, on devroit remedier en baniſſant ou faiſant renfermer ces peſtes de la Republique, en ſorte que le Roiaume en fût purgé, & Dieu glorifié.

Le *Scorbut*, eſt fort familier aux Anglois & depuis quelques années les Hôpitaux de France en ſont remplis, l'air, l'eau & la mauvaiſe nourriture y contribuent extremement. Les plus ſujets à cette maladie, ce ſont ceux qui mangent beaucoup, & quantité de graiſſe, de ſucrerie, de fruits crus, des choſes gluantes, & qui boivent pour l'ordinaire de la biere, qui dorment ſi-tôt qu'ils ont mangé, & qui font peu d'exercices.

L'on ne s'apercevra pas plûtôt que les gencives s'écorchent, que les dents commencent à branler, & qu'elles deviennent noires, que la ſalive eſt acre, & ſalée, que l'on a peine à dormir à cauſe des douleurs & d'une chaleur que l'on reſſent par toute la bouche, qu'il faudra recourir auſſi-tôt à la ſaignée ſouvent reiterée s'il en eſt beſoin, & enſuite aux frequentes purgations, compoſées avec le Sené, la confection hamech, le ſirop de roſes, l'on doſera ces remedes ſuivant les âges, compoſée d'agarie, ou avec les rabletes *de Cuno*, ou les pilules d'aloës. Dans les intervales des purgatifs, on fera uſer de theriaque, on d'orvietan, & de fois à autre on emploiera l'une ou l'autre des receptes ſuivantes, pour en toucher les gencives.

Des Gencives. Prenez de la chaux vive, de l'alun, & du verd-de-gris, de chacun demie once mêlés dans une chopine de vinaigre, aprés douze heures d'infuſion, ſervez-vous-en, ſoit avec du cottoo ou du linge, ſinon uſez d'eau du coelearia, ou d'eau theriacale, ou de ſel de corail, ou de la cendre d'huitre à l'écaille, ou de la gomme laque en poudre, c'eſt le plus ſouverain de tous les remedes.

Aux Gencives qui ſaignent. Mettez du corail en poudre avec du jus de plantin, & que l'on s'en frote.

Ulcereaux des Gencives. Prenez du miel roſat, avec un peu d'alun brûlé & en frotez ; ou de la poudre de corail, ou du jus de plantin mêlé avec autant de gros vin.

Pour les Gencives écorchées & pour les dents qui branlent. Prenez du corail, du bol, & du maſtic autant de l'un que de l'autre, & en frottez ; ou bien faites boüillir des feüilles de chêne, de leur décoction que l'on s'en gargariſe, y ajoûtant un peu d'eſprit de ſoufre ; ſinon frotez les gencives avec du jus de plantin, ou avec du theriaque ou du vinaigre de ſcylle, ou avec de la racine de couleuvrée, ou de la poudre de brioine.

GENEST BLANC. Le Geneſt s'éleve ſi haut & ſi proprement, qu'on le pourroit comprer avec les arbres ; il pouſſe pluſieurs branches deſquelles s'élevent une grande quantité de petits brins delicats, & pointus, qui s'étendent juſques à la hauteur d'un pied & demi, ou deux pieds, & ſes beins jettent de certaines petites feüilles faites comme celles de la rhuë, & des fleurs en grande quantité, qui ſont rouges par le fond, & toutes blanches en haut, leſquelles étant de prés attachées aux branches ſemblent autant de perles deſtinées pour leur ornement.

Sa culture. Ce Geneſt veut du ſoleil mediocrement, une terre à potagers : dans les chaleurs il faut l'arroſer : & parce qu'il vient de graine, on en ſeme, & comme ſa ſemence a l'écorce dure, on pratique pour l'attendrir les regles qui ont été données.

GENESTE. *Ital.* Geneſtra. *Eſp.* Geneſtra. *Allem.* Pfrimmen Ginſt.

QUALITEZ. Ch. & Sec. du 2. au 3.

DESCR. La Geneſte jette des feüilles longues comme celles du Lin ; ſes fleurs ſont jaunes faites en croiſſant comme les gouſſes des pois, elle n'a point de pointes comme le Geneſt, auquel elle aproche beaucoup, elle produit d'une ſeule tige quantité de verges longues & fermes ; ſa graine vient dans les gouſſes comme celles de la Veſſe, elle n'a point de difference d'avec le Geneſt, ſi ce n'eſt que ce dernier n'a point de feüilles, & a des épines.

LIEU, On en trouve preſque par tout dans les collines & les bois, & fleurit en May & Juin.

PROPR. Elle provoque, ſubtiliſe, nuit au cœur & à l'eſtomac, l'eau diſtillée des fleurs eſt bonne pour la pierre, auſſi-bien que la graine pilée, & buë au poids d'une demi dragme, & pour l'empêcher de nuire, on le corrige avec la graine de fenoüil ou d'anis, il purge par en haut & par en bas, non-ſeulement les flegmes, mais encore les humeurs & les ſuperfluitez des reins.

GENEST. *Ital.* Geniſta. *Eſp.* Gineſta. *All.* Ginſt.

QUALITEZ, Ch. & Sec.

DESCR. *Geneſt*, C'eſt un Arbriſſeau qui jette quantité de verges ſans feüilles, leſquelles ſont fermes & propres à lier la vigne, il produit une graine qui reſſemble aux Lentilles, & qui vient dans certaines gouſſes, comme les Faſioles, ſa fleur eſt comme celles du Violier jaune.

LIEU. Il naît ſur les montagnes & ſur les collines, & fleurit en Juin, & quelquefois plus tard.

PROPR. Ses fleurs purgent forrement par-deſſus ſans aucun danger, tout de même que l'Hellebore. L'eau des fleurs eſt bonne contre la pierre. La graine pilée & beuë au poids de demi dragme, purge par deſſous, mais elle nuit à l'eſtomac : c'eſt pourquoi il la faut corriger avec du miel roſat, qu'on y mêle avec des roſes & du maſtic. La même purge les flegmes, provoque fortement l'urine, rompt les pierres des reins & de la veſſie, & empêche qu'une matiere étrangere ne s'y arrête.

GENEVRE. *Vertus de la graine de Genevre.* Elle conſerve le cerveau, conforte la veuë, purifie la poitrine & la garde de douleur, purifie la voix, chaſſe les ventoſitez du ventre, conforte grandement l'eſtomac & fait bonne digeſtion, fait piſſer la pierre, eſt propre grandement contre la gravelle, fait bien uriner, bonne contre la paralyſie, preſerve contre les tremblemens des membres, bonne contre la peſte & le méchant air, utile contre les fiévres, ſpecialement contre la quarte, échaufe la moële des os, fait bonne bouche, bonne contre les extorſions du ventre, ſeche les larmes des yeux, ſert à la memoire, fait bon ventre, fait le bon ſang, & fait ſortir le méchant par les urines, chaſſe toute langueur interieure du corps, chaſſe la melancolie & rejoüit, vaut contre la goute froide, fait bonne couleur, & purge tout venin par urine, preſerve à tout mal & douleur, fait venir les fleurs aux femmes, elle doit être cueillie entre les deux Nôtre-Dame d'Août & Septembre; elle eſt pour lors en ſa maturité & vertu, qu'elle ſoit bien noire, on la fera tremper en vin blanc ou clairet & autant d'eau de vie, l'eſpace de 28. heures, pour qu'elle ſoit bien enflée pour la mettre ſecher ſur un linge blanc à l'ombre dans une chambre, puis on la mettra dans une boëte, on la gardera & conſervera pendant deux années; quand on en voudra uſer, on en prendra 6. 7. & juſques à 8 ou 10. grains, trois fois la ſemaine matin & ſoir.

GENOUX. *Des douleurs aux genoux.* Il ſe fait aux genoux un écoulement d'humeur, ſoit du cerveau, ou ſoit par la iotéperie du foie, ou de la rate, ou d'autres parties en maniere de rhumatiſme ſur les genoux, qui cauſe des foibleſſes, avec de tres-grandes laſſitudes, aux uns elles ſont acompagnées de chaleur, aux autres d'un froid ſi extréme qu'à peine les peut-on échaufer. Cette derniere eſt familiere aux perſonnes graſſes & repletes, & à ceux qui demeurent dans des maiſons humides, ou des chambres baſſes, ou dans des lieux marécageux, ou qui ſe tiennent long tems à genoux ſur la terre, & ſur la pierre, ou qui mangent beaucoup de fruits crûs ou des legumes venteux, particulierement des pais chiches. Que ſi cette humeur ſe repand ſur les jambes, elle y cauſe tumeur & enflure.

Celle de froideur ſe guérit en ſe purgeant fort ſouvent ſoir avec de la manne, ou des tablettes *de cicero*, ou ſoit avec des pilules d'agarie, ou de cochées, ou avec une infuſion de ſené, d'agaric, & de rhubarbe, & de ſirop de roſes, en apliquant un cataplâme fait avec du vieux fromage battu avec autant de graiſſe de porc ſalé, ſinon on enveloppera les genoux d'une toile cirée en façon de broqueins, faite ainſi, prenez de l'Iris, du clou de girofle, de la noix muſcade, de chacun demie once, de la betoine, de la ſauge, de l'aloës, de la mirrhe, de chacun une once. Que tout enſemble ſoit pulveriſé, faites fondre enſuite autant de cire blanche, avec de l'huile de noix qu'il en faudra, & y mêlez les poudres, & tout chaudement trempez vos linges dedans. Le cautere peut-être encore utile. Quant au regime, on ſe ſervira de celui qui eſt ordonné à la goute pituiteuſe.

Aux foibleſſes cauſées de chaleur on ſe fera tirer deux ou trois fois du ſang, enſuite on ſe purgera avec le petit lait & de la caſſe, ou avec le caſholicon double; diſſous dans une décoction d'agrimoine & de chicorée ſauvage: ou l'on prendra les eaux minerales, ou le demi bain, dans lequel on aura fait boüillir des mauves, des guimauves, de la camomille, du melilot, des violettes, de la parietaire. L'on uſera du lait d'ânesſe, ou de celui de vache. L'on ne mangera ni trop ſalé ni épicé, ni oignons, ni ail, ni ciboules, ni pourreaux. L'on trempera beaucoup le vin, & on ſe moderera ſur bien de choſes dont l'excés ſeroit encore plus nuiſible que tout ce qu'on pourroit manger. Ceux qui voudront uſer de l'un ou de l'autre de ces deux cataplâmes, s'en trouveront beaucoup ſoulagés.

Prenés trois onces de farine d'Orge, une once de crotte de Chevre, au défaut, celles de Bœufs ſerviront, une livre de Miel, cinq à ſix cuillerées de vinaigre, mêlés le tout enſemble, & l'apliqués. Sinon prenés de la farine de Fêves, du ſon bien menu, des fleurs de Camomille en poudre, de chacun une once, des crottes de Chevres deux onces. Faites cuire le tout enſemble avec autant de gros vin, ou d'hydromel, ou d'oxierat qu'il en faudra, & ſur la fin qu'il commencera à ſe lier comme en boüillie; ajoûtés-y trois onces d'huile de Camomille, ou d'Anet.

GENTIANE *Ital.* Gentiana *Eſp.* Genzian *All.* *ou* Bitterwurz.

QUALITEZ. La racine eſt chaude au troiſiéme degré, ſeche au deuxiéme deg.

DESC. *Gentiane*. elle produit les feüilles auprés de la racine ſemblables à celles qui ſont depuis le milieu de la tige en haut, ſur tout celles de la cime, ſont découpées ſa tige eſt creuſe, unie groſſe d'un doigt, haute de deux coudées, & diſtinguées par nœuds, ſes fleurs ſont d'un bleu luiſant faites en petites Cloches, la graine eſt large, legere, bonruë, ſemblable à celle du *Spondilium*, enfermée en des petits receptacles.

Elle croit dans les hautes Montagnes des Cevénes, d'Auvergne, & de Savoye en lieux pierreux, elle fleurit en Juin, & la graine eſt meure en Juillet & Août.

Sa racine eſt fort éficace pour ſubtiliſer, nétoier, & déſopiler.

Gentil-homme. Le devoir d'un Gentil-homme auprés du Seigneur, eſt de lui tenir compagnie; & faire les honneurs de la Maiſon, d'entretenir les perſonnes de qualité qui lui viennent rendre viſite, lui donner la main lors qu'il eſt malade ou incommodé, & l'accompagner à la chaſſe & à la promenade. Il faut qu'il ſoit letré: & ordinairement quand on prend un Gentil-homme; on cherche une perſonne de ſcience & ſpirituelle, qui ait toûjours quelque choſe d'agréable dans ſa converſation, & propre à aller complimenter les Amis do Seigneur, ſur tous les ſujets qui ſe peuvent preſenter. Quand le Seigneur monte à Cheval, il a toûjours le meilleur Cheval aprés lui; il mange à ſa Table, & pour tout dire en un mot, c'eſt ſa compagnie & ſon favori.

Germandrée, *Ital.* Quercivola; *Allem.* Erd; Eiche Germanderlin.

QUALITEZ chaud. & ſech: au troiſiéme deg.

DESCR. La premiere Germandrée eſt haute d'un pied, qui produit dés ſa racine pluſieurs branches tendres; ſes feüilles ſont petites, ameres, crénées tout au tour, ſemblables aux feüilles de chêne: ſa fleur eſt petite, & preſque purpurine, & d'odeur agréable, qui environne le ſommet de la rige: La ſemence eſt perite, noire & ronde; la racine tendre & grêle, ſe traînant ſur la terre.

LIEU. Elle nait dans les Montagnes pierreuſes & ſeches, & fleurit en vin.

PROPR. La decoction dans l'eau de l'herbe fraiche eſt bonne à la touz, contre les ſpaſmes, auz duretez de la ratte, à la difficulté d'urine, à l'hidropiſie qui commence, provoque les mois & fait ſortir l'enfant du ventre, l'eau diſtillée priſe avec du vinaigre, conſume la ratte, avec du vinzelle ſert à toutes les maladies du cerveau qui viennent de froid, comme au mal de tête inveteré, mal caduc & paraliſie.

GERMANDRE'E. *Ital.* Camedrio. *Eſp.* Eſcorlio. *All.* Getmandere in Bathanget.

Qualitez. ch. & ſeche au 3. D.

DESCR. *Germandrée.* Matthiole met une ſeconde Germandrée qui a ſes feüilles ſemblables à celles des chênes, plus rudes & minces que celles de la précedante, noirâtres & plus nombreuſes: ſes tiges quarrées, menües, dures comme du bois, & de la hauteur d'un pan & demi, qui jettent quantité de branches & turgeons, deſquelles par intervale ſortent des fleurs purpurines comme en l'autre plante, belles à voir & pourtant eſt amere.

LIEU. Elle croit és lieux pierreuz & rsboteuz, elle fleurit en Juin & Juillet, & il la faut cueillir quand elle eſt chargée de graine.

PROPR. Galien dit que la Germandrée eſt fort amere & qu'elle a auſſi quelque acrimonie, & par ce moien il ne faut s'étonner ſi elle ramolit la ratte: ſi elle émût l'utine, & les mois, ſi elle incite & ſubtiliſe, les humeurs groſſieres, & viſqueuſes, & mondifie & nettoye les obſtructions des viſceres.

GROSSE GERMANDRE'E. *Ital.* Teucrium. *All.* Groſz-batenger.

Qualitez, ch. au 2. D. & ſec au 3. D.

DESCR. *Groſſe Germandrée.* Cette herbe eſt ſi ſemblable à la Germandrée qu'elle trompe ſouvent les yeux de ceux qui la regardent, ſes riges ſont fort menües, ſes feüilles ſont petites & reſſemblent à celles des poiz chiches, elle produit ſes fleurs ſemblables à celles du chamedrys, & ſa graine en ſuite.

LIEU. Elle vient en grande quantité en Cilicie. Elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Elle eſt incisive, & compoſée de parties ſubtiles. L'herbe fraiche priſe en breuage avec de l'eau & du vinaigre, ou la decoction de la même herbe quand elle eſt ſeche, conſume fort efficacement la rate, on l'enduit auſſi avec des figues & du vinaigre, à ceux qui en ſont travaillez, on l'aplique auſſi avec du vinaigre ſur les morſures des ſerpens.

GESSE CULTIVE'E, *aux feüilles étroites. Ital.* Cicergua. *All.* Kichien.

DESCR. La Geſſe a la rige anguleuſe, & plate, les feüilles longues, étroites, aiguës, toûjours attachées 2. à 2. à une queuë, au milieu deſquelles il paſſe un fleau, par leſquelles s'attachent aux branches, leurs fleurs ſont blanches, ſemblables à celles de pois, leurs gouſſes ſont larges, plates, & noiſées en façon de rouleau, dans leſquelles il y a des grains blancs, larges, plats, avec des angles inegaux.

LIEU. Il croit dans les jardins cultivés, il fleurit au mois de Juin, & eſt mûr en Juillet & Août.

PROPR. Le jus de toute la plante étant pris en breuage eſt bon aux crachemens de ſang & parce qu'il eſt refrigeratif, il reprime les fluxions de l'eſtomac, les fleurs des femmes & étanche le ſang du nez.

GIGOT *à la daube.* Prenez un gigot de mouton, érez-lui la peau, piquez-le de menu lard, mettez-le tremper dans du verjus & du vin blanc pendant un demi jour, aſſaiſonné de ſel, de poivre, de laurier, & de cloux de girofle: puis faites-le rôtir à la broche, arroſez le de la ſauce où il a trempé, & étant cuit faites y une ſauce avec le degout, un peu de farine frite, & un jus de champignon: apres cela ſervez-le.

Autre Gigot. Aiez un Gigot, depoüillez-le de la peau, battez-le avec un bâton pour en rendre les chairs plus courtes, coupez le bout de l'oſſelet, piquez le de gros lardons, ſalez le, poivrez le, & puis prenez un por où vous le ferez boüillir dans de l'eau, & lorſque vous jugerez qu'il pourra être cuit, mettez-y du vin, un peu de verjus, du citron & des cloux de girofle, cela fait, & lorſque la cuiſſon ſera parfaite, tirez-le, & avant de le ſervir épanchez deſſus de l'eſſence d'ail, & puis mangez-le tout chaud.

Gigot de veau. Toute la façon qu'on fait pour aprêter un gigot, ou gigotesu de veau, c'eſt de le mettre cuire au pot, & de le manger quand il eſt bien cuit, ou à la vinaigrette, ou avec du boüillon aſſaiſonné de poivre blanc & du perſil bien menu.

Pour faire des Gimbelettes. Il faut prendre un quarteron de farine ou plus, ſuivant la quantité que vous voudrez en faire, avec une once & demie, ou deux onces de ſucre au plus, en poudre, deux ou trois jaunes d'œufs, un blanc d'œuf tout au plus, un peu d'eau de fleurs d'orange, un peu de muſc & d'ambre preparez, gueres, ſi vous y en voulez, pétrir le tout enſemble, d'une pâte ferme: ſi la pâte n'étoit point aſſés ferme, vous y augmenterez de la farine, & non autre choſe, faite ſeulement que la pâte ſoit ferme & bien pétrie: ſi elle n'eſt pas maniable & qu'elle ne ſe puiſſe pas filer pour la mettre en petits anneaux comme le Maſſe-pain, vous la mettrez dans le mortier ſi elle étoit trop dure, avec une petite goute d'eau de fleurs d'orange, & d'eau claire pour la tendre maniable, puis vous la filerez en petit ronds, vous la ferez revenir dans l'eau boüillante comme des biſcotins, les dreſſerez ſur des feüilles de fer blanc ou papier, & les ferez cuire de même que les biſcotins. Voila ce qu'on apelle les Gimbelettes d'Ably, de Toulouze & de Rome.

GINGIDIUM. *Ital.* Gingidio. *All.* Syrich, Korffelkraut.

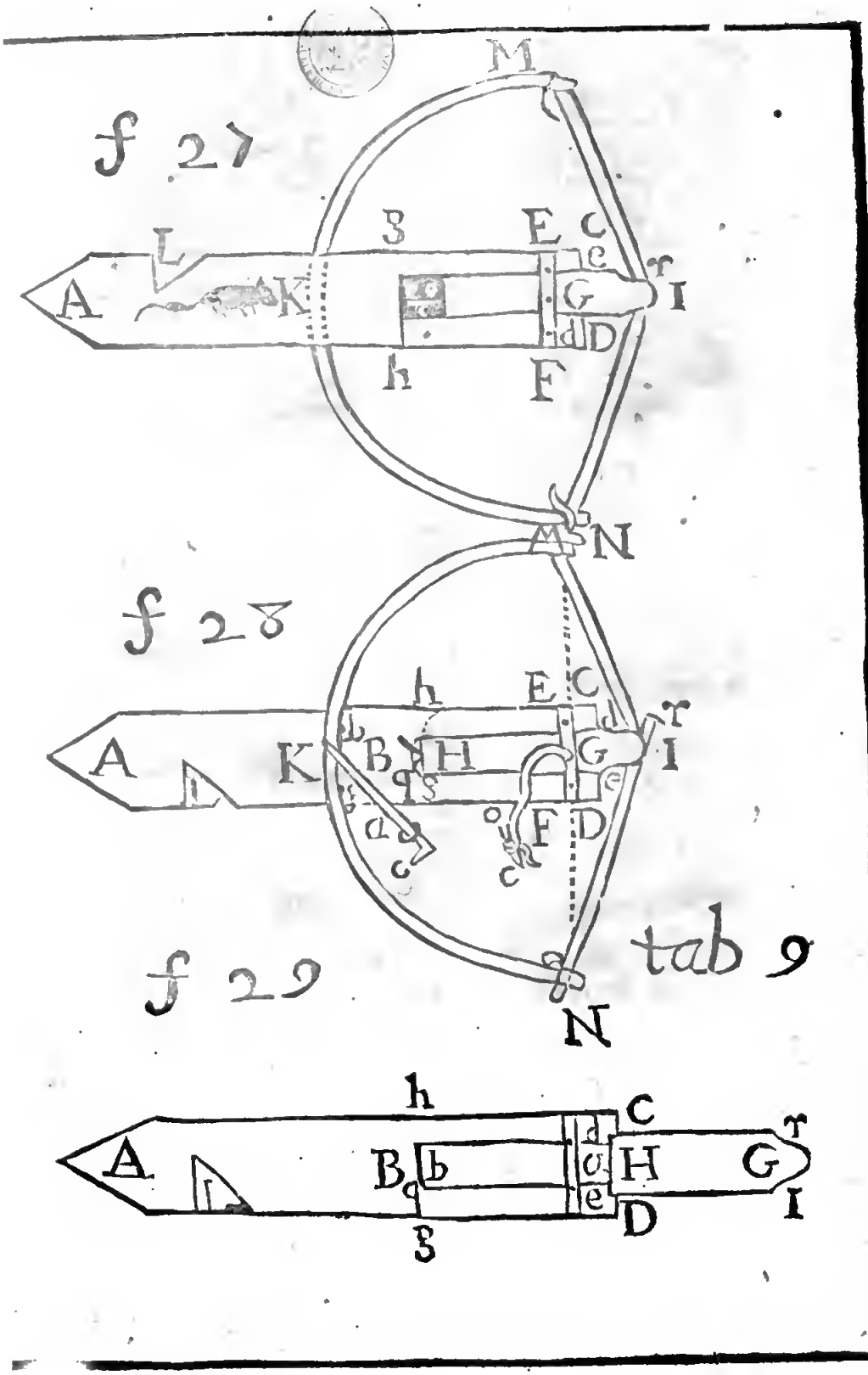
QUALITEZ. Fort peu de ch. & ſec au 2. degré.

DESCRIP. Le vrai *Gingidium*, eſt aſſez ſemblable à la paſtenade ſauvage, mais plus amer, ſa

EUVIEME PLANCHE.

OYEN DE FAIRE UNE ARBALESTE POUR PRENDRE LES GLAIS qui mangent les muſcats & autres fruits en épailer.

Table 9. Page 9. IV. Partie du I. Tome.



ſa tige eſt de la hauteur d'un pied & demi, ronde, branchuë, canelée, noirâtre, & pleine de nœuds; il porte à la cime des tiges, des ombelles blanches, garnies tout au tour de petites feuilles. La graine venant à mûrir, les ombelles ſe reſſerrent, comme celles du panais, & ſont viſqueuſes au toucher, ſa racine eſt blanche, aſſez longue.

LIEU. Il ſe trouve en Sirie & Cilicie, il fleurit en Août, & ſa graine eſt meure en Septembre.

PROPR. Il eſt ſingulier pour l'eſtomac, ſoit qu'on le mange crû, ou boüilli; mais il ne veut guéres cuire, on le mange avec huile & gasum; quelques-uns avec du vin, ou du vinaigre, pour le rendre meilleur à l'eſtomac; mangé avec du vinaigre il donne l'apetit à ceux qui l'ont perdu: toutefois il eſt aſſeuré que l'herbe eſt plus medecinale que nutritive.

GIROFLE'ES, *Ital.* Garofolidoneſt, *Eſpagnol* Glavo, *Allem.* Negelinnegelblumen.

QUALITEZ. Ch. & Sec. mediocr.

DESCR. Cette Plante eſt trop connuë par tout pour en faire la deſcription.

LIEU. Il croit par tout, & de differentes couleurs.

PROPR. Ceux qui ont la couleur noirâtre ſont bons pour les maux de cœur & du cerveau, comme ſont les vertiges, l'épilepſie, &c. La cõſerve qu'on en fait ſert cõtre le venin de la Peſte: chaſſe les vers qui ſont dans le corps, l'eau diſtilée de toute la Plante, & ſur tout des feüilles, a les mêmes éfets, priſe à jeon, elle empêche de s'en yvrer & de ſe morfondre en voïage.

GLACER. *Pour faire glacer toutes ſortes de fleurs & de fruits, pour paroître dans les grands répas, & en augmenter l'ornement.* Il faut pour cela faire faire des moules de fer blanc en forme de Pyramide cartée, ou en triangle, & y faire mettre au bout de la pointe un rond de fer blanc pour les faire tenir ſur icelles, afin de les pouvoir garnir de fleurs ou de fruits depuis le ſommet juſques à la baſe, ce qui ſe fait ainſi: Si c'eſt une Pyramide de fleurs, il faut les bien arranger, nuancer & diverſifier par lits; & ſi c'eſt une Pyramide de fruits, il faut auſſi les ranger & diverſifier par lits, en mettant toûjours les plus petits du côté de la baſe, juſques à ce que le moule ſoit plein: puis aprés vous les emplirés d'eau & les boucherés de leurs couvercles & les mettrés dans un ſeeau, un baquet, ou autre vaiſſeau, ſuivant la quantité, avec de la glace pilée & bien ſalée, dont vous enveloperés & couvrirés leſdites Pyramides & les ferés bien glacer; lors qu'elles ſeront bien glacées & petrifiées, & que vous les voudrés ſerrer, vous les tirerés de la glace & pour les ôter plus facilement des moules & empêcher qu'elles ne ſe briſent, vous aurés ſoin d'avoir de l'eau boüillante toute prête, dont vous frotterés avec un linge moüillé dedans la ſurface des moules des Pyramides, ce qui détachera leſdites Piramides d'avec leſdits moules, vous les mettrés enſuite au milieu d'un plat ou ſoûcoupe que vous aurez préparée pour cet éfet, & vous les garnirés tout à l'entour de goblets, dans leſquels vous mettrés vos eaux glacées, ces ſortes d'affaites paroiſſent beaucoup & ſont d'un tres-bel éfet ſur une Table de conſequence.

GLAIS. *Moien de faire une Arbalête pour prendre les Glais qui mangent les Muſcats & autres fruits en Eſpaliers.* Les Glais ou Glirons ſont certains Rats ſauvages ſemblables aux Rats domeſtiques, ſinon qu'ils ſont de couleur plus griſatre, & ont le poil plus long, ils n'ont pas auſſi la queüe ſi longue: mais toute ſoïe en deux endroits. On ne les voit que le ſoir bien tard; lors qu'ils montent le long des murailles des Jardins, & dans les Arbres pour manger les fruits: particulierement les Muſcats & les Abricots; que la plûpart des perſonnes croïent être mangés par les oyſeaux. Ces ſortes de Rats dorment ſix ou ſept mois de l'anoée; c'eſt pourquoi on dit en Proverbe, il dort comme un Glais, j'en ay pris l'hyver dans des trous d'Arbre où ils étoient endormis, ils s'éveillent au mois de May & ſe rendorment aprés Vendanges: On les prend avec pluſieurs inventions: mais je n'en ay point trouvé de plus aſſurées que l'Arbalête, ni plus commode à tendre le long des murailles, vous en voyés la forme par les Figures vingt ſept; vingt-huit & vingt neuf, deſſeignées dãs la neuviéme Table. La vingt-ſeptiéme fait voir la machine tenduë en l'état qu'elle doit être pour attraper l'Animal; la vingt-huitiéme repreſente la même Machine tournée de l'autre côté, laquelle paroît détenduë & où le Rat eſt pris, on connoît par ce moien toutes les pieces neceſſaires attachées en leur place. Le tout eſt ſi bien repreſenté, qu'on ne peut ſe tromper dãs la fabrique, ſi on obſerve les meſures preſcrites, & qu'on examine bien la Figure.

Pour fabriquer ce piége, reglés-vous ſur la vingt-huitiéme Figure, il eſt fait d'une piece de bois A, B, C, D. longue de deux pieds & demi, & large de ſix pouces, épaiſſe comme une doüelle de Tonneau, à laquelle on tire une raie marquée de la ligne G. H. au travers à dix pouces du bout C, D. & ouvrant un compas de la largeur d'un pouce & demi, on le poſe d'un pied au bord de l'ais G, & l'on meine l'autre ſur la ligne G, H. au point G. & de là poſant encore un pied du compas au bord D. l'on marque un point à la lettre e, puis tiret de là une ligne juſques à la lettre G. On en fait autant à l'autre bord C, E, H. aprés quoi il faut couper avec une ſcie la douelle tout le long des lignes e, g, & d, j, puis en ôter toute la piece G, H. Aprés cela, vous ferés avec un couteau ou autre ferrement, une maniere de couliſſe, ou goutiére dans l'épaiſſeur du bois par le dedans de l'entaille, d'où la piece eſt ſortie, & cloüerés un petit morceau ou bande de bois E, F, large d'un demi pouce ſur les deux branches C, D, pour les tenir en état, & attacher la fiſcelle du bâton qui tiendra la machine renduë, comme je diray ci aprés. On coupera une autre piece de doüelle H, G, I, un peu plus large que l'entaille, qu'il faudra ajuſter par les côtés, enſorte qu'elle puiſſe couler facilement dans la couliſſe, qui eſt dans l'épaiſſeur du grand ais, cette piece de doüelle ſera plus longue de trois ou quatre pouces que l'entaille, & un peu en vuidée ou coupée de biais par le bout I afin de rendre ce bout-là aſſés étroit pour y faire un petit trou lettre n, par le côté, pour y paſſer une fiſcelle forte, vous placerés cette piece de bois dans l'entaille, afin que le bois

ls rempliſſe comme s'il étoit collé au même lieu, mais il faut qu'il puiſſe mouvoir à l'aiſe tout au long des couliſſes. Aiez une verge de bois de houx M, K, N, longue de trois pieds & demi, ou 4. pieds, groſſe comme le doigt, laquelle vous ployerez en arc, & attacherez au bout M, une forte fiſcelle qui paſſera par dedans le trou n, du bout A, de la piece mouvante HGI, & de là vous la lierez à l'autre bout N de la verge: ce qu'étant fait, aiez trois petits crochets de bois K, F, G, un peu moins gros que le petit doigt, & les fichez dans des trous que vous aurez auparavant faits à ſix pouces loin de l'entaille; aprés cela poſez le milieu de l'arc ſur le grand ais à l'endroit côté de la lettre K, en ſorte qu'il y ait un des crochets du côté K, & les deux autres du côté b, f, & que tous trois ſoient ajuſtez de façon qu'ils tiennent la verge arrêtée, aprés quoi l'on nouëra une fiſcelle forte au baton E F, au milieu marqué de la lettre G, que l'on attachera auſſi à un petit baton c, o, gros comme la moitié du petit doigt, long de deux pouces, ne laiſſant de longueur à cette fiſcelle depuis la lettre G juſques au baton, que ſix pouces, vous aurez un petit baton f, e, gros comme la moitié du petit doigt, long de huit pouces, qu'il faut attacher d'un bout avec une fiſcelle au milieu K, de l'Arc, en ſorte qu'il tourne de quel côté on voudra; & à l'autre bout ſera fait une coche e, auprés de laquelle ſera lié l'apas, le baton f c, & la fiſcelle G O C, doivent être de longueur convenable, afin que le morceau de bois H, G, I, étant tiré & arrêté par le moien du petit baton O, C, qu'on met d'un bout lettre O, contre le bout H, & l'autre c, dans la coche c, du baton f e, il ſe faſſe une fenêtre ou ouverture de deux pouces & demi, ou trois pouces, telle qu'elle paroît par les lettres a o c, la vingt-huitiéme Figure les bouts M, N, ſe trouvent (comme au droit de la petite barre E F, ainſi que la ligne ponctuée M N, le montre. J'ai deſſeigné la vingt-neufviéme Figure pour mieux faire comprendre la forme du grand ais & de la fenêtre ou piece mouvante G H I, qui eſt plus large de deux lignes que l'entaille, parce qu'elle doit entrer des deux côtez dans les couliſſes, la fiſcelle de l'arc entré par le trou n, du bout I, ſi bien qu'à cauſe de la force de l'Arc la piece mouvante entre dans l'ouverture, & fait que le bout lettre a, joint le bord b, de l'entaille, il y a auſſi une entaille dans le grand ais à demi pied proche du bout A, à l'endroit coté de la lettre L, pour mettre le pied dedans lorſqu'on veut bander l'Arbalête, il faudra couper le bout A, en pointe pour le fichet dans la muraille quand on tendra le piege.

Pour tendre l'Arbalête aux Glais & Rats qui mangent les fruits dans les Jardins. Aiant fait une Arbalête de la maniere dite cy-devant, vous aurez une noix ſeche demi caſſée, un morceau de coine de lard, un bout de chandelle, une poire cuite, une chataigne, ou quelqu'autre apas que vous attacherez au bâton f, e, à un pouce proche de la coche c, à l'endroit marqué de la lettre a, puis mettant le bout A, du piege à bas, vous poſerez le bout du pied dans l'entaille L, & prendrez d'une main le bout I, de la fenerte ou piece mouvante, que tirerez juſques à ce que le bout H, ſoit éloigné du bord B de trois pouces: & pour lors prenant de l'autre main le petit bâton o, c, vous poſerez ſon bout lettre o, contre le bout H, de la fenêtre, & tenant l'autre bout c, bien ferme, vous laiſſerez aller le bout I de la fenêtre, & de cette main prendrez la marchette ou bâton f c, auquel eſt attaché l'apas, & aporterez ſon bout vers le bout H, de la piece mouvante, pour apres mettre dans la coche C, le bout c, du petit bâton o c, par ce moien la machine ſera tenduë en l'état qu'elle paroît dans la vingt-ſeptiéme Figure, ſuppoſé que vous la tourniez ſans deſſus deſſous.

Reſte maintenant de montrer comment il faut placer le piége. Ayant remarqué l'endroit de la muraille où le fruit eſt le plus mangé des Glais & Rats, prenez l'Arbaleſte par le bout E, F, & la portés ſur le lieu, cherchez un trou dans la muraille, auquel vous puiſſiés fichet le bout A, du piége, n'importe pas de combien avant il entre, pourveu que la machine tienne aſſés, laquelle doit être poſée, ſçavoir, le côté qui paroît en haut ou le deſſus, & l'autre par où eſt attaché l'Arc par deſſous: enfin de telle façon que l'animal puiſſe marchet par deſſus tout au long de la ligne ponctuée A, K, B, pour aller prendre la proye lettre a, par l'ouverture a, o, c, car il ne manquera point d'y aller, lors qu'étant ſur l'eſpallier, treille ou murailles, il ſentira l'apas: ce qui le ſera courir ſur l'Arbaleſte de la maniere qu'il eſt repreſenté, & étant ſur le bord B, il allongera la tête & les jambes de devant par l'ouverture, pour prendre la proïe, laquelle s'éforçant d'emporter il fera ſortir le petit bâton o, c, & de la coche c, de la marchette, qui par ce moïen fera d'étédre la fenêtre, que la force de l'Arc pouſſera, qui prendra le Glay par le milieu du corps & le tuéra. Il faut prendre garde qu'en pouſſant le piége dans la muraille, il ne ſe trouve point de branche ni autre choſe, d'où la bête puiſſe atteindre à l'apas par uo autre lieu que par le deſſus. Cette machine étant tenduë ne doit être ni panchée ni levée, il faut qu'elle ſoit plantée dans la muraille, tout ainſi qu'uo clou qu'on y auroit à demi cogné.

Vous pouvez tendre pluſieurs de ces Arbalêtes au long d'une muraille; car plus il y en aura de tenduës, & plûtôt vous ſerés délivré de ces méchans animaux. Ce même piége peut ſervir dans les Chambres & Greniers pour prendre des Rats de maiſon, le tendant de la même ſorte que j'ai dit.

DESCR. Glais, il a les feüilles comme la Flambe, quoique plus étroites & plus courtes, & plus pointues, ſa tige eſt haute d'une coudée, & pleine de ſuc: ſes fleurs ſont incarnates, diſpoſées par intervalles, ſemblables aux fleurs de la Flambe, hors qu'elles ſont plus petites, & d'une ſeule couleur. Sa graine eſt ronde & platte, blanchêâtre & charnues: elle eſt couverte d'une envelope rouge noire comme celle du ſaffran.

LIEU. Il nait dans les champs & parmi les bleds, il fleurit au mois de Mars & au commencement de Juin.

PROPR. La partie d'enhaut de la racine a une vertu attractive, digeſtive & deſſicative: étant priſe dans du vin elle reveille les ſentimens de la chair: & buë dans de l'eau elle guerit les ruptures des enfans, l'écorce pilée & priſe dans

du vin au poids d'une dragme, eſt amirable pour les douleurs de la veſſie.

GLAIS ou GLAYEUL. *Ital.* Gladiolo, Manacucio. *All.* Scuvertel.

GLAYEUL SAUVAGE. *Ital.* Inde ſalvatica.

Eſpece. Il y en a de deux eſpeces du ſauvage, le grand & le petit.

Glayeul ſauvage: le grand Iris ſauvage a les feuilles, la tige, la fleur & la racine comme le glayeul domeſtique, à la reſerve, que le tout eſt plus petit, & plus rude.

Il nait dans les lieux pierreux & eſcarpez, & ſur les colines. Il a plus de force pour échaufer, & deſeicher que le domeſtique, & il a toutes les mêmes proprietez avec plus d'efficace; c'eſt des fleurs de celui-ci qu'on fait l'hoile d'Iris qui eſt excellent pour les enflûres des mamelles, & des teſticules.

GLAYEUL puant ou ſauvage. *Eſp.* Litioſpadanal. *All.* Vvandleuſz.

DESCR. Il a les feuilles comme la Flambe, quoique plus larges & plus pointues; il produit au milieu une tige aſſez groſſe, de la hauteur d'une coudée: elle porte à la cime des gouſſes triangulaires, qui enferment une fleur rouge, & orangée au milieu. Sa graine eſt ſemblable à l'Ers, on l'appelle *ſpatula fœtida*, parce que ſa feüille étant preſſée rend une mauvaiſe odeur; ſa racine eſt mince & découpée.

LIEU. Elle vient particulierement en Toſcane, on la trouve en pluſieurs endroits de la France.

PROPR. Enduite avec du vinaigre elle eſt bonne à toutes tumeurs & apoſtémes. Sa racine eſt ſinguliere à ceux qui ne peuvent urinet.

GRILLETS BLANCS.

DESCR. Il n'eſt point de Narciſſe qui ait moins de feüilles, ni plus courtes que cette eſpece: quoi qu'elles ſoient aſſez épaiſſes, & qu'elles embraſſent la tige des deux côtez juſques au milieu, ſa fleur eſt des plus petites, & n'a d'ordinaire que trois feüilles.

Recepte certaine pour la Gonorée.

GONORE'E. Perte de Semence qui ſe fait involontairement: Prenés une once de Balauſtes ou fleurs de Grenadiers ſauvages, ſeichez, miſes en poudre, & paſſées par le Tamis, une de Bol d'Armenie: faites-les iofuſer enſemble dans une demi chopine de vin blanc, pendant une nuit: coulés cela le matin, & donnés-le à boire au Malade à jeun, continuant pendant ſix jours.

Notez premierement, Que de trois en trois jours il faut ſaigner le Malade, quoi qu'en diſent les Medecins, de la veine mediane une fois du bras droit, une fois du bras gauche, principalement s'il y a inflammation aux Parties ſecretes.

2. Que ſi le Malade ne guérit pas dans ces ſix jours, & même davantage, s'il eſt neceſſaire, il ne faut pas ſe dégoûter, ni rebuter de ce remede, car il eſt tres-aſſeuré, & incapable de faire mal.

Pour la même. Prenés d'Ambre jaune, une once, broyés-la bien ſur un Porphyre, ou Marbre, & étant en poudre impalpable, arroſés-le d'eau roſe, & le rebroyés, puis laiſſés-le ſecher: étant ſec arroſés-le de la même eau roſe, & le rebruyés, & reïterés toutes ces triturations, humectations, & deſſications quatre ou cinq fois: La doſe eſt d'une dragme dans le vin blanc, ou de boüillon, où il y aura cuit d'herbes aperitives.

DE LA GOUTE. La Goute eſt une humeur ſuperfluë, qui ne ſe jette pas ſeulement ſur une jointure, mais encore ſur toutes les autres. On lui donne pluſieurs noms, ſuivant les endroits qu'elle attaque: car ſi elle ſaiſit la main, on l'apelle chiragre; le pied, podagre; la cuiſſe, iſchiatique.

La Chiragre attaque le deſſus & le deſſous du poignet, ou la partie externe ou interne de la main, ou les jointures, ou les ligamens des doigts.

La Podagre occupe la cheville du pied, & particuliérement la jointure du gros orteil.

La Sciatique ou Iſchiatique eſt la plus cruelle, d'autant qu'elle n'eſt pas ſeulement à la hanche: mais elle s'étend juſqu'aux feſſes, par où les nerfs ſortent des lombes, & de l'os ſacré; de plus elle ſe va rendre aux cuiſſes, & du long des cuiſſes, au gros de la jâbe, juſqu'au bout des piés.

On reconnoit deux cauſes principales à la Goute, la foibleſſe des jointures, & l'humeur ſuperfluë, leſquelles l'une ſans l'autre ne peuvent engendrer la Goute, étant de neceſſité pour cét éfet qu'elles ſe rencontrent enſemble: car la foibleſſe des parties n'excite jamais cette douleur, d'autant qu'il faudroit que les jointures fuſſent toûjours debiles: mais il eſt certain qu'elles en ont; c'eſt pourquoi la Goute n'arrive point ſans qu'il n'y ait eu dans la conduite, & maniere de vivre, quelque déreglement.

L'humeur qui ſe jette aux jointures eſt tantôt ſanguine, & tantôt bilieuſe; quelquefois mélancolique, & le plus ſouvent pituiteuſe, venant de trop manger, de crudités, & de ne faire aucun exercice, laquelle du commencement eſt ſubtile: mais qui enſuite devient ſi épaiſſe & gluante dans les jointures, qu'elle ſe forme en pierre.

Pluſieurs & differentes matieres engendrent la Goute; car le ſang qui s'eſt coulé aux creux des jointures, venant à étendre les ligamens, les tendons, & les membranes, excite ordinairement une douleur fort ſenſible. De même la bile qui fluë ſouvent entre les nerfs & les ligamens, en faiſant inflâmation & diſtenſion enſemble, cauſe encore de cruëls tourmens; auſſi la pituite venant à s'inſinuër dans ces parties là, y fait pareillement reſſentir d'extrêmes douleurs.

A l'égard de l'humeur melancolique, on la diſtingue par la peſanteur, ou en refroidiſſant, ou en preſſant la partie; c'eſt pourquoi, il y a pluſieurs ſortes de gouttes, ſelon la diverſité des humeurs, ſi bien qu'elles ſont chaudes ou froides. Quoique les gouttes attaquent en toutes ſaiſons, cependant elles arrivent plûtôt au Printemps, & en l'Automne, entant que la matiere qui peche, amaſſée pendant l'Hiver au corps, venant par la douceur du Printems à ſe fondre, elle eſt pouſſée des plus fortes du dedans aux jointures foibles & debiles, & à cauſe de l'inegalité de l'Automne, elles ſe jettent aiſément ſur les parties qui ſe trouvent afoiblies.

Il y a encore à obſerver, que la pluſpart des Goteux ſont plus Aſtrologues que tous ceux qui font des Almanachs, d'autant qu'ils préſagent toutes ſortes de bons ou mauvais tems.

Elles attaquent ordinairement les Riches par-

ce qu'ils mangent beaucoup, & boivent par excez, & qu'ils font peu d'exercice; ou s'ils en font, c'eſt plûtôt pour acabler la nature, que par neceſſité.

Les jeunes gens qui en ſont ataquez par des inſignes débauches, ne vivent pas long-temps, non plus que ceux à qui elles ſont hereditaires; cependant les uns & les autres, par un grand regime y peuvent aporter quelque temperament.

Il arrive des maladies tres-cruelles, & le plus ſouvent mortelles, lorſque les goutes ne reviennent au tems qu'elles ont accoûtumé: car ſi cette humeur qui par habitude avoit pris ſon cours ſur les jointures, venoit à ſe jetter ſur la ſubſtance du foie, elle y exciteroit inflamation; ſi elle demeuroit dans les grands vaiſſeaux, elle cauſeroit la fiévre continuë; ſi elle ſe ruoit ſur le côté, il s'enſuivroit une pleureſie, & ſur les gros inteſtins, la colique & le *Miſerere*; enfin elle produiroit divers accidens, ſelon la partie qu'elle ataqueroit; ainſi on a vû pluſieurs gens devenir paralitiques, parce que cette humeur s'étoit répanduë ſur la ſubſtance des nerfs, laquelle en bouchant leurs pores, empéchoit que l'eſprit animal n'y penetrat, & n'y portat ſa vertu. Les remedes qui peuvent ſervir à leur gueriſon ſont univerſels, comme le regime de vivre, la ſaignée, & les medicamens purgatifs; & d'autres exterieurs comme la ſueur & ſurtes. En l'uſage de tous ces remedes il faut avoir égard aux cauſes de la Goute, aux temperamens des corps, aux endroits où elle ſe jette, & à ceux d'où elle vient: car comme ces choſes ne ſont pas toûjours ſemblables, auſſi un même remede ne pourroit ſervir à toutes: par exemple, celle qui ſeroit cauſée de matiere chaude en demanderoit de froids: les moderet à une perſonne delicate, & les augmentee à celles qui ſeroient robuſtes. L'on n'apliquera non plus de pareils remedes externes à l'iſchiatique qu'à la podagre; & enfin il y en a qui conviennent au commencement de la maladie, qui ne ſeroient pas bons au milieu ni vers la fin.

Pour aporter du ſoulagement, & guerir la Goutte cauſée par la qualité du ſang, il ſera à propos de ſaigner du côté que la douleur s'eſt jettée. On en tirera peu à la fois, mais plus ſouvent, ſuivant toutefois l'age, & les forces.

Aprés cela l'on apliquera ſur la partie des linges trempez, ſoit dans l'oxicrat, ou dans de l'eau de plantin, ou de morelle, ou l'on fera un tel cataplame.

Prenez de la mie de pain de froment, humectez-la avec de l'eau roſe, & autant de lait de vache qu'il en faudra, & que l'on fera cuire enſuite en boüillie, y ajoûtant ſur la fin quelques jaunes d'œufs, & un peu de ſafran; ſinon l'on fera boüillir des feüilles de Jusquiame dans du lait, & l'on en baſſinera. Ou l'on ſe ſervira de Mucilages de lin & de fenugrec avec de la poudre de roſes de Provins, de bol, & de terre ſigillée, ou d'une pareille terre qui ſe trouve depuis peu d'années du côté de Blois, que l'on detrempera avec du vinaigre & de l'eau roſe, ou du ſuc de plantin. L'on donnera peu à manger, & encore faudra-t'il que le vivre ſoit rafraichiſſant, & que l'on boive peu de vin, ou plûtôt l'on n'uſera que de petite biere, ou de cidre, ou de tiſanne faite avec des pommes & un peu de ſucre. L'on ne mangera rien de ſalé, ni épicé, ni oignon, ni ail, ni poireaux, ni moutarde.

Quelquefois l'on fera prendre des lavemens compoſés avec des herbes ordinaires; l'on purgera ſur le declin de la maladie avec une once de tablettes de ſuc de roſes purgatif, ou avec une once & demie de ſirop de roſes dans un verre d'eau de chicorée, ou de laituës, ou avec deux onces de manne dans un boüillon.

Pour la Goute bilieuſe, il ne faudra pas manquer de temperer, & rafraichir les entrailles, en donnant ſouvant des lavemens, & tirer une fois ou deux du ſang; en purgeant deux jours, aprés la ſaignée, avec une once & demie de caſſe mondée dans deux verres de petit lait le matin à jeun, ou bien avec deux onces de ſirop de roſes purgatif, ou avec une once de catolicon double en bolus, ou delaié dans un verre de tiſanne de chicorée. L'on apliquera ſur la douleur des linges trempez dans de l'eau de roſes battuë avec des blancs d'œufs & un peu de vinaigre, ou dans un mucilage de ſemence de coins, & de lin & d'eau de Solanum, ou de decoction de Jusquiame, ou dans du ſuc de cignë, ou de pavots: ou l'on mettra deſſus un cataplame fait de mie de pain de fromeot cuit dans du lait, & dans lequel l'on ajoûtera étant hors de deſſus le feu quelques jaunes d'œuf, avec dix à douze grains d'Opium & autant de Safran en poudre.

Que ſi la douleur ne s'apaiſoit pour tous ces remedes, alors faites boüillir du thim, de l'origan, de la calamente, de la ſauge, du romarin, de la Lavande dans autant d'eau, que de vin, & dans cette décoction toute chaude, que l'on y trempe des linges, & que l'on les aplique ſur la partie malade.

Pendant que l'on ſera ainſi travaillé de la goutte, l'on mangera peu, & l'on ne boira que de la tiſanne, & l'on ſe purgera de fois à autre avec les mêmes remedes qui ont été ordonnez ci-deſſus.

La Goutte melancolique a été ſouvent guerie par une ſeule ſaignée du pied: c'eſt pourquoi l'on conſeille de la mettre en uſage à l'endroit de ceux qui en ſeront ataquez; deux jours aprés les purger avec une infuſion de deux gros de ſeoé, & d'un gros de rhubarbe, dans laquelle l'on aura diſſoud une once de ſirop de pommes compoſé, ou une once de ſirop de fumeterre, avec demie once de confection hamech, ou autant de catholicon double; il faudra ſouvent reïterer cette medecine & en diminuer la doze ſuivant les âges. L'on ſe ſervira pour apliquer en dehors, de la decoction de ſauge, de flamme de Cypris, de ſemence de Lin, & de fenugrec, avec l'exact regime de vivre, qui ſera preſcrit ci-aprés.

Quant à la Goute cauſée par la pituite, l'on doit plûtôt uſer de la purgation, que de la ſaignée: c'eſt pourquoi dés le commencement l'on fera prendre ce remede.

Faites boüillir dans une chopine d'eau, une once de mirabolans cirins, une dragme de polipode, avec autant de fené, & deux dragmes d'Hermodates: la decoction étant revenuë au tiers, coulez-la, & ajoûtez-y une once de ſirop de roſes laxatif, & le faites prendre de grand matin, & le reïterer ſouvent; ſi les malades s'a-

commodoient mieux des Pilules, l'on leur fera uſer de celles d'agaric, ou de cochées, ou on leur donnera ſix gros de diaphœnic en bolus; par fois les ſoirs, ou les matins on leur fera prendre un gros & demi de Theriaque avec un peu de vin par deſſus.

L'on fomentera l'endroit de la tumeur avec une décoction de ſauge, de marjolaine, d'origan, de ſerpolet, de calamente, de la ruë, de fleurs de camomille, de melilot, de roſes rouges, & de betoine. Il y en a qui ſe ſont bié trouvés d'avaler pendant une année enriete le matin à jon une petite gouſſe d'ail, ou deux dragmes de rherebentine de Veniſe dans un œuf frais.

Le Cautere eſt un ſouverain remede, epliqué, ſoit en bras, ou à la jambe. Un autre bien experimenté pour arrêter la douleur exteme des Goutes, ce ſera de tremper des linges dans le jus de juſquiame & d'en fomenter la plante des pieds: ce jus ſe peut conſerver dans des fioles, étant bien putifié avec de l'huile par deſſus. On a encore l'experience que liant les pattes d'une grenoüille avec une courroye de cuir de Cerf, & en touchet la partie malade, la doulrur ceſſe.

La patte d'une Tortuë en fera de même, mais il faut que la droite ſerve au pied droit, & la gauche, au pied gauche.

Et ainſi pour les mains, les pattes de devant, on peut auſſi lier aux pieds du malade le talon d'un liévre, ou celui d'un Aigle, ou une pierre d'aiman, ou l'on étendra le pied d'un veau de met ſur la douleur. A l'égard de la ſciatique, le plus prompt remede eſt d'apliquer à la partie malade un cautere. Ou de l'enveloper d'une grande peau de mouton, ſur laquelle on aura étendu de la glu, & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'elle tombe d'elle-même, & la renouveler s'il eſt beſoin; ſinon on portera attaché autour de le ceinture une dent de mort, ou l'os d'avocat qui ſe trouve à la jointure d'une éclanche, ou l'on ſe mettra autour du col un oignon, ou une bulbe de *ciclamen*.

Il eſt fort ſût qu'en beuvant tous les matins un verre de ſon urine, on s'en trouvera ſoulagé; ſinon les perſonnes repletes ſe feront ſuer en prenant de la decoction de gayac, & de ſalſe pareille: s'il y avoit quelque ſupreſſion d'hemorrhoides, ou des ordinaires retenus, on pourra ſe faire tirer du ſang du pied, & les provoquer, pourveu que la femme ne ſoit pas hors d'âge, on purgera avec de la manne, ou du ſirop de roſes, ou des tablettes de diacarthami; ou avec des pilules d'agaric ou d'hermodates.

Lorſque la Goute deſcend du cerveau ſur les parties d'en bas, on la reconnoit à une peſanteur de tête, & une doulrur exteme, à un aſſoupiſſemeur avec quelque friſſon, ou tremblement, à une tumeur apparente, à la peau qui couvre le crane.

La premiere choſe qu'il faudra ordonnet pour affoiblir le cours de cette humeur, ce ſera de défendre abſolumeut le vin, le fruits crudş yles legumes, le laitage, les viandes gluantes, & indigeſtes, & le poiſſon.

La tiſanne faite avec de la cantile, du fenouïl, de la coriendre & du ſucre, ſervira de boiſſon ordinaire; comme auſſi pour ſe purger, on prendra, ou de la manne, ou du catholicon double, ou des pilules, d'agaric, ou des tablettes de *ſucco roſarum*.

On apliquera exterieurement les mêmes choſes qui ſont ordonnées à la Goute pituïteuſe. Si l'on peut ou fumera de le ſauge, ou du rômarin, ou du thim, ou de la marjolaine, ou de la bétoine, ou de l'hiſope. Ceux qui pourront ſuporter le Tabac, en mêleront avec ces ſimples, ou le fumeront put; deſdites herbes bien ſechées & pulveriſés, on en poudtera toute la tête. On pourra encore uſer du Café, ou du Thé, ou du Chocolat; & ſur la future coronale on y apliquera une emplârte de betoine: il dependra encore du malade de prendre le bain mineral, ou le ſimple aromatiſé de toutes ſortes de bonnes herbes.

Pour en ôter la douleur, Remede aſſuré & experimenté, *par Mr. Rigolet Super. du Seminaire S. Irenée de Lyon*: Prenez la fleur de l'herbe appellée le Bouillon blanc, toute la tige en eſt bonne, la mettre dans un chauſſon, & mettre le pied malade dedans, faiſant enſorte que la doulenr ſoit toure entourée de ladite herbe, dans peu de tems la doultur ceſſe: mais on ne peut avoir ladite fleur en tout tems, il en faut faire un Onguent dans le tems qu'elle fleurit, lequel feit le même éfet, ou en une huile, rempliſſant une grande fiole deſdites fleurs, la laiſſant infuſer comme les autres infuſions d'huile, ce qui opere le même éfet.

Regime pour la Goute Bilieuſe & Pituiteuſe. En pratiquant les remedes generaux on obſervera un regime opoſé à l'humeur qui domine; par exemple ſi c'étoit la Bile, qui eſt fort chaude & ſeche, on uſera d'un aliment contraire, comme des viandes boüillies, plûtôt que de celles qui ſeroient rôties, de boire le vin fort trempé, de rétrancher une partie des exercices trop naturels, de tejettet tous les legumes vaporeux, comme Oignons, Poireaux, Pois, Féves, l'Entilles, Moutarde; de ne pas ſoûffrir la faim, de dormir un peu tard, d'évitet la colere, & tout ce qui peut chagriner. Aux pituiteux, de préferer les viandes ſeches aux autres; les Ragoûts aſſaiſonnés avec de la Sauge, du Thim, du Poivre, de la Muſcade, & des Clous de Girofles leur ſeront d'autant meilleurs que tout ce qui ſeroit venteux, & indigeſte, contraire & malfaiſant; de tâcher de ne ſe point mettre à Table ſans avoir faim, & d'en ſortir toûjours avec aperit, de dormir peu, & jamais pendant le jour, & pour l'éviter l'on s'exercera à quelque jen honnête, ou à quelque ocupation agréable; & l'on banira tout ce qui ſeroit capable de troubler l'ame.

Pour la Goute, même pour la Verolle. Prenés ſcamonée préparée, tegeliſſe en poudte, *curſca ma ou terramerita*, gaiac, mecoacam, jalap, turbith, de chacun deux dragmes; crême de tartre, hermodattes, ſené de Levant, gurtagamba, eſquine, ellebore noir, rhubarbe, *elleſi*, ſalſepareille de chacun quatre dragmes, ſuere fin un once, le tout en poudre ſrparement, ſoit mêle enſemble: la doſa, une dragme dans du vin blanc, ou boüillon, par quatre matins differens, de quatre en quatre jours.

GOUTE. Prenés une poignée d'Armoiſe, faites la boüillir en huile d'olive doux, juſques à la conſomption de la troiſiéme partie, ſtotés en la partie douloureuſe, & vous ſentirés en peu de temps que la douleur s'apaiſera.

GOUTE. Prenés la Tête d'un Milan plumée & brûlée, prénant de le poudre, ce que l'on peut avec trois doigs, beuë avec de l'eau, aide aux Gouteux.

Si vous prenez le pied droit de la Torſuë, & le pendez ſur le pied droit du gouteux, il lui ſert : Ainſi eſt le feneſtre mis ſur le feneſtre : ainſi la maiu ſert à la main, le doigt au doigt. Albert.

Et il ne s'en fant émetveiller, car le cuir du talon de la patte droite du Vautour mis ſur le pied droit, & de la feneſtre ſur le feneſtre du Gouteux, lui peut apaiſer la douleur. Cardan.

Contre la douleur des Gouttes. Premierement prenez des feüilles de Lierre, contuſez-les ſi vous voulez, & appliquez-les ſur l'endroit de la douleur.

2. Prenez du tabac en feüilles vertes, diſtillez-les juſques à ſiccité : Prenez le *Caput mortuum*, mettez-le dans un pot de terre à feu, & le faites calciner à blancheur, & en tirés le ſel avec eau commune bien claire, & teüniſſez ce ſel avec ſon eſprit, & puis prenez du tartre ce qu'il vous plaira, & le calciner entre des charbons lit ſur lit : Jettez le tartre calciné dans l'eau claire & ebaude, filtrez la, faites-la évaporer dans du verre juſques à ſiccité : mettez un peu de ce ſel dans le ſuſdit eſprit, & apliquez-le cbaud ſur la douleur avec du coton ou linge.

3. Prenez d'huile de cire jaune, qui ſe fait en hachant la cire, & la mêlant avec des os calcinez, ou avec des cendres ; & en faiſant la diſtillation au bain de ſable. Il faut oindre de cette huile un peu ebande les parties où eſt la douleur.

4. Pour ſe preſerver de la goutte, il faut prendre une gouſſe d'ail, nettoiez-la bien, & avalez-la le matin, durant tout le declin de la Lune.

POUR la Goutte froide, chaude, ou autre douleurs, par Mr Lemery.

Prenez Eau de fleurs d'Orange, ou de Limons : Eau de romarin, eau de fleur d'aſpic, terebentine de Venize : mettez le tout enſemble & faite-les boüillir l'eſpace d'un *Credo* dans un petit pot de terre vami, le renant toûjours bien battre avec la ſpatule de bois, & quand vous l'aurez ôté du feu ajoûtez deux bonnes cueillerées d'eau de vie raffinée, autant d'huile de cire, le tenant toûjours battu juſques à ce qu'il ſoit tiede : puis appliquez ſur une peau de chevrotin blanche & mettez ſur la partie douleureuſe, & laiſſez trois jours ſans remuer : & ſi la douleur ne paſſe, reïterez l'emplâtre.

GOUVERNEURS. *Des obligations des Gouverneurs & Lieutenans Generaux des Provinces.* Les Gouverneurs des Provinces conſerveront leur bien ou l'augmenteront, s'ils rempliſſent leurs devoirs, & ſont fideles à executer ce qui ſuit : car Saint Paul dit 1. *Tim.* 4. Pſ. 48. *Pietas ad omnia utilis eſt, promiſſionem habens vitæ quæ nunc eſt, & futuræ.* S'ils ont les vertus & les qualitez neceſſaires pour ſe bien acquiter des devoirs indiſpenſables de leurs Charges, qu'ou Pere de l'Egliſe a renfermez dans une Lettre à un Gouverneur de Province : *S. Thom.* 2. 2. *queſt.* 16. *art.* 2. *in corp.*

Donnez à Dieu toute la gloire de vos actions, lui dit ce Pere : car reconnoiſſant que c'eſt lui qui vous a ſoûmis les Peuples, vous ne vous conſidererez aſſurément que comme l'executeur de ſes volontez, & vous les conduirez plus par la ſageſſe & la douceur de vos avis, que par la force de vôtre Puiſſance & de vôtre autorité. *Ferrandi Diaconi Eccleſiæ Carthag. ad Reginum. Comitem.* 1. *Regula.*

2. Que vôtre vie ſoit le miroir de ceux qui ſont ſous vôtre conduite, travaillez à être tel que veus voulez que ſoient les autres : car la vie d'un bon Gouverneur eſt comme un excellent miroir, où l'on aperçoit, non ſous de fauſſes apparences, mais veritablement, la Foi, la Juſtice, la Temperance, & la Prudence. Pour bien juger de l'avenir ; vous ſerez un Gouverneur fidéle, ſi au jugement des Sages, & non des flatteurs, vous faites voir que vous croiez ce qu'il faut croire, que vous ne trompez perſonne, & que vous tenez vôtre parole. Vous ſerez juſte ſi vous êtes exact à punir le vice & favoriſer la Vertu, & à recompenſer chacun ſelon ſon merite. On remarquera vôtre tendreſſe ſi vous témoignez de l'amour pour les pauvres, ſi vôtre conduite eſt charitable, ſi vous ſecourez ceux qui ont beſoin de vôtre aſſiſtance, ſi vous êtes indulgent à ceux qui reconnoiſſent leur fautes ; ſi vous inſtruiſez, ſelon les regles de la veritable ſageſſe, ceux qui en ſont ignorans ; ſi vous faites rentrer dans le bon chemin ceux qui s'en ſont éloignez par leurs déreglemens ; ſi vous accordés les differens, & ſi vous priés Dieu pour vos ennemis. Vous ſerés patient ſi on vous voit vous appliquer, non à la recherche de vos propres interêts, mais de ceux du prochain : ſi vous ſouffrés des injures ſans eſprit de vengeance, ſi vous ne vous élevés point dans la proſperité, ou ſi vous ne vous laiſſés point abbatre dans l'adverſité ; ſi vous demeurez ferme dans vos bonnes reſolutions, & ſi vous eſperez même contre l'eſperance ; ſi vous ne faites rien par precipitation & ſans conſeil ; ſi vous recevez les ordres de vôtre Prince avec ſoûmiſſion, & ſi vous vous faites obeïr en paix & ſans trouble. Vous ſerez retenu & moderé ſi vous ne prenez & ne deſirez le bien d'autrui ; ſi vous ne faites rien par violence ou par fraude, & ſans garder les regles d'une juſte moderation ; ſi vous ne vous laiſſez point emporter au plaiſir ou à l'avarice, ſi vous ne faites rien de contraire aux Loix ou aux bonnes coûtumes. Si vous êtes ainſi retenu & moderé, la prudence pour les choſes à venir ne vous manquera pas, vous prévoirez facilement les mauvais deſſeins, prévoirez les évenemens de chaque choſe, vous étoufferez les revoltes, les guerres, les relâchemens de la diſcipline, & les brigandages dans leurs ſources, & par ce moien vous maintiendrez les peuples dans l'ordre, dans la tranquilité & dans la diſcipline.

3. Devoir. Ne deſirez point la gloire de commander, mais recherchés l'utilité de ceux qui ſont ſous vôtre charge : vous vous acquitterez de ce devoir ſi vous ne nuiſez à perſonne, & ſi autant qu'il ſera en vous, ou plûtôt autant que Jeſus-Chriſt vous la permettra, vous vous oppoſez à ceux qui en ont la volonté. Vous ne nuirez à perſonne lors que vous ne ſouffrirez pas qu'on vende les graces que vous faites : car que ſervent aux ſujets les liberalitez d'un Prince, ſi des Officiers en prennent occaſion de ſatisfaire leurs avarices : & puis comment corriger ceux de bons, ſi ceux qui l'aprochent ſont dans le déreglement. Qu'il prennedonc garde, & tres-ſoigneuſement, qu'aucun des ſiens ne faſſe tort à perſonne, & ſur tout aux pauvres. Un homme ſage ne peut point pretexter ſon ignorance, en diſant, je n'ai rien aprís, on ne m'en a fait aucune plainte : car c'eſt à lui de s'informer de ce que font ſes gens, parce que perſonne n'a la

hardieſſe de lui porter ſes plaintes : faitea en ſorte qu'en ſortant vous laiſſiez riches ceux que vous avez trouvez pauvres, s'il ne tient qu'à vous : ſoulagez les Peuples ſans rétardement : que ſi le moyen n'eſt pas en vos mains, donnez-en avis au Souverain : ſoyez un témoin fidele de la miſere de ſes Peuples, ne ceſſés point de ſolliciter ſa Majeſté par vos prieres & par vos ſupplications, juſques à ce que vous leur ayés obtenu quelque ſoulagement.

IV. Devoir. Aimez l'Etat comme vous même, ne faiſant jamais à perſonne ce que vous ne voudriez pas que l'on vous fit ; conſiderez que comme vous ne voudriez pas recevoir du dommage, du déplaiſir, ni du deshonneur, vous devez auſſi délivrer l'Etat de ces maux : comme il vous déplairoit qu'on vous fit en particulier quelque violence, vous devez auſſi haïr ceux qui font de violences à l'Etat ; comme vous prenez garde auſſi qu'on ne pille point les Peuples de vôtre Gouvernement ; comme vous deteſteriez & heurtriez pour un veritable ennemi celui qui vous calomnieroit, tenez auſſi pour execrable ceux qui calomnient une Province toute entiere. Vous penſez peut être qu'il eſt difficile de calomnier toute une Province : mais croyez moy, on la calomnie ſouvent, ces calomniateurs ſont les Partiſans, les donneurs d'avis, qui promettent des choſes impoſſibles, afin d'avoir le pouvoir d'opprimer les Pauvres. Quoique les Provinces ſoient déſolées & toutes ruinées par les Guerres, ces ſortes de gens font accroire qu'elles ſont dans le même état qu'elles etoient auparavant : ils ſoûtiennent fauſſement qu'elles ſont ſi floriſſantes, qu'elles peuvent porter les charges ordinaires, & encore de nouvelles : Mais, ô cupidité inſatiable ! toute la diligence de ces ſortes de gens n'eſt qu'un excés de cruauté, & toute leur prévoyance ne peut être juſtement appellée qu'une pillerie ; ils ne veulent acheter de grands partis que pour les vendre bien cher : ils font eſperer de faux gains, pour faire des veritables vols : ils flattent pour nuire : ils font ſemblant d'avoir un ſoin pieux des affaires publiques, mais en même tems ils s'éforcent de ruiner toutes les Provinces : ils veulent détruire, & non pas gouverner : ils veulent diſſiper, & non pas conſerver : ils veulent devorer les Peuples, & non pas les nourrir ; ils donnent lieu aux ſeditions ; ils augmentent les miſeres publiques, & ne laiſſent par tout que des ſujets de larmes. Eloignez-vous de ces ſortes de Gens, & que vôtre Maiſon leur ſoit toûjours fermée : mais comme tout homme qui s'aime doit aimer Dieu plus que ſoi-même ; car aimer Dieu moins que ſoi-même, ce n'eſt pas s'aimer, c'eſt ſe haïr : quiconque auſſi aime l'Etat comme ſoi-même, doit aimer Dieu plus que l'Etat.

V. Devoir. Préferer les choſes divines aux choſes humaines, l'Egliſe Catholique eſt une demeure, où le ſouverain Medecin guérit nos plaïes, celui qui eſt prêt de répandre ſon ſang pour ſa défenſe, eſt veritablement fils de la promeſſe : C'eſt pourquoi vous qui êtes un bon & fidelle Gouverneur, croyés tout ce qu'elle enſeigne dans ſes dogmes, publiez-les, deffendez-les, conduiſez-y ceux qui ont quelque docilité pour y entrer, & forcés ceux qui y aportent de la reſiſtance, non par la rigueur des ſupplices, ni par la terreur de l'épée, mais par une correction moderée, & par une ſevetité pleine de charité. Banniſſez la crainte qui combat pour le Diable, que les Hérétiques reconnoiſſent que vous êtes Catolique, qu'ils voient que vous deteſtez les Hérétiques : que le tems de vôtre gouvernement faſſe ceſſer l'aſſemblée des pecheurs & que le nombre des Elûs s'augmente. Si c'eſt une grande gloire d'étendre les bornes d'un Empire, combien de gloire acquiert celui qui par ſes travaux fait croître & multiplier l'Egliſe. Réjoüiſſez-vous des gains que fait JESUS-CHRIST, & affligez-vous de ſes pertes, vous conduiſant avec cette ſageſſe à l'égard de ceux qui ſont ſous vôtre charge, vous pourrez avoir la force de reſiſter aux ordres contraires à la veritable Foi, ſi vous en recevez quelques-uns de la part des Puiſſances ſuperieures & des Rois mêmes qui vous ont établi Gouverneur : & ſi vous êtes prêt de ſoûffrir le martyre, vous ſaurez leur reſiſter. Cette vertu de préferer les choſes divines aux humaines, va bien loin, & a autant d'étenduë que la juſtice. Que l'eſperance d'un gain paſſager & periſſable ne faſſe point ſoûffrir de violence aux Veuves ; que les biens de Pupilles n'ayent point beſoin de la protection d'un Tuteur : que les injuſtes Plaideurs n'ayent point avantage d'une malheureuſe victoire ; écoutez favorablement les Requêtes des Prêtres, occupez-vous ſouvent à la Priere & à la lecture ſpirituelle, quelques grandes & preſſantes occupations que vous ayez.

Quant au ſacrifice des Aumônes, qui le peut mieux offrir qu'un Gouverneur, à qui la grandeur de ſa puiſſance fournit tant d'occaſions d'exercer la charité : s'il préfere les choſes divines aux choſes humaines : & qui peut mieux encore que lui exercer l'autre genre d'Aumône, qui eſt de pardonner à ceux qui l'ont offenſé, puiſque perſonne n'acquiert plus de loüanges en remettant & pardonnant les offenſes que celui dont la colere eſt preſque toûjours ſuivie de la Mort : perſonne n'acquiert plus de gloire en aimant ſes ennemis, que celui qui a le pouvoir de les faire perir. Mais rien ne fera mieux connoître que vous, que vous préferez les choſes divines aux choſes humaines, que lors que vous ne jurerés jamais par fraude, que vous ne tromperez perſonne par un faux ſerment, quelque ennemi de longue main qu'il puiſſe être : quelques playes qu'il faſſe à l'Etat, il ne le faut jamais tromper par un faux ſerment, rien ne peut être plus ſacré & plus immuable que la parole, qui prend à témoin la Verité éternelle. Il n'y a qu'une ſeule choſe qui puiſſe porter à rompre legitimemens ſon ſerment ; ſçavoir, lors qu'on a juré de faire quelque choſe capable d'offenſer la Majeſté de celui par qui on jure : parce qu'alors ce n'eſt pas préferer les choſes humaines aux divines : mais c'eſt au contraire préferer les choſes divines aux humaines, lors que l'on ſe repent d'avoir fait un ſerment que l'on auroit honte d'accomplir.

Préferons la verité à tous les avantages temporels qui nous pourroient revenir ; & alors il ſera vrai de dire que nous préferons les choſes divines aux humaines. Mais il faut que cette verité nous ſoit manifeſtement montrée, ou par une raiſon évidente, ou qu'elle nous ſoit marquée dans l'Ecriture Sainte, ou qu'elle nous ſoit enſeignée par la doctrine fidéle & irreprochable des Evêques & des Prêtres ; car ſouvent on ſoûtient la

fauſſeté ſous l'appatence de la verité : Et ſi les bons Gouverneurs n'ont le cœur plein d'une humilité vrayement Chrétienne, qui les porte à ſe dépoüiller de leur puiſſance ſeculiere toutes les fois qu'ils veulent rechercher la vetité, ils préfereront miſerablement les choſes humaines aux divines, n'étant que diſciples de l'Egliſe quelques Grands qu'ils ſoient dans le Monde, ils autont l'hardieſſe de s'en dire les maîtres, & ils ne voudront plus ſuivre les jugemens des Evêques, mais plûtôt ſe reodre les Juges & les Cenſeurs de ce qu'ils auront ordonné.

Si vous voulés agir en bon & ſage Gouverneur, ne faites rien ſans conſulter l'Egliſe : & ſi vous avez quelque peine dans l'eſprit, ne vous attachez pas à vôtre propre ſentiment, & n'obligez pas les autres à le recevoir, s'il n'eſt conforme à celui de l'Egliſe. Conſultez les Evêques avec humilité, pour recevoir leurs avis, & non pour tirer d'eux, avec une eſpece de violence, des réponſes favorables à vos deſirs, ne ſoûffrez jamais que dans l'étenduë de vôtre Gouvernement oo viole les Decrets des Canons : car ſi vous craignez de violer les Loix que les hommes ont établies, commene oſerez vous mépriſer les déciſions du S. Eſprit.

Ne ſçavez vous pas que c'eſt par le mouvement du S. Eſprit que les Petes ont parlé daos les Conciles : ſi donc nous violons leurs commandemens, nous faiſons iojure à celui qui parle par leur bouche. Tous ceux qui ſe glorifienr d'appartenir à l'Egliſe, doivent vivre ſelen les Loix de l'Egliſe, & principalement ſelon celles que l'Antiquité a autoriſées : & pour cette raiſon les Coûtumes qui ne ſont établies ſur aucune Loi, mais ſeulement ſur un perpetuël uſage de l'Egliſe, doivent être gardées avec le même reſpect, & on ne les doit point rejetter, ſi elles ne ſont contraires à la veritable Foi : & ne vous étonnez point des differentes Coûtumes des Egliſes particulieres, pourveu qu'il y ait unité de créance. Quand vous voyés une Egliſe particuliere, ſi vous y remarquez la Foi veritable, ſuivez ſans dicemement ſes ancienes pratiques, & ne vous ingetez pas d'introduire aucune nouveauté dans les choſes ſaintes.

VI. Devoir. N'affectés point de paroître trop rigoureux ou trop juſte, ni d'être plus ſage qu'il ne faut dans les rencontter : Aimer trop les choſes ordinaires, & avoir trop d'averſion pour celles qui paroiſſent extraordinaires ; c'eſt ce que l'on peut appeller une trop grande Juſtice, qui merite plûtôt du blâme que des loüanges. Un homme a commis un grand crime, & il a merité un châtiment public. Moderés la ſeverité des Loix, & lors que vous le voyés ſur le point d'être puni, ſoûffrez que la miſericorde vous diſe interieurement, ne ſoyés point juſte par excés. Un autre oubliant la Loi de l'amitié ne vous rend pas ſes devoirs, il mérite ſans doute d'être châtié, reprimés, je vous prie, vôtre juſte reſſentiment, ne le traités pas à l'égal de ſa faute, ne le regardez pas comme un ennemi, mais repreſentez-lui ſa fante comme s'il étoit encore vôtre ami ; ſoyez dooe juſte, maia avec quelque condeſcendance : ſoyez juſte en reptenant ceux qui ſont dans le déreglement : mais uſez de la patience à l'égard de tous ; conſidetez quels ſont ceux qui ſont ſous vôtre charge : quelle eſt la dureté des cœurs que vous deſirés amollir, afin que vous ſervant tantôt de menaces, tantôt de châtiment, & tantôt de pardon, vous ne laiſſiés aucun crime impuni, ſur tout des Gens de Guerre, encore que vous ne leur faſſiés pas toûjouts ſoûffrir des ſupplices auſſi rigoureux que le méritent leurs crimes.

O tres-ſage Gouverneur, combien y a-t'il de choſes qu'il faut diſſimuler : combien à tolerer : combien y en a-t'il qu'il faut paſſer legerement : combien y en a-t'il qu'on doit accorder à l'entremiſe des Evêques & des Prêtres : ſur tout il ne faut jamais mal parler de perſonne, ni chercher avec trop de curioſité la vie de ceux qui paſſent pour gens de bien, pour y reprendre quelque choſe ; car c'eſt un excés de juſtice, qui nous rend coupables nous mêmes de vouloir examiner avec trop de ſevetité la vie des autres, ſans conſiderer l'infirmité humaine, comme ſi celui qui commence à ſe titer du peché pouvoit vivre ſans tâche. Ne faites donc pas profeſſion d'une juſtice ſevere, mais pratiquez plûtôt le conſeil de l'Apôtre, en conſidetant combieo vous êtes foible vous même, afin que Dieu ne vous laiſſe pas tomber dans la tentation.

Et certes celui qui s'emporte ainſi contre les Pécheurs, comme s'il étoit lui-même exemt de peché, tombe miſerablement dans l'abîme de la cruauté : & au lieu de penſer à ce que dit S. Paul, ſupportez les infirmitez les uns des autres, & vous accomplirez ainſi la Loi de JESUS-CHRIST ; en ne voulant condeſcendre aux foibleſſes de perſonne avec patience, il ſe rend lui-même inſupportable à tout le monde, & s'attirant ainſi peu à peu la haine de tous, il ouvre la porte aux revoltes particulieres, & enſuite aux Guertes ouvertes : & pour vouloir être trop ſevere, il tombe dans l'injuſtice & la cruauté, & ſe rend indigne du nom qu'il porte : mais la pieté eſt utile à tout, dit l'Apôtre : & ſi la ſevetité fait craindre un Gouverneur, la douceur le rend aimable, & il pourvoit mieux à la ſeureté & à la paix de l'Etat par l'amour qu'on lui porte, que par la crainte qu'il imptime dans les Peuples. Un Gouverneur qui eſt aimé, eſt le Boulevard & le Bouclier de l'Etat ; au contraire celui qui ne conduit les Peuples que par la crainte, fait autant de Traitres qu'il a de Sujets, il eraint ſans ceſſe la trahiſon, & elle lui arrive ſouvent ; il vit comme Etranger parmi les ſiens ; enfin la crainte dans laquelle il vit, égale celle qu'on a de ſa puiſſance, & il ne ſortita jamais de ce malheur, s'il ne ſe rend doux & civil envers le monde ; & ſi en jugeant les autres il ne ſe dit continuellement à lui même, ne ſoyez pas juſte juſques à l'exés : mais uſez de douceur & de moderation envers tout le monde.

VII. Devoir. Sonvenez-vous que vous êtes Chrêtien, & n'oubliez jamais la Foi dont vous faites profeſſion, ſoit pour éviter le crime, ſoit pour le punir : car la grande puiſſance d'ordinaire nous donne plus de liberté pour pecher : & ainſi ce qui n'étoit qu'un bonheur aparent, nous rend éfectivement tres-miſerables ; comme perſonne n'oſe prendre la liberté de nous faire des remontrances, nous nous perſuadons que nous pouvons faire librement tout ce que nous voulons, & qu'il n'y a point d'autre regle de nôtre conduite que nôtre propre volonté. Lors que ces penſées vous viennent, quelque élevé que vous ſoyez, quelque grand que ſoit le nombre de ceux qui vous font la cour,

cour, quelque éplendiſſement & quelque ſoûlange que la flaterie vous donne, rentrez en vous même, & penſez que vous êtes Chrétien.

2. S'ils ont gardé la reſidence dans leur Gouvernement, comme ils y ſont obligez, s'ils veulent s'aquiter de leurs devoirs tant envers Dieu, envers le Roi, qu'envers le Public, étant reſponſables de tous les maux qui arrivent de leur abſence, s'ils n'ont cauſe reſonnable. *S. Thom. ſup. Ord. de Blois. art.* 272.

3. S'ils ont maintenu les peoples en la crainte de Dieu & en l'obeïſſance du Souverain, prévenant par leurs ſoins les mauvais deſſeins des perturbateurs du repos public, & des ennemis de l'Etat. *Idem Ferrandus in* 8. *Regula, Ordon. de Moulins, art.* 20. *&* 25. *Ord. de Blois, art.* 214.

4. S'ils ont prêté main forte aux Magiſtrats pour l'execution de leurs Jugemens. *Ord. de Moulins déja citée.*

5. S'ils ont ſoigneuſement fait executer les Reglemens & Ordonnances du Roi, tant pour empêcher les violences & pilleries des gens de Guerre dans leurs paſſages & pendant leurs Quartiers d'hiver, que pour tous les abus & deſordres qui s'y peuvent commettre, étant reſponſables de tous les maux qui s'y font, faute d'y apporter l'ordre neceſſaire. *Ordonn. de Blois touchant la Nobleſſe, art.* 274. *idem Ferrand. in* 6. *Regula, Caſſiodor. lib.* 9. *ep.* 64.

6. S'ils ont fait ou permis aucunes levées de deniers, ſous quelque pré exte que ce ſoit, ſans avoir l'Ordre du Roi par Lettres Patentes de Sa Majeſté. *S. Aug. c.* 4. *l.* 4. *de Civit. Ordon. de Moulins, art.* 25. *Ordonn. de Blois, art.* 215.

7. S'ils ont emploié leur autorité pour faire punir exemplairement les duelliſtes conformément au Decret du Concile de Trente, & aux Edits & Ordonnances de nos Rois. *Con. Trid. ſeſſ.* 25. *c.* 19. *de Ref.*

8. S'ils ont prévenu & aſſoupi, autant qu'ils ont pû, les querelles des Gentils-hommes, & commis ou fait commettre par les Maréchaux de France des perſonnes capables & intelligentes dans divers Cantons de leur Gouvernement, pour les accommoder, leur en donner avis, ou les accorder eux-mêmes, *art.* 2. *du ſuſdit Edit.*

9. S'ils ont empêché les cabales & les partis pour entrer dans les Charges publiques, par ambition ou par interêt; & s'ils y ont élevé autant qu'ils ont pû les gens de bien, & ceux qui en étoient dignes. *Ordonn. de Blois, art.* 274. *Ferrandus, cit. in reg.* 4.

10. S'ils ont aidé les Evêques & les Eccleſiaſtiques en la fonction de leurs Charges, donné main-forte pour faire obſerver les Fêtes, pour punir les blaſphemateurs, pour chaſſer les Boëmiens, & autres gens ſans aveu, & pour reprimer tous les autres crimes, ſcandales & autres deſordres deffendus & prohibez par les Ordonnances divines & humaines, dont ils ſont comme les Protecteurs. Ordonnance de Loüis XIII. à Paris 1610. *art.* 5. & Arrêt du Conſeil d'Etat du Roi en 1666. déja cité cy dans l'Article des obligations des Gentils hommes, *Conc. Trid. ſeſſ.* 25. *de Reform. cap.* 20.

11. S'ils ont ſollicité & recommandé les procez ou autres interêts des perſonnes, ſans faire expreſſément connoître qu'ils ne demandent que la Juſtice, étant certain que l'autorité jointe à une forte recommandation d'un Gouverneur de Province ou d'un homme puiſſant, peut faire commettre beaucoup d'injuſtices par crainte, ou par interêt. *Idem Greg. lib.* 8. *ep.* 51.

Devoirs d'un Gouverneur ou Precepteur d'enfant.

J'mets ces deux Charges enſemble à cauſe de leur connexité, & pour éviter les redites ſuperflues. Si l'on doit être exact à faire un bon choix de chaque Domeſtique en particulier, on doit l'être encore bien plus quand il s'agit de donner un Precepteur ou Gouverneur à des Enfans: Et ſi le moien de maintenir ou perdre les Maiſons peut proceder & venir des Intendans & des Secretaires, eſt celui de leur bonne ou mauvaiſe conduite; on peut voir clairement qu'elle arrive quelquefois plus malheureuſement par les mauvaiſes impreſſions que les Precepteurs peuvent donner aux Enfans. Les bonnes mœurs empêchent la diſſipation de leurs biens: les mauvaiſes au contraire les portent à la prodigalité, à la debauche, au crime & à l'impieté. La compatiſſon des jeunes arbres aux Enfans ſe trouve juſte. Les jeunes arbres entez de mauvais greffes produiſent de mauvais fruits, & au contraire un bon greffe ſur un ſauvageon donne de bon fruit. Les Gouverneurs & Precepteurs ſont comme les Agriculteurs des Enfans jeunes ſauvageons: Quand ils ſont bien entez de bons exemples & des maximes de prudence & de probité, ils ne peuvent produire que des actions honnêtes. C'eſt ce qui un remarque de quelle importance il eſt aux parens d'avoir un homme tel qu'ils ſouhaiteroient que leurs Enfans fuſſent? Et comme il eſt certain qu'un Pere ſouhaite que ſes Enfans ſoient des Enfans d'honneur, de ſageſſe & de probité, il faut qu'un Precepteur les y ſache former: & pour cet effet il doit être Savant, grave, prudent & d'un âge avancé pour mieux leur imprimer de la crainte & du reſpect. Son principal devoir eſt de leur apprendre la Loi & les maximes de la Religion; les faire tenir dans une grande propreté; leur faire concevoir par des exemples touchans la ſatisfaction qu'il y a de vivre dans la probité & dans la Vertu: La grande miſere & les malheurs qui ſuivent le vice; leur apprendre l'Hiſtoire ſainte, & leur faire connoître & lire les autres bons Livres, il faut que dans leurs bas âge, & lors qu'ils apprennent à lire; & à écrire qu'il ait ſoin de leur faire étudier les leçons que les Maîtres leur donnent, afin qu'ils profitent & ne perdent point un tems qui ne peut être emploié qu'à cela: Qu'il les faſſe prier Dieu ſoir & matin, & leur apprenne là-deſſus tout ce qui eſt neceſſaire qu'ils ſachent: Qu'il les méne à la Meſſe & aux autres Offices divins les Fêtes & les Dimanches, & qu'il ne les quitte pas d'un moment pour être toûjours témoin de leurs actions. Il doit auſſi régler leurs heures pour les repas & pour le dormir. Leur defendre la frequentation des perſonnes mal élevées, leur remplir toûjours l'idée de quelque nouvelle inſtruction, ne leur paroître jamais que dans une grande égalité d'eſprit, ſans trouble, toûjours paiſible & grave, ne les accoûtumer jamais à aucun mauvais traitement; & pour le dire en un mot, il doit les tenir toûjours dans la plus étroite diſcipline des bonnes mœurs, juſqu'à ce que ces jeunes Sauvageons aient fait leurs branches de leurs greffes: c'eſt à dire, juſqu'à ce

qu'ils ſe ſoient ſi bien accoûtumez à la Vertu qu'ils ne puiſſent plus vivre où elle n'eſt pas.

Devoirs d'un Aumônier d'une grande Maiſon. La charge & le devoir d'un Aumônier regardent principalement le Service divin, qu'un Grand Seigneur fait faire dans ſa maiſon, & dans cette qualité il a la direction de la Chapelle & le ſoin de tous les Ornemens Sacerdotaux. Pour bien & dignement remplir cette place, il faut qu'il ſoit honnête-Homme, ſans reproche, de bon exemple, Savant pour inſtruire, grave ſans familiarité, pour imprimer le reſpect & la veneration qui ſont dûs à ſon caractere: Il celebre la Meſſe aux heures préſcrites: Fait la Priere ſoir & matin, où tout le monde de la Maiſon doit être apellé, tant le Seigneur, que ſes Domeſtiques, beuit les viandes au commencement des repas, & rend graces à la fin. Il doit auſſi catechiſer les Domeſtiques, les inſtruire charitablement, veiller à leur conduite, prendre garde qu'ils ne manquent point de s'aprocher des Sacremens aux quatre Solemnitez de l'année. Les corriger des paroles ſales & deshonnêtes, leur défendre de la part du Seigneur les frequentations dangereuſes, l'avertir de leur bonne ou mauvaiſe conduite: & pour le dire en bref, il doit en avoir ſoin comme leur Curé domeſtique & ne leur rien ſouffrir d'irregulier ni de contraire aux bonnes mœurs.

Gouvernante d'Enfans. Le devoir & fonction d'une Gouvernante d'Enfans, eſt d'avoir bien ſoin de ceux dont on lui donne la direction dans la Maiſon d'un Grand-Seigneur. Elle doit les tenir toûjours bien proprement, avoir beaucoup de douceur & de complaiſance pour eux, ſans pourtant leur rien ſouffrir de bigearre ni de méchant, les corriger ſans aigreur, & ne leur donner jamais aucune idée d'une humeur fâcheuſe ni cruelle, puiſque c'eſt ce que les gens de qualité haïſſent le plus, & ce qui generalement doit être abhorré de tout le monde. Elle doit encore & preferablement à toute autre choſe, prendre garde & empêcher qu'ils faſſent des efforts, crainte que cela ne leur faſſe venir des deſcentes, ou ne leur cauſe quelqu'autre incommodité dont ils ſe reſſentent tout leur vie, & dont bien ſouvent on ne ſçait pas la veritable cauſe. Elle doit pareillement leur donner à boire lors qu'ils en demandent, & qu'elle juge que cela ne leur peut faire aucun mal; leur donner à manger, & les coucher & lever à leurs heures reglées & ordinaires: prendre garde qu'ils ne s'échauffent en courant trop le long de la journée, ni qu'ils s'aprochent trop prés du feu, de peur qu'ils ne tombent dedans, ou qu'ils ne brûlent leurs habits ou autres vêtemens. Elle doit auſſi leur aprendre à prier Dieu, & à faire le ſigne du Chrêtien dés leur âge le plus tendre, empêcher qu'ils ne ſe battent, & ne contractent aucune inimitié les uns avec les autres; car c'eſt un venin qui ſouvent ne ſe peut ôter, & dont les effets ſont tres-dangereux dans la ſuite. Les mener à la Meſſe les Fêtes & les Dimanches ſi-tôt qu'ils y peuvent aller, & ne leur donner en tout que de bons & ſalutaires exemples. Il eſt encore de ſon devoir de tenir leurs chambres bien propres, de bien faire leurs lits, bien nettoïer leurs bas & leurs ſouliers. Enfin d'avoir bien ſoin de toutes leurs hardes, linges & habits, afin qu'il ne ſe perde rien, & de pouvoir en rendre compte toutefois & quantes que le Seigneur ou la Dame le ſouhaitent. A. D.

GRAINE (Generalement parlant.) Les Graines periſſent aprés un an ou deux au plus, & ainſi il faut toûjours affecter d'en avoir de nouvelles, ou autrement on court riſque de ſemer inutilement au Printems; il n'y a gueres que les Pois, les Féves, & les graines de Melons, Concombres, Citroüilles, Potirons, qui durent des huit & dix ans. Les graines de Choux-fleurs en durent trois & quatre; celles de toutes ſortes de Chicorées, cinq & ſix: de toutes les graines ſur tout il n'y en a point, qui ſe conſervent ſi peu que celle de Laituës. Elles ſont cependant meilleures la ſeconde année que la premiere, mais elles ne valent plus rien la troiſiéme.

GRAINE *de Canarie. Ital.* Phalari, Phalaride.

DESCR. Il produit force petites tiges, qui ſont ſemblables à celles de l'Eſpeautre: Elles ſont de la hauteur d'un pied & demi, minces, douces, diſtinguées par pluſieurs nœuds. Sa graine eſt blanche, longuette, & de la groſſeur de celle du Miller. Il a quantité de petites racines, qui ſont fort minces & inutiles dans la Medecine.

LIEU. On le ſeme en Italie par rareté, il en croit à Malte, & aux iſles des Canaries qui a la graine noire, on en trouve aſſez à Marſeille.

PROPR. Le ſuc tiré de l'herbe pilée, & puis bû dans du vin, ou dans de l'eau, apaiſe les douleurs de la veſſie. Ce que fait auſſi la graine quand on la boit dans de l'eau, à la meſure d'une cuillerée. La graine bûë dans du vin, ou dans du vinaigre, ou enfin avec du miel, fait ſortir les pierres de la veſſie, & guerit les autres maux à quoi elle eſt ſujette. Elle eſt propre à nourrir les petits oiſeaux nommez *Canaris*.

GRAINE *d'eſcarlate. Ital.* Grana di tintori *Eſp.* Grana para Tennir.

DESCR. C'eſt un petit arbre qui porte cette graine, lequel a ſes branches époiſſes, & ſes feuilles épineuſes tout au tour comme celles du Houx, mais beaucoup plus petites, il porte des grains ronds, vuides, de couleur de vermillon, dont on fait la confection Alkermes.

LIEU. Il nait dans l'Armenie, & quelquefois ſur les chênes dans la Cilicie, en Pologne & Boëme, & auſſi dans le Languedoc à l'entour de Montpellier.

PROPR. Il eſt aſtringent, amer & deſſicatif. La graine priſe en poudre avec de l'Eneaus mâle & dans un œuf frais, empêche les femmes enceintes de ſe bleſſer, étant pillée & mêlée avec du vinaigre on la met ſur les bleſſures avec beaucoup d'utilité. La confection Alkermes eſt une des plus cordiales qu'on ait dans les Boutiques: mais elle eſt bien chaude, c'eſt pourquoy on doit l'éviter là où il y a fiévre.

GRAINES POTAGERES. *Maniere de ſemer les graines potageres & ſuivantes.* Il faut ſemer toutes les Graines Potageres & ſuivantes en quatre Lunes: Savoir de la Lune de Février, de la Lune de Mars, juſques à la Lune de May: L'on en peut ſemer auſſi en Automne, toûjours depuis la mi-Août juſques à la mi-Octobre.

Premierement, il faut faire une couche de bon fumier chaud, & mettre deſſus un demi pied de bon vieux terreau bien pourri, bien paſſé & bien delaié; puis au bout de huit à dix jours que vôtre couche ſera faite, ſelon la grande chaleur de vôtre couche plus de jours, ou moins quand elle ſera bonne, c'eſt à dire, point trop chaude, ſemer vos graines, chaque ſorte en ſon rayon à part, & les eloigner l'une de l'autre, & ſur tout prendre garde d'arracher vos graines pour de méchantes herbes; car on s'y peut tromper juſques à ce que elles ſoient grandes.

Quand vos graines ſeront ſemées, ſi la couche n'eſt pas moüillée, arroſez la tout auſſi-tôt pour leur faire prendre terre, & continuez tous les jours s'il fait chaud, & que la couche ſoit ſeche s'il pleut, & ne lui point donner à boire: Couvrez vos couches de peur de la gelée: les gelées blanches les font mourir comme les autres: Elevez vos couvertures de ſorte qu'elles ne poſent en aucune façon ſur ces couches, donnez leur demi pied d'élevation, & lorſque le Soleil donnera deſſus, vous les découvrirez tous les matins, & les recouvrirez tous les ſoirs, avant que la gelée donne, & quand vos graines ſeront à la hauteur que vous jugerez à propos, vous les replanterez bien loin l'une de l'autre ſelon leur groſſeur: Sur tout que la terre ſoit bonne & bien labourée, & auſſi tôt qu'elles ſeront replantées, donnez-leur de l'eau ſans épargne tout le Printems, l'Eté, l'Automne, pendant que la chaleur durera.

Pour les Melons, il en faut tremper les graines dans du vin d'Eſpagne ou autre bon vin François: L'on en peut ſemer en quatre Lunes, ſçavoir, Lune de Janvier, Lune de Février, Lune de Mars, Lune d'Avril, ils ſont bons de ces quatre Lunes, & ſur tout qu'ils ſoient ſemez en pleine Lune ou en decours.

Vous ferez une bonne couche, qui ſoit expoſée au Soleil de midi, où il demeure le plus long temps, & lorſqu'elle ſera faite mettez par-deſſus un bon demi pied de vieux terreau, mêlé de bonne terre, & puis ſemés vos graines; quand la couche ſera bonne, en quelle Lune il vous plaira, pourveu que vous les garantiſſiez de la gelée; il les faut couvrir tous les ſoirs à Soleil couchant, & le découvrir au Soleil levant, pendant le temps que vous les verrez ſujets à la gelée blanche, & autres; & quand ils ſeront forts vous les replanterez ſur une bonne couche préparée, comme ci devant, & les arroſerez raiſonnablement ſelon la chaleur juſques à tant qu'il y ait quelques Melons de mûrs, & vous ne donnerez point d'eau, en païs froid qu'à la grande neceſſité; en païs chaud vous les arroſerez tous les huit à dix jours. & ce ſelon la grande chaleur, & les taillerez deux ou trois fois la Semaine: ſi vous avez des cloches vous vous en ſervirez, cela fait bien au Soleil, & la nuit quand il fait froid; & ſi vous n'en avez point, vous vous en pouvez paſſer, ils ne laiſſeront pas d'être auſſi bons. Faiſant ainſi vous aurés de tres-bons Melons.

Si vous voulés ſemer & replanter de même des Melons, vous le pouvez, mais il faut choiſir un temps doux, & faire les couches de bons terreaux bien pourris avec de bonne terre, & y faire la même façon pardeſſus ſans y manquer, & ils ſeront auſſi bons ſur terre que ſur couches: Et pour les Concombres, il faut faire de même comme aux Melons, ſans y manquer, à la reſerve qu'il faut les arroſer tous les jours, quand ils ſeront replantez, & que le tems ſera chaud & ſec, & vous aurez des Concombres en toutes ſaiſons; beaux en quantité; vous pouvez auſſi les ſemer & replanter ſur terre & ſur couche comme les Melons & dans les mêmes temps & Lunes, comme auſſi les Citroüilles & les Potirons.

GRAINES DE FLEURS. *Maniere de ſemer les graines de fleurs.* Il faut ſemer toutes les graines de fleurs en quatre Lunes, ſçavoir en la Lune de Février, en la Lune de Mars juſques en la Lune de May: L'on en peut ſemer auſſi en Automne, toûjours, depuis la mi-Août juſques à la mi-Octobre.

Il faut faire une bonne couche de bon fumier chaud, & mettre deſſus un bon demi pied de vieux terreaux bien pourris; & au bout de huit à dix jours que vôtre couche ſera faite ſelon la chaleur que le feu n'y ſoit plus, vous ſemerez toutes vos graines de fleurs, chaque ſorte dans ſon rayon, à quatre doigts l'une de l'autre, auſſi-tôt qu'elles ſeront ſemées & qu'elles ſeront couvertes de l'épaiſſeur de deux travers de doigt de terreau, arroſez vôtre couche avec un petit arroſoir, afin que cela ne tuë point vos graines; arroſez-les tous les jours s'il fait ſec; quand elles ſeront grandes vous pouvez prendre un grand arroſoir. Si elles ſe découvrent, il faut les recouvrir avec un peu de terreau; il ne faut pas manquer auſſi de les couvrir tous les ſoirs crainte de la gelée blanche, parce qu'elle les tuë comme les autres gelées; vous obſerverez que les couvertures ne poſent ſur la couche ni ſur les grainés; qu'elles ſoient élevées en dos d'âne ſur de cerceaux, & que cela ſoit bien bouché, de ſorte que la gelée n'y entre point: les decouvrir tous les jours quand le Soleil ſera ſur la couche, les recouvrir le ſoir quand il ſera retiré: S'il ne geloit point vous les pouvez laiſſer à l'air; ſur tout prenez-y garde, car il ne faut que deux heures de gelée pour tout perdre, & auſſi d'avoir ſoin de les découvrir tous les jours ſans manquer: Quand elles ſeront à la hauteur que vous jugerez à propos pour les replanter, replantez-les dans vos Parterres, par tout où il vous plaira; pourveu que la terre ſoit bonne & bien labourée: Redonnez leur de l'eau ſi-tôt qu'elles ſeront replantées, & continuez toûjours ſi la terre eſt ſeche, & qu'il ne pleuve point; il ne faut rien attacher dans les rayons de vos couches, qu'elles ne ſoient bien grandes, de peur de les arracher pour de l'herbe; car elles viennent de même.

GRAINES D'ARBRES. *Maniere de planter les graines d'Arbres.* Il les faut planter depuis le mois de Mars juſques à la Saint Jean, & depuis la mi-Août juſques à la mi-Octobre.

Il faut prendre de bonne terre forte & de bonne terre neuve de la terre de Jardins, & de bons terreaux, & mêler toutes les quatre ſortes enſemble & les paſſer à la claye. Si vous voulez ſemer ſur terre, faites mettre ſept à huit hotées de cette terre ſur vos planches, & labourez bien tout cela enſemble. Si vous voulez ſemer dans des caiſſes ou autres vaiſſeaux, vous les emplirez

de cette terre, & puis ſemerez vos graines ſoit en Automne ou au Printemps, & qu'elles ſoient couvertes de quatre bons travers de doigt d'épaiſſeur; s'ils ſe découvreot vous les recouvrirez. Si-tôt qu'elles ſeront ſemées vous leur donnerez à boire, s'il ne pleut poiot, & contiouez juſques ce que les Arbres ſoient un peu grands, prenez garde à la gelée, vous les couvrirez s'il en eſt beſoin: Quand ils ſeront grands vous en ſerez ce qu'il vous plaira, pourveu qoe vous leur donniez à boire & mettiez en bonne terre, cela ſuffit.

GRAINES D'ESPICIAS & d'IFF. *Maniere de planter les graines d'Eſpicias & d'Iff.* Il les faut planter en même Saiſon que les graines d'Arbres.

Pour la graine d'Iff, il la faut mettre tremper dans de l'eau quatre à cioq jours devant que de la planter: car elle demeure un an en terre ſans lever. Pour la graine d'Eſpicias, il ne faut point la mettre tremper, il faut de deux ou trois ſortes de terre forte & graſſe, avec de la terre glaiſſe & un peu de terreaux bien pourris, mêlez le tout enſemble, & preparez la terre en quelque lieu qu'il vous plaira, pourveu que ce ne ſoit pas au grand Soleil; & quand ils ſeront levez il les faot couvrir au Soleil, & les decouvrir quand le Soleil eſt paſſé, & les couvrir le ſoir de peur de la gelée, & leur donner de l'eau tous les jours ſelon la chaleur: Il faut faire tootes ces façons là juſques à ce qu'ils ſoient uo peu grands, & puis vous n'y ferez plus rien que de les arroſer & replanter où il vous plaira.

GRAPES *de Raiſin dans le Printemps.* On auta dans le Printemps des grapes de raiſins, ſi on eote une vigne ſur un Ceriſier, le raiſin qui en viendra ſera formé & mûr dans le temps des Ceriſes: mais la queſtion eſt de bien enter la vigne ſur le Ceriſier. On le fait ainſi, on perce avec on Tariere un trou dans le tronc d'un Ceriſier. On fait entrer dans ce trou la branche de la vigne. On l'y laiſſe croitre juſqu'à ce qu'elle bouche le trou de tariere, & qu'elle ſoit intimement onie au Ceriſier. Alors on retranche le ſarment de ſon ſep; & dans la ſuite il ne tirera plus de nourriture que du Ceriſier. La ſeve du Ceriſier accelera la formation & la maturité du Raiſin qu'on pourra manger deux mois plûtôt qu'à l'ordinaire.

GRAVELLE. *Pour la Gravelle divers Remedes.* Prenez 2. liv. de racines d'Ortjes grieches, & les nettoiez, & les faites boüillir en deux Pots d'eau, juſqu'à la diminution d'un tiers: Ajoûtez trois chopines de bon vin blanc, faites boüillir à petit feu une heure: puis laiſſée refroidir, étant preſque froid le tirer dehors, & preſſer les racines, puis mettez le jus avec la décoction ſeulement dans un pot de terre neuf; & quand il ſera clair, & qoe l'on eo voudra uſer, prenez trois pillules de beorre frais, & les ayant avallées, prenez un verre de decoctioo, le roor à jeun & le plus matin que l'ou pourra, & deuz heures aprés un boüillon clair, & continuer durant trois jours à chaque decours de Lone. Les lavemens laxatifs y ſont excellens, il les faut prendre le ſoir que l'on vondra uſer de ladite decoction.

1° *Pour la même.* Prenez le fruit qui demeure dans la roſe ſauvage apellée *Eglantier*, tirez des petits grains qui ſont au dedans que vous mettrez ſecher au Soleil, ou au Four, puis les pillerez en poudre, de laquelle mettrez une dragme dans un petit verre de vin blanc, que laiſſerez tremper ſept ou huit heures, puis prendrez le tout demie heure avaot de ſe coucher, en remuant bien que rien ne demeure ao fond du verre: cela fait de grands effets, car il chaſſe toute ſorte de gravelle & fait rompre la pierre qoe l'on rend par petits morceaux, épreuvé: mais il n'en faut prendre que de deux jours l'un, & puis huit jours d'intervale, & au decours de la Lune. Du fruit ronge qui demeure on peut faire un cottigoac & en manger aprés le repas, il empêche que rien ſe conglutioe.

2. *Contre les pierres de gravelle.* Les Refors jettez en monceaux de ſel & ſalines, ou mis dedans, foot fondre toute la maſſe: & de là pluſieurs prennent argument de tirer de l'eao de l'écorce du refort ou de tout le refort, contre la gravelle, & la faot prendre avec de poudre de Terebentine, faite par aduſtion ou par deſſeichement au Soleil, & s'en trouvent bien. *Mizauld.*

3. Aucuns diſentque les grsins de *Leucantha*, c'eſt à dire d'Aubeſpin, pris avec du vin blanc, ſoot de grande efficace contre la gravelle. *Le même.*

4. Tootes ſortes de pierres que l'on trouve és têtes de poiſſons, pilées & priſes avec du vin apaiſent la douleur & colique, & rompeot la pierre qui tient aux reins. *Galien & Avicenne.*

5. Pluſieurs font grand cas, poue l'avoir experimenté contre le caleul: de la poudre de la peau du poiſſon dit *Brochet*, priſe en vin blanc avec eau de Parietaire. D'autres promettent le ſemblable de la peau du Barbeau, & de l'eau diſtillée de l'herbe apellée *Argemaria*, ou *Potentilla*, ou *Agrimeine ſauvage.* Mizauld.

6. *Contre la gravelle.* Avenzoar fait la poudre de verre en cette maniere: on endoit de racine de Terebinthe, en on morceau de verre de Criſtal épais & clair, on le met ſur les charbons embraſez, juſques à ce qu'il ſoit fort chaud, étant éteint en l'eau, on l'enduit derechef, oo le cuit, & on l'éteint derechef: Aprés qu'on aura fait cela ſept fois, on le pile en poudre tres-menoë, de laquelle le poids d'un écu ou d'une dragme, priſe en vin blanc, romt merveilleuſement la pierre des reins. *Galien Avicenne.*

7. *Contre la gravelle.* Le Paſſereau dit *Troglodyte*, qui eſt le moindre de tous les oiſeaux, excepté le roitelet, vivant entour les hayes & murailles: & faiſsor on court vol, a une naturelle vertu digne d'admiration; car étant ſalé & mangé crû, il chaſſe la gravelle avec l'urine, & guerit parfaitement celui qui y eſt ſojet. Pour le bien confire il le faut plumer, puis le couvrir tout de ſel, & quaod il ſera bien deſſeiché, on le pourra manger. S'il y en a pluſieurs, on les peut cuire comme les autres oiſeaux: On les peut auſſi brûler, ſans plumes, en un pot couvert, & donner la cendre d'un brûlé avec un peo de poivre & de canelle. Aucuns les ſalent vifs, les plumes tirées, ce qui eſt le meilleur. D'autres les mangent rôtis tous entiers, & o'eo jettent rien que les plumes. *Aetius & Ægineta.*

8. La Gomme de Cerisiers détrempée en vin blanc, par experience certaine sert contre le calcul & la gravelle. *Mizauld.*

9. *Ononis* ou *Anonu*, appellée *Aucuella*, en François *Arrestebœuf*, est fort estimée contre la gravelle : car elle delivre promtement de la douleur d'icelle, & la tire dehors en bûvant de la poudre de l'escorce de sa racine, avec du vin blanc. *Mizauld.*

10. *Pour guerir la gravelle,* Je me suis bien à propos souvenu d'un secret d'un certain tres-Savant Medecin, aisé & familier pour faire sortir les pierres & graviers des reins. Il se fait seulement avec sirop d'Hisope, avec le double ou triple d'eau de Parietaire : par lequel remede donné par dix ou douze jours en hiver, à jeun, il m'a assuré qu'il a attiré plusieurs pierres des corps de plusieurs sujets à la gravelle. *Mizauld.*

11. La racine de Pivoine mâle cueillie en May, la Lune croissante, & penduë pour remede, aide aux goutteux & graveleux. *Cardan.*

12. *Contre la douleur des reins & Tenesme*, c'est à dire desir vain d'aller à selle. Les jeunes Pigeons par une secrete proprieté, remedient à la douleur des reins, & corrigent le sang corrompu : mais quand on les tüe, il leur faut ôter la tête, leur chair même a la proprieté de guerir le Tenésme, que la courge souvent mangée a coûtume d'engendrer. *Rhasis.*

13. Il est manifeste que par ce moien on peut faire une eau qui rompra incontinent la pierre de la vessie, si elle est mise dedans avec une Seringue : car puisque ces deux choses sont necessaires, & qu'elle brise la pierre, & qu'elle ne soit dommageable à la vessie : Le premier se pourra effectuer, par la maniere de faire & par la matiere : car nous prendrons és extrêmes vapeurs de la cendre des Scorpions, ou du persil Macedonic, ou les vapeurs pris de *Tecolithus* ou *Gremil*, ainsi on fera de l'eau qui mêmement pourroit rompre la pierre Porphytis. *Cardan.*

LA MANIERE DE GREFFER EN FLUTE.

Il faut premierement que le rameau dont on veut greffer, & qu'on doit avoir en main devant que de rien commencer pour mieux faire les comparaisons necessaires, qui se font du rameau avec la branche à greffer, & se font avec du fil, do jonc, du ruban, &c. Il faut, dis-je, que ce rameau se trouve entierement de la grosseur de la branche, sur laquelle on doit greffer : car s'il est plus gros, ou plus menu, la greffe ne réussira pas. Ensuite il faut marquer sur ce rameau un bel endroit où il paroisse deux bons yeux, qui regulierement sont l'un d'un côté, & l'autre de l'autre, avec le greffoir ou autre outil bien tranchant. Il faut couper jusqu'au bois circulairement tant par haut, que par bas l'écorce de la piece, qui est à enlever pour la greffe : Il faut ôter à ce rameau toute l'écorce, qui est à sa partie plus menuë, pour faire aisément sortir par là cette piece qui doit être enlevée, aprés qu'on l'agitant, & la tordant doucement avec le pouce on l'aura deprise, & détachée de son bois : hors devant que de l'enlever de sa place, il faut racourcir jusqo'à quatre, ou cinq pooces de long la branche qui doit être greffée, & sans blesser le bois, le dépoüiller entierement dans un endroit bien sain & bien uni jusqu'à la partie la plus basse où doit venir la greffe, pour l'occuper si joste, qu'elle y paroisse plûtôt venuë naturellement, que par aucun artifice, & aussi-tôt pour ne pas laisser dessecher une petite humidité qui est ao tour de cet endroit dépoüillée, & qui est la séve oouvellement montée ; on acheve de faire sortir de sa place la pieee destinée à greffer, & aussi tôt avee toute la diligenee, & toute l'adresse possible on la fait entret dans la branebe dépoüillée jusqu'à l'endroit où elle doit demeurer ; & enfio pour empêcher que l'eau des pluyes puisse penetrer dans l'entre-deux du bois de la branche greffée ; & de l'écorce nouvellement apliquée ; on entame dans le bois de la btanche tout au toor de l'extremité superieure de cette greffe de petits eopeaux sans les detacher, &on les fait retombier en maniere de fraise, oo de bourlet sur l'extremité de cette écorce pour la couvrir, & la défendre des injures de l'air.

Les greffes à la pousse, & les greffes à œil dormant ne different en rien l'une de l'autre, que par les tems de les faire, comme il a été dit ci-dessus : du reste elles se font toutes deux d'une seule, & unique maniere : La premiere chose qui est à faire pour cela est, que sur les Arbres dont on veut greffer, il faut prendre des rameaux de l'année bien acoustez & où il paroisse aussi de bons yeux bien acoustez, & ce sont eeux qui ont été les premiers formez dépuis le Printemps, les derniers formez sont trop teodres pour reüssir. Tout aussi-tôt qoe ces rameaux sont coupez, il en faut ôter les feüilles jusqu'auprés de l'endroit où elles tiennent à leur queoë, & par ce moien les yeux ne se fanent pas si tôt : On peut conserver les rameaux jusqu'à trois, & quatre jours, pourveu qu'ils ayent le gros bout dans quelque matiere humide, soit eau, soit glaise, soit fruits, & qu'avec cela ils ne soient longs que d'environ un bon demi-pied : ainsi on peut fort bien coupee en differens morceaux un rameau qui a deux pieds de long : Avec ces deox precautions on envoye sûrement à treme & quarante lieuës loin des rameaux fraîchement coupez sur l'arbre. *Nota* que, si ee sont des rameaux de Pêchers, il n'y faut gueres enlever d'Ecussons, à moins qu'il n'y paroisse un eommeneement de branche à venir, qui soit aceompagnée de ses feüilles, & qui ait à droit & à gauche deux commencemens de bootons à fruit, ou d'autres branches à venir. Pour tous les autres fruits, Poiriers, Pommiers, Pruniers, on œil simple sert aussi bien que les yeux doubles & triples.

Quand on est sur le point de faire la greffe, on choisit sur la branche, ou sur le corps de la tige qui sont à greffer, on y choisit, dis-je, un endroit bien uni ; cet endroit se rencontre d'ordinaire dans l'intervale qui separe un œil inferieur d'avec un autre qui est immediatement aodessus ; c'est là qu'on fait deux incisions qui representent un grand T romain, c'est à dire qoe la plus haute incision est Orientale, & la seconde commençant prés du milieu de la premiere fente descend de haut en bas, jusqu'à ce qu'elle soit de la longueur d'environ un pouce, ou un pouce & demi : Ces deux incisions se peuveut faire devant que d'avoir enlevé l'Ecusson qui est à apliquer, pourveu qu'on ne déprenne la peau du saovageon qu'aprés avoir eolevé l'Ecusson : car il est neces-

faire que cet Ecuſſon venant à être apliqué trouvent un peu humide la place du ſauvageon, cette humidité provenant de la ſeve qui le doit coler avec ce ſauvageon; autrement ſi la place eſt ſeche, la greffe y perit, c'eſt pourquoi le plus ſeur eſt de commencer à eu'ever l'Ecuſſon devant que d'inciſer le ſauvageon; Ce pour enlever cet Ecuſſon, & particulierement à l'égard des Pêchers, on fait ſur le rameau à l'eodroit où il paroît un bon œil, une inciſion ſemblable à la figure A. qui eſt à peu prés la figure d'un Ecuſſon d'armes de nobleſſe, d'où le Jardinage a emprunté, ce terme *d'Ecuſſon*, & enſuite en apuiant un peu fortement du pouce ſur les côtés de cette inciſion vers la partie voiſine de l'œil, qui eſt contenu dans l'enceinte de l'inciſion, on le détache aſſés aiſement du rameau: cela s'entend quand la ſeve y eſt abondante; car ſi cela n'eſt pas, fût-ce même en fait de Pêches, il faut enlever l'Ecuſſon avec un peu de bois, ce qui ſe fait en coulãt le Greffoir au deſſous de l'écorce depuis la tête de l'Ecuſſon juſqu'à la pointe, & mordant un peu dans le bois, ſur tout à l'endroit de l'œil.

A l'égard des Ecuſſons des fruits à pepin on ne ſçauroit guéres les enlever d'un autre façon qu'avec un peu de bois. Quand l'Ecuſſon eſt détâché de ſon rameau, on régarde auſſi-tôt ſi le germe interieur qui eſt le canal par où ſe communique la ſeve pour la nourriture de l'œil, & pour la production d'une nouvelle branche, eſt reſté, comme il le faut abſolument attacher à l'Ecuſſon enlevé, & cela étant on met à ſa bouche cet Ecuſſon en le tenant ſeulement avec les levres par la queuë des feüilles qu'on lui a laiſſé, la ſalive pourroit lui faire tort, & cependant avec le bout aplati du manche du greffoir on déprend petit à petit, & adroitement ſans rien déchirer la peaux des deux côtés longs de l'inciſion, prénant ſoin que l'inciſion vers la pointe ſoit un peu plus longue que l'Ecuſſon, enlevé, & auſſi-tôt reprenant de la bouche cet Ecuſſon, & preſentant la partie pointuë par aprés de l'inciſion Oriſontale, ou le fait deſcendre en coulant tout du long de l'inciſion, enſorte qu'il y entre tout entier, & que ſur tout il occupe pleinement toute la place dépoüillée à la tête de l'inciſion, & qu'enfin les côtés de l'écorce qui ſont détachés, viennent enſuite à couvrir tout l'Ecuſſon hors l'œil: cela fait on prend de la groſſe filaſſe plate, avec laquelle on lie doucement, & proprement enſemble l'Ecuſſon, l'écorce détachée, & la branche, afin de les faire mieux joindre l'un avec l'autre; & c'eſt là que finit le miſtere des Ecuſſons, avec cette difference ſeulement que, ſi c'eſt une greffe d'Ecuſſon à la pouſſe, on racourcit ſur le champ la branche, ou la tige, qu'on a greffée juſqu'à deux, ou trois pouces prés de l'Ecuſſon, afin que la ſeve étaot empêchée de monter plus haut, comme naturellement elle y monteroit, elle ſoit forcée d'entrer dans cet Ecuſſon, & le faire pouſſer peu de temps aprés: les Meriſiers greffés de cette façon là réüſſiſſent régulierement mieux, qu'aucons aotres Fruitiers, & ſue tout mieux que les Pêchers, qu'on greffe à la pouce ſoit ſur d'autres Pêchers, ſoit ſur de vieux Amandiers; car il ſont fort ſujets à y perir de la gomme, & cela par une trop grande bondance de ſeve, qui étant en Eté dans les Arbres qu'on greffe, & ne pouvant aſſés trouver d'iſſuë par l'ouverture de l'œil de cet Ecuſſon ſort par l'inciſion, s'y congêle comme du ſang hors des veines, & y détruit entierement cet Ecuſſon: & ſi c'eſt une greffe à œil dormant, on ne racourcit point ſur le champ ni la branche greffée, ni la tige greffée, on attend au mois de Mars ſuivant qui eſt le temps, que le renouveau fait monter la ſeve dans les Arbres, & c'eſt pour lors que ſe doit faire ce racourciſſement ſemblable à celui qui a été remarqué pour la greffe à la pouſſe; & cela par la même raiſon pour l'un, que pour l'autre, bien entendu que devant ce tems-là, c'eſt-à-dire pendant l'Hiver il faut avoir proprement coupé la filaſſe qui lioit l'Ecuſſon, ſans bleſſer autant que faire ſe peut l'écorce couverte par cette filaſſe; car ſi on manque à couper ce lien, toute la partie liée, & ce qui eſt au deſſus d'elle ſont ſujets à perir, faute d'y avoir paſſage ſuffiſant à la ſeve, qui vouloit monter à l'extremité de la branche, & par ce moïen toute la peine priſe pour greffer, eſt devenuë inutile, pendant que la partie qui eſt au deſſous de la greffe, ſe met à pouſſer une infinité de jets ſauvages qui ne ſervent de rien.

Elle manque en premier lieu, en ce qu'elle ne fixe point quelle longueur doivent avoir les rameaux qu'on emploïe, nous la reglons d'ordinaire de deux ou trois pouces de longs ou plûtôt nous la reglons ſur le nombre de trois bons yeux au moins, que la greffe doit avoir.

Elle manque en ſecond lieu, en ce qu'elle n'aprend ni à bien tailler les greffes ni à les placer ſi juſte dans les ſeuls endroits qu'il leur faut, que la ſeve du pied y puiſſe ſeurement entrer: Pour ce qui eſt de la taille de ces greffes il faut pour la bien faire, qu'avec une ſerpette bien tranchante, le gros bout ſoit coupé des deux côtés en forme de coin, & de la longueur d'un bon demi-pouce, que des deux côtés qui bordent cette figure de coin, on y ait conſervé de l'écorce bien adherante au bois, que le côté qui doit ſe trouver en dehors ſoit un peu plus large, & plus épais, que l'autre qui eſt en dedans, & que préciſement au haut de cette écorce conſervée pour le dehors, il y ait un bon œil qui ſoit auſſi haut que le bord de rige étronçonnée, & que le haut de la fente: Et pour ce qui eſt de bien placer ces greffes, il faut que le dedans de chacune des écorces, tant du ſauvageon, que de la greffe s'affleure, & répond ſi bien l'un à l'autre, que la ſeve venant du pied, trouve autant de faciliré à y entrer dans l'entredeux du bois, & de l'écorce de la tige, ou des branches greffées.

La deſcription manque en troiſiéme lieu, d'avertir que, ſi la fente ne s'eſt pas faite bien nettement, comme il arrive aſſés ſouvent, on doit avec la ſerpette l'aproprier en ôtant ce qui pourroit empêcher la greffe d'entrer libement; & même ſi on a lieu de juger qu'il y ait à craindre que la greffe pour être un peu trop menuë à proportion de la tige, doive être trop ſerrée, il eſt neceſſaire d'ôter proprement, & bien uniment un peu de bois des deux côtés de la fente, ce bois s'ôte avec la pointe de la Serpette bien tranchante, en prenant de bas en haut, & faiſant tout cela ſi juſte, & ſi conforme à la figure de la branche qu'on a taillée pour la greffe en fen-

te, qu'après avoir posé cette greffe il n'y ait point de jour entre elle, & les côtés de la fente, & que cependant cette greffe tienne si bien, qu'il ne soit pas aisé de l'ébranler.

La description manque en quatriéme lieu, en ce qu'elle ne dit pas combien de greffes on peut apliquer sur un même sujet, & comment la dessus de la tige coupée doit être préparée : les greffes tiges, ou branches qu'on veut greffer en fente, doivent être par-dessus unies & égales de tous les côtés, enforte que la tête soit orisontale pour y mettre plusieurs greffes, si elles s'y peuvent ranger, & que le sujet le requiere : les menuës tiges, ou branches qui ne peuvent recevoir qu'une greffe n'auront qu'une partie de la tête unie : si c'est celle où sera la greffe, le reste sera coupé en pied de biche.

La description manque enfin en ce qu'elle n'explique pas comment il faut empêcher que les injures de l'air soit les pluyes, soit les chaleurs, & la secheresse ne portent préjudice aux Arbres greffés par l'ouverture des fentes, surquoi il faut sçavoir que toutes les greffes en fente doivent être emmaillotées, soit avec de la simple bauge nouvellement faite, c'est à-dire, de la terre glaise mêlée d'un peu de foin, soit avec la gomme préparée à cet éfet, & laquelle est composée de poix noire, gisse, fonduë dans un pot de fer, ou de terre avec un peu de cire jaune, il faut par le moyen d'un réchaud portatif tenir chaud & liquide cette gomme pour l'apliquer avec une maniere de spatule de buis, bien entendu que, devant que de mettre ici la bauge, ni la gomme, il faue avoir couvert toutes les fentes avec quelque écorce, que sur le champ on aura détachée de quelque branche de l'Arbre greffé : on en met communement en croix sur grosses tiges, ou branches greffées, pour tenir les fentes entierement couvertes, en sorte que rien n'y puisse entrer ; & comme par dessus la bauge, ou la terre glaise on y met d'ordinaire un linge qui l'envelope, & la maintient sur la tête greffée, & que cela peut avoir quelque raport aux poupées des enfans : de là vient qu'on donne assés souvent le nom de poupée à la greffe en fente. Nota que, si le pied ne paroît pas serrer suffisamment la greffe, il est à propos de le serrer avec un ozier, en sorte que la greffe y soit bien asseurée.

Je finis ce qui regarde les greffes en fente, après avoir dit sur le fait des coins ce que j'en puis dire, qui est, que devant que d'en venir à s'en servir pour ouvrir la fente, il faut que, si c'est une grosse souche, on ait commencé cette fente avec le tranchant d'un assés gros coûteau, qu'on ait apliqué sur toute la largeur du tronc, ou de la branche, & sur lequel on ait donné quelques coups de marteau, pour faire entrer ce tranchant un peu avant dans le bois, & marquer par ce moïen la fente dont est question, les sujets de mediocre grosseur se fendent assés aisément avec le simple tranchant du couteau, sans qu'il soit besoin de coups de marteau.

Or les coins pour être commodes doivent être faits sur le modele de la figure ici marquée, une des parties crochuës étant plus grosse, & plus longue, & plus forte que l'autre, & celle-là doit servir aux grosses tiges, & l'autre étant plus courte, plus mince, & plus foible, pour servir aux petites. Pour se mettre donc à emploïer ces coins, on presente dans le milieu de la fente commencée, celui des deux, qui paroît le plus proportionné à la grosseur du sujet, qui est à greffer ; & si pour avoir l'ouverture necessaire, on ne peut enfoncer assés ce coin, sans y dôner quelques coups de marteau, on lui en donnera : enfin la fente étant à peu prés assés ouverte, pour y faire entrer les greffes, on n'a qu'à baisser ou hausser, de la main gauche, la queuë de l'outil, qui sert de coin, & cependant de la main droite presentez les greffes taillées à l'endroit où elles doivent demeurer ; & ainsi on acheve d'ouvrir, s'il en est besoin, ou bien on retire la fente, quand la greffe ou les greffes sont placées comme elles le doivent être : il n'est pas necessaire de dire, qu'une seule fente serve pour placer deux greffes à l'opposite l'une de l'autre ; & si on en peut placer encore deux, on fait sur la tige une seconde fente en croix, toute semblable à la premiere : & au surplus un fait la même chose, qu'on a faite aux deux premieres greffes.

On appelle quelquefois greffer en couronne, quand on met quatre greffes en fente sur une tige, qui est assés grosse, pour les recevoir commodement : mais plus particulierement la greffe en couronne se dit, quand sur de fort gros sujets étronçonnés on met un plus grand nombre de greffes entre le bois & l'écorce : Par exemple 6. 7. 8. cette sorte de greffes, donc, non plus que celle qu'on appelle, *à emporte-piece*, ne se peuvent faire que sur des tiges, qui excedent trois à quatre pouces de diametre ; & qu'il n'est pas possible de fendre : mais tant des unes, que des autres il s'en fait assés rarement, parce que le succés en est fort incertain, & la peine de les faire assés grande ; on prend pour cela des rameaux d'un bon demi pouce de tour, ayant dans leur longueur quatre ou cinq bons yeux, on les taille en pied de Biche par le plus gros bout, en sorte que l'entaille ait prés d'un pouce de longueur, & que le haut de cette entaille soit coupé jusqu'auprés de la moëlle du rameau, pour aller finir presque à rien par le bas ; & comme il faut que la seve, qui commence à venir du pied, passe entre le bois & l'écorce de la greffe, il faut que ces côtés entaillés se mettent du côté de l'écorce de la tige étronçonnée, & par ce moïen la greffe devra prendre nourriture : mais devant que de placer ces greffes, il faut qu'avec un coin de bois dur, on ait détaché l'écorce moyennant quelques coups de marteau donnés à propos sur le coin, sans que l'écorce en soit endommagée : les greffes étans appliquées on fait les mêmes choses que nous avons dit se devoir faire, pour défendre les greffes en fente des injures de l'air.

Pour ce qui est des greffes à emporte-piece, il faut faire des entailles dans l'écorce & dans le bois des tiges étronçonnées, prendre des rameaux, qui ayent à peu prés un pouce de tour, tailler les greffes de la même maniere qu'on fait pour la fente, & proportionner si-bien le rameau taillé avec l'entaille de la tige, que ce rameau y entre avec un peu de peine, que les dedans des écorces se rencontrent bien les uns avec les autres, & qu'il ne paroisse aucun jour entre les côtés de la greffe, & les côtés entaillés de la tige : cela fait, on prend un, ou deux bons gros

Oſiers, pour lier le plus ferme, qu'on peut, le tout de la tête de la greffe, enſorte que les greffes n'en puiſſent pas être aiſément ébranlées, on fait au ſurplus pour garentir la tête des injures de l'air, ce que nous avons dit pour les greffes en fente, en couronne, &c.

Les tems pour greffer, Sont premierement, le commencement de May, dans lequel la ſeve étant montée dans les Arbres, & ſur tout dans les branches de l'année précedente, ſans que les yeux ayent encore pouſſé, l'écorce s'en détache aſſés aiſément juſqu'à ſe laiſſer entierement dépoüiller; comme il eſt neceſſaire pour cette ſorte de greffes, dont eſt queſtion: or ce mois de May n'eſt que pour la greffe en flute, qui, comme nous avons dit, ne ſert que pour les Châtagniers, Maronniers, Figuiers, &c.

2. La mi Juin eſt propre pour le greffe d'Ecuſſon à la pouſſe, de laquelle on ne ſe doit ſervir qu'en fait de certains fruits à noyau, par exemple pour des Ceriſiers, Griotiers, Bigarotiers ſur Merliſſiers, pour des Pêchers ſurvieux Amandiers, &c.

3. Les mois de Juillet & d'Août pour greffer à œil dormant les Arbres, qui, ſoit par le peu de vigueur de leur pied, ſoit par la raiſon des chaleurs, & ſechereſſes exceſſives, qu'on a quelquefois en ce tems-là, paroiſſent diminuer notablement, ou entierement de ſeve; car il faut ſçavoir que la greffe à œil dormant ne demande que peu de ſeve, particulierement de la part du ſujet: ſur lequel aprés y avoir fait l'inciſion neceſſaire il faut appliquer l'Ecuſſon, la trop grande quantité de ſeve de ce ſujet eſt pernicieuſe pour cet Ecuſſon apliqué, en ce que d'ordinaire il y eſt noyé de la gomme, au lieu qu'il ne doit ſimplement que s'y coler, ſans que pendant le reſte de l'année il y trouve rien, qui ſoit capable de le faire pouſſer: il n'a beſoin que d'un tres-mediocre ſecours pour évitet la mort; en attendant une maniere de reſurrection vigoureuſe, que le retour du Printems lui promet au ſortir de ſa létargie: à l'égard du rameau ſur lequel on doit prendre l'Ecuſſon, il n'y ſçauroit guére trop avoir de ſeve, pourveu que l'écorce ſoit aſſés aouſtée; c'eſt à dire aſſés bien nourrie pour ſe détacher aiſément du bois, qu'elle couvre, & emporter avec elle le germe interieur, qui fait la principale piece de cet Ecuſſon: les ſujets ordinaires, ſur leſquels on greffe pendant ces deux mois, ſont les Pruniers, pour des Prunes, ou pour des Pêches, les jeunes Amandiers plantés en méchante terre pour des Pêches, les Coignaſſiers pour des Poires, l'Epine-blanche pour des Azetoles, les Pommiers de Paradis, & les ſauvageons de Pommiers pour les bonnes Pommes, &c. Le mois de Septembre eſt propre pour greffer en œil dormant des Pêchers, ſoit ſur d'autres Pêchers bien vigoureux, ſoit ſur de jeunes Amandiers de l'année plantés en bons fonds, les uns & les autres ont le don de conſerver bien avant dans la ſaiſon une grande abondance de ſeve, & il n'y fait bon greffer, que quand cette ſeve eſt ſur ſon declin.

On pourroit greffer en fente pendant Novembre, Decembre & Janvier; mais il n'y a nulle avance à le faire, & au contraire il y a fort à craindre, que les greffes n'y ſéchent, & n'y periſſent entierement, parce que pendant ces trois mois, elles ne reçoivent aucun ſecours d'un pied, qu'on peut dire à cauſe du froid perclus de toutes les fonctions vegetatives.

Tout le mois de Février, & même une bonne partie de Mars ſont admirables pour les greffes en fente, & pour les greffes à emporte-piece; mais cela s'entend, quand à cauſe de la durée du froid d'Hyver, les années ſont peu avancées, & que par conſequent les Arbres ne ſont pas encore entés en ſeve; c'eſt à dire, que l'écorce ne ſe détache pas du bois; car du moment qu'elle ſe détache, tels Arbres ne ſe peuvent plus de l'année greffer en fente: c'eſt donc pour ce tems-là particulierement, qu'il faut de bon-heure faire proviſion de greffes, de Poires, Pommes, Prunes, &c. & ſur tout, quand on en veut faire venir des Païs éloignez.

La fin de Mars pendant les Printems doux & tendre, c'eſt à dire les Printems, qui au lieu d'être accompagnés de neiges & de frimats, comme ils ont accoûtumés, ſont chauds & humides, & particulierement la premiere quinzaine d'Avril, donnent de grandes facilités pour les greffes, qui ſe font entre le bois & l'écorce, parce qu'il faut que la ſeve ſoit aſſés montée dans ces ſouches étronçonnées, pour pouvoir avec de petits coins de bois bien dur, comme peut être le bouis, l'ébene, &c. ſeparer l'écorce d'avec le bois, & faciliter par ce moien l'entrée des greffes, qu'on a taillées exprés pour cela.

Le mois d'Avril n'eſt commode que pour greffer en fente toute ſorte de Pommiers, attendu que cette eſpece d'Arbres eſt plus difficile à s'émouvoir, & à ſe mettre en ſeve, que ne ſont pas tous les autres Fruitiers. Et comme j'ai déja dit ci-devant, il ne faut faire aucune greffe en fente que peu de tems devant que les Arbres commencent à fleurir, & à pouſſer: ce même mois d'Avril eſt encore commode pour greffer la Vigne qu'on ne peut greffer qu'en fente, & ſur des ſouches couvertes de terre.

Pour conſerver les Greffes. Il les faut mettre dans des tuyaux de fer blanc, & les enſevelir dans du miel; elles ſe conſerveront quatre mois. Si c'eſt en Eté on les pique dans des Melons, Concombres, &c.

Des obligations des Greffiers. Les Greffiers s'ils ne ſõt fidéles a obſerver ce qui ſuit, bien loin d'augmenter leurs biens, ils ſont en danger de le perdre; car David dit, *Niſi Dominus ædificaverit domum: in vanum laboraverunt, qui ædificant eam*, qu'ils prenent donc garde.

Premierement, S'ils ont fait les fonctions en perſonne, & non par Subſtituts, & s'ils ont travaillé avec aſſiduité. Etats d'Orleans, art. 77. Ordonnance de Loüis XIV. tit. de l'obſervation des Ordonnances.

2. S'ils ont fidélement mis par écrit ce qui a été prononcé par le Juge; faire le contraire eſt peché, qui oblige au dédommagement. S. Thom. 1. 2. q. 76. art. 2. *in corp.*

3. S'ils ont ſigné les minutes de toutes les Obligations, Procés verbaux, & autres Actes, auſſi-tôt qu'ils ont été faits, ils ne peuvent s'en diſpenſer ſous prétexte que l'on ne les a pas encore ſatisfaits, de leurs vacations. Arrêt de la Cour du Parlement de Paris, portant Reglement pour le ſalaire des Greffiers, du troiſiéme Septembre mil ſix cens ſoixante-ſept.

4. S'ils

4. S'ils ont refuſé aux Parties de déliurer quelque piece, & ſi pour ce ſujet ils ont formé des difficultez, afin de ſe faire donner une plus grande ſomme d'argent, ou pour favoriſer les adverſes Parties, ils ſont obligez à la reparation des dommages que ce refus & ces retardemens ont aporté. *Etats d'Orleans, art.* 11.

5. S'ils ont rempli les pages des Expeditions, ſoit en parchemin, ſoit en papier, conformément aux Ordonnances, pour ne pas multiplier inutilement les Rôles, afin de faire paier davantage. *Ibid.*

6. S'ils ne les ont point remplis de choſes ſuperfluës & inutiles, ne devant y mettre que ce qui eſt neceſſaire, comme il eſt reglé par les Ordonnances. *François I.* 1519. *art.* 25. *Idem* 1535. *ch.* 3. *art.* 8. & 18.

7. S'ils ont tenu un fidéle Regiſtre de toutes les productions des Parties. *Ibid.*

8. S'ils ont chiffré toutes les pages de leurs Regiſtres criminels avec paraphe des Officiers de Juſtice. *ibid.*

9. S'ils ont écrit jour par jour toutes les procedures criminelles ſans rature, & continuellement ſans aucun blanc ni intervalle. *ibid.*

10. Si les Greffiers des Juſtices Subalternes ont un Extrait de leurs Regiſtres au Greffe des Juges qui reçoivent leurs Appellations, & en ont tiré bon Certificat.

11. Si les Greffiers ou leurs Commis ont exercé la fonction de Procureur: leur étant deffendu ſur peine de deux mil livres d'amende, & d'incapacité de l'un & de l'autre emploi. *Ibid.*

12. S'ils ont fait mention ſur toutes les expeditions du paiement des Epices, & par qui elles ont été paiées: il y a peine de cent livres pour la premiere fois, & d'interdiction pour la ſeconde contre les contrevenans. *ibid.*

13. S'ils ont publié à l'Audience la premiere eochere des biens ſaiſis en Juſtice, & s'ils ont donné certificat de la publication. *ibid.*

14. S'ils ont pris pour leurs vacations & pour leurs Expeditions plus qu'il ne leur eſt taxé, ils ſont obligez de reſtituer ce qui eſt au-deſſus de ce qui leur apartient de droit. *Etats de Blois, art.* 26.

15. Si pour la publication des Encheres ils ont pris plus qu'il ne leur eſt dû, ſelon les Reglemens. *ibid.*

16. S'ils ont pris plus qu'il ne leur apartient pour les Declarations des Adjudications: il leur eſt deffendu à peine de paſſer pour concuſſionnaires. *ibid.*

17. S'ils ont pris quelque choſe pour les preſentations des Cauſes des pauvres, & des autres, plus qu'il ne leur eſt ordonné. *ibid.*

18. Si pour l'inſtruction des affaires criminelles ils ont pris plus que ne porte l'Ordonn. *ibid.*

19. Si pour les voiages ils ont pris plus que ne porte l'Ordonnance. *ibid.*

20. S'ils ont ſouffert que leurs Clercs aient fait aucunes exactions, & pris des Parties aucune autre choſe que les droits legitimes de leurs Maîtres. *Etats d'Orleans, art.* 77.

GREMIL, *petit.*

QUALITEZ, ch. & ſec au 2. deg.

DESCR. Il croît comme un Arbriſſeau, aiant une tige chargée de ſbranches qui ont des feüilles longuettes comme le grand; mais ſes branches ſont plus courtes, & plus fermes, & blanchâtres, à la naiſſance deſquelles vient une fleur, & enſuite une graine blanche & longuette qui reſſemble au Millet; ce qui lui a donné le nom de *Milium ſolis*, il a quantité de menuës racines, & il ne rampe pas comme l'autre.

LIEU. Il s'en trouve dans toute l'Italie, dans les lieux ſablonneux & incultes, & fleurit en Juin, Juillet & Août.

PROPR. Sa graine bûë avec du vin blanc, eſt bonne à ceux qui ont la pierre, & à provoquer l'urine; mais elle ſert encore plus aux femmes qui ſont au travail d'enfant, ſi on leur en donne deux dragmes pulveriſées dans du lait de femme.

GREMIL, *l'herbe aux perles. Ital.* Lithoſperno. *All.* Merchitz ſteinſemen.

QUALITEZ. La gr. ch & ſech. au 2. d.

DESCR. Gremil, *l'herbe aux perles.* Le grand *Lithoſpermum*, a les feüilles comme l'Olivier, mais plus larges, plus molles & plus vertes: celles qui ſont auprés de la racine, ſont couchées par terre, ſes tiges ſont droites, menuës & fermes comme du bois, & rampantes par terre; leur cime ſe diviſe en deux branches, qui ont parmi leurs feuilles une graine de la groſſeur de celle de l'*Orobus*, ſemblables à des perles; & dures comme une pierre, d'où il a pris ſon nom de *Lithoſpermum*. La racine eſt rouge par dehors.

LIEU & tems. Il naît dans toute l'Italie parmi les hayes, & il produit ſes fleurs bleuës au mois de Juin & Juillet.

PROPR. La graine priſe dans du ſuc de Plantin, ou de Pourpier, ou de Laitue, continuant pluſieurs jours, au poids d'une dragme & demi, & y ajoutant demi dragme de *Scolopendrium*, avec deux ſcrupules d'Ambre, eſt admirable contre la Gonorrhée.

GRENADIER. *Ital.* Malagrano. *Eſpag.* Granadas Romanos. *All.* Granatopffel.

QUALITEZ. Les Grenades ſont froides, les aigres plus ſeches, les douces hum.

DESCR. Le Grenadier eſt un Arbre mediocre en grandeur: ſes feüilles aprochent de celles de l'Olivier ou du Myrte; elles ſont parfaitement vertes, aiant les veines & la queuë rouges: ſes branches ſont ſouples & pliantes: ſa fleur eſt comme une petite cloche, dont les bords ſont dentelez, aiant au dedans des feüilles minces d'un rouge de feu. La Grenade qui ſuccede à la fleur a une groſſe écorce rougeatre en dehors, & jaune au dedans: Elle enferme une infinité de grains rouges comme des rubis, ſeparez par une peau delicate, rendant un jus comme du vin.

LIEU. Ils viennent dans tous les païs chauds ſans grand artifice: Les ſauvages croiſſent d'eux mêmes dans les hayes, & ailleurs.

PROPR. Toutes les Grenades ſont bonnes à l'eſtomac: les fleurs qu'on apelle dans les Boutiques *Balauſtia*, ſont aſtringentes auſſi bien que l'écorce. La poudre de Grenades calcinées dans un pot de terre, reſſerre le ventre.

GOITRE. Le Goître eſt engendré d'une pituite froide & viſqueuſe, mêlée par fois d'humeur mélancolique, d'une couleur uniforme, molaſſe & ſans douleur: Ceux qui habitent les Montagnes & qui boivent des eaux de neige y ſont fort ſujets, ainſi que des perſonnes graſſes & replettes qui s'adonnent à boire froid, ou à

la glace, principalement dans un tems chaud, ou aprés quelque violent exercice.

Dés les premiers jours, il faut remedier au Goitre, ſinon, il s'enracine de telle ſorte qu'il dure toute la vie. L'on purgera avec de la Manne, ou du Sirop de roſes, compoſé d'agaric ou avec des Tablettes *de citro*, ou avec des Pilules gourmaudes; enſuite il faudra détremper de la gomme de Bdellion avec de la ſalive, & en faire un emplâtre pour entourer tout le col.

Pour guérir le Goutre. Prenés Alun de roche deux onces, os de Seiche, éponge ſabloneuſe, de chacun une once: faites les calciner dans un Pot de terre non verni, dans un four, lors que le pain en eſt dehors du ſoir au matin: de cette poudre il en faut mettre le ſoir ſur la langue une petite pincée, frottant bien fort le goſier de haut en bas le matin, & par deſſus cette poudre une cueillerée d'eau de vie bóne & furte, & en uſer ainſi pendant douze ou quinze jours.

Autre. Prenés les petits boyaux d'un Mouton que vous mettrez au tour du col, juſqu'à ce qu'ils ſoient froids, que vous y en appliquerés d'autres chaudement, venant le Mouton d'être tué, & continuez ce Remede tant qu'il vous plaira.

Autre. Prenés poudre de la tête d'une Vipere couſuë dans un ruban au tour du col.

Pour les ulceres ſimples du Gozier. Prenés du jus de feüilles de Liérre terreſtre, avec un peu de ſel, & en touchés l'ulcere, ou touchés-le avec l'onguent d'Egiptiac, ou avec de l'eau bien ſalée, ou avec une once de miel roſat, mêlé avec un gros d'eſprit de ſouffre, ou d'eſprit de ſel.

Pour deſenrouër. Faites cuire des feüilles de Mauves, & que l'on les mange accommodées en maniere d'Epinars.

GRAMEN Piquant. La racine du *Gramen Aculeatum*, s'étendant de biais eſt aſſés groſſe & chevelué, elle n'eſt gueres enfoncée dans la terre: il ſait pluſieurs tiges comme verges, de la hauteur d'une Paume, & quelquefois plus, deſquelles il ſort pluſieurs ſurgeons à droit & à gauche environnés de leurs feüilles, juſques à l'endroit où l'aiguillon commence à ſortir, & alors elles s'élargiſſent au ſommet de la tige. Il a trois éguillons, qui ſont ſeparés comme les feüilles de treſle, gros par le bas & aigus au bout, du milieu deſquels ſortent des petites fleurs entaſſées comme pelotes.

LIEU. Il nait és lieux humides & marécageux, particulierement en Italie.

PROPR. Il a les mêmes qualités & vertus du *Dent de Chien*: mais il a cela de particulier qu'il ſert à émouvoir la ſaignée par le nez, ſi on pouſſe les bouts épineux de ſes feüilles dans les narines.

GRAMEN DE MANNE. Il a les feüilles & les racines comme le *Dent de Chien*, avec cinq ou ſix pointes & quantité d'eſpics à la cime, qu'on ſe met dans le nez pour ſe faire ſaigner. Sa graine eſt blanche comme celle du Ris, & plus petite que celle du Millet ou du Panis: il nait avec une écorce comme l'Orge, laquelle on lui ôte en le pilant.

LIEU. On le ſeme & on le cultive en Allemagne comme les autres legumes.

La graine a les mêmes proprietés du Ris, étant mediocrement aſtringeante: on l'appelle Manne ſen Allemagne, & l'on s'en ſert pour viand comme du Ris: mais elle nourrit peu étant cuite dans du boüillon gras, elle guérit les duretés.

GRATELLE. Bien ſouvent les Agneaux, aprés avoir mangé de l'herbe de deſſus, de laquelle la roſée n'eſt point encore tombée, ſont atteints d'une Gratelle qui leur croit au menton, & pour les en guérir: Prenés du ſel broié avec de l'hiſope en pareille doze, frotés en le muſeau, le palais, & la langue des Agneaux grateleux, puis lavés leur cette gratelle avec du vinaigre, & la frotés aprés de ſain doux, & de poix reſine, le tout fondu enſemble, la vertu de cet Onguent aura ſon eficace.

Comment on prend les Grenoüilles la nuit avec le feu. Ce n'eſt pas un mediocre plaiſir à ceux qui ne craindront point de ſe mettre dans l'eau, de prendre des Grenoüilles la nuit avec le feu, pour la grande quantité qui y abordent, parce qu'elles croïent voir le Soleil: plus le tems eſt noir, & meilleure eſt cette peſche; pluſieurs perſonnes y peuvent aller enſemble, & chacune porter un ſac pour mettre ce qu'elle prendra, il faut porter des toches de paille, dont il y en aura toûjours une d'allumée pour faire aprocher les Grenoüilles & éclairer pour les amaſſer. Si vous deſirés vous divertir à cette peſche. Voyés la 43. Figure de la ſeiziéme Table, qui vous repreſente un homme nuds pieds, qui eſt dans l'eau, prenés comme une poche de toile, P, N, O, Q. que vous mettrés entre vos jambes, enſorte que le cul du ſac lettre Q. traîne à bas, ou balance contre le gras des jambes, & que l'ouverture de la poche ſoit attachée d'un côté P, à l'aiguillette de vôtre haut-de-chauſſes, & le reſte N, O, que vous laiſſerés ouvert pour y mettre les Grenoüilles, à meſure que vous les prendrés, en même tems que vous en mettrés, ſerrés les cuiſſes l'une contre l'autre pour les empêcher de ſortir, ſi mieux vous n'aimés tenir le ſac toûjours fermé de la main gauche, pendant que vous amaſſerés de la droite.

Vous pouvés être trois ou quatre Peſcheurs de cette ſorte, avec un homme parmi vous qui tiendra le feu de paille ou un flambeau pour vous éclairer à prendre les Grenoüilles: on a le moyen de les choiſir; car elles ne remüent point, il ne faut point faire du brüit, parce qu'elles ſe cachent quand elles en entendent, vous les verrés toutes mouvoir à la clarté du feu, s'imaginans que c'eſt le jour. J'eſtime vous avoir aſſés bien enſeigné cette Peſche, comme j'ai fait les autres précedentes, je prie Dieu qu'elles vous ſoient auſſi otiles que vous les ſouhaités.

GRENOUILLET, *Stau de Salomon, Ital.* Fraxinella Ginachietro, *All.* Uveiſſuurts.

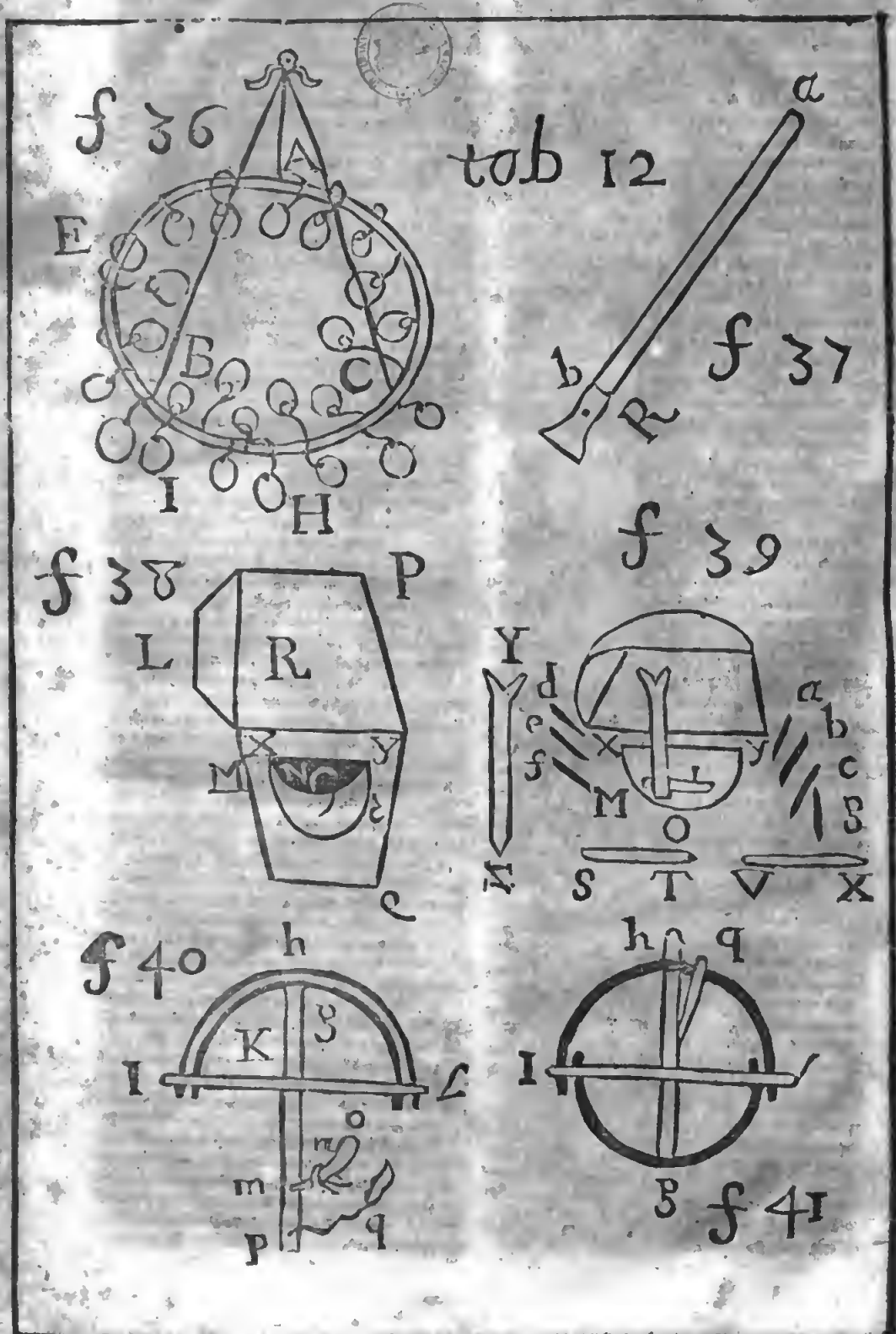
QUALITEZ, ch. & ſech.

DESCRIPTION. Il produit ſa tige de la hauteur d'une coudée ronde, unie, & qui a quantité de feuilles ſemblables à celles du Laurier: elles ſont pourtant plus larges, & ont plus de veines inégales, & d'un goût un peu aſtringeant: ſes fleurs ſont blanches & ſortent à l'endroit des feüilles trois à un ſeul pied, d'où naiſſent des grains gros comme un pois, d'un rouge brun, ou du tout rouge. Sa racine eſt blanche, tendre, longue, épaiſſe, pen profonde, d'une odeur forte, & noüée par tout comme celle des Rozeaux.

DOUZIEME PLANCHE.

MANIERE POUR PRENDRE LES GRIVES ET LES TRAYES, qui mangent du guy dans les arbres.

Table 12. Page 27. IV. Partie du I. Tome.



LIEU. Il croit dans les Montagnes, & dans les Collines, il fleurit en May.

PROPR Elle eſt abſterſive & quelque peu aſtringeant : douze ou ſeize des grains de la graine étant mangés, purgent par deſſus & par deſſous, les feuilles vertes cuites dans du vin, ou la poudre deſſechée, priſe au poids de demi dragme par la bouche, purgent les flegmes & les humeurs viſqueuſes, la racine eſt ſingulierte pour arrêter les mois blancs des femmes.

Pour prendre les Grives & les Trayes, qui mangent du Guy dans les Arbres. Le Guy eſt compoſé de certains bouchons de feuilles vertes, que pluſieurs Arbres produiſent comme excrement ; & jetteot on fruit blanc qui eſt douceatre, gros comme des pois, dont les Gtives, Tourets, & principalement les Trayes ſont fort friandes, quand elles en voyent elles y volent, & depuis qu'elles en ont mangé une fois en un lieu, elles s'y arrêtent & y tétournent toûjours tandis qu'il y a du fruit.

Voici d'autres inventions pour prendre les Grives en grande quantité & ſans qu'il en conte rien.

Quelques Païſans tendent une machine qui eſt faire ainſi que la trente-ſixiéme Figure de la douziéme Table. Cette machine n'eſt autre choſe qu'une houſſine ou verge de bois vert, longue à proportion de la groſſeur du Guy où on le veut rendre, elle eſt ploïée en rond comme un cercle, & les deux bouts liés enſemble à l'endroit marqué de la lettre A, le Païſan monté ſur l'Arbre, & pend le cordeau deſſus du Guy avec trois fiſcelles, qui ſont attachées aux lieux cottés A, B, C, qui ſoot les trois tiers : de ſorte que le cercle eſt au milieu du haut de la talope de Guy : puis il met tout au tour de ce cercle de petits collets d'un brin de crin de cheval en double, qui ſont attachés & pendent par degrés, les uns bas cumme ceux qui ſont marqoés des lettres H, I. les autres un peu plus haut, ainſi que F. G. de façon, qu'aucun oiſeau ne puiſſe ſe poſer ni manger du fruit ſans ſe prendre par les pieds ou par le col à ces collets, quand ils ſont bien diſpoſés.

On peut mettre de ces machines en pluſieurs endroits, ſi on veut prendre quantité d'oiſeaux.

GRIVES. On aprête les Grives en les flamboiant, & les poudrant de ſel & de pain pour les manger lors qu'elles ſont rôties, avec du verjus, & du poivre, obſervant de frotter le plat d'une chalote & d'y mettre un jus d'Orange.

Grives en ragoûts. L'on fait un ragoût de Grives en les paſſant en la poële ſans les voider avec du lard fondu, un peu de farine, des fines herbes, le tout aſſaiſonné de ſel, de poivre, de muſcade, puis on y met un peu de vin blanc, & lors que ce ragoût eſt cuit on y joint du jus d'Orange pour être ſervi incontinent.

GROSEILLE, tant les rouges & les perlées, que les piquantes, on les nomme vulgairement *Groſeilles d'Hollande*, ſont des eſpeces de petits Arbuſtes à fruit, qui raportent beaucoup, elles produiſent au tour de leurs vieux pieds grand nombre de rejettons enracinés, qui ſervent pour les multiplier, outre que les branches, & particulierement les jeunes prennent aiſément de bourore ; on les plante au mois de Mars, & on les eſpace tout au-moins de ſix bons pieds l'un de l'autre, ſoit qu'on en faſſe des planches entierement, ou des quarrés entiers, ſoit qu'on les mette dans l'intervalle des buiſſons, qu'on plante d'ordinaire au tour des quarrés du potager, ou du fruitier ; les unes & les autres aiment le fond un peu humide, pour pouvoir faire des gros jets, & par conſequent de beau fruit. Les rouges & les perlées ſont des grappes, qui ſont meures en Juillet ; les piquantes n'en font point, mais font leurs fruits tout le long des jeunes branches de l'année précedente, & cela d'en chacun des yeux de cette branche. Le fruit ſert particulierement en Mars & en Avril, pour faire des compotes & des ſauces ; & pour cela il faut qu'il ſoit fort verd : car dés qu'il eſt meur il devient mou. La culture qu'il convient de faire aux unes & aux autres ; & ſur tour aux rouges, & aux perlées, eſt de rétrancher les vieux bois, pour ne conſerver que celui d'un an, & celui de deux, la confuſion y eſt deſagréable & pernicieuſe, outre que le vieux ne fait que de fort petit fruit, enſorte qu'il dégenere entierement à ne plus faire que de perites Groſeilles communes & fort aigres. Quand les vieux pieds ne font plus ni de beau bois, ni de beau fruit, il faut ſe reſoudre à les détruire entierement, & à en élever premierement de nouveaux en quelqu'autre bon endroit de terre nouvelle ; car un Jardin ne doit pas être ſans belles Groſeilles, & dés que les nouveaux ſont en raport, on détruit les vieux qui font un grand deſagrément dans un Jardin.

GROSEILLERS D'HOLLANDE ET AUTRES. Ils viennent mieux de bouture & fichez, que de plan à racines, ſoit en Automne ; ſoit au Printemps ; & quand ils ſont bien répris les années ſuivantes, il ſe doivent gouverner & conduire tout de même que les Arbres ; notamment il ne faut leor couper les bouts des branches, ni les arrêter qu'en tant qu'elles vous empêcheront. Et afin que les Groſeilles viennent belles, il faut labouter & amander leſdits Groſeillers, vous pouvés en faire des buiſſons à l'ordinaire, ou les tenir en Arbres, ſi bon vous ſemble, leur dounant de tige un pied & demi, les attachant à que ques échalats, & ne leur laiſſant rien pouſſer du pied.

Il y a des gens qui ont eſtimé que leſdits Groſeillers devroient être arrêtés, raillés & rognés ; comme la Vigne : mais ils ſe ſont trompés.

Leſdits Groſeillers d'Hollande, ſe conduiſent & attachent contre les murailles ; ainſi que les Eſpalliers de ſix à ſept pieds d'hauteur, & n'étant ſujets à couler comme les Groſeillers communs ; ils font un tres-grand profit, & ſont merveilleux à la veuë, par la quantité, groſſeur ; qoallté, & éclat de leur fruit.

On fait auſſi des contre Eſpalliers deſdits Groſeillers, dont la conduite eſt ci-aprés déclarée au Titre des diſtances des Arbres.

La terre propre pour leſdits Groſeillers, doit être ſableuſe, graſſe & humide, & dans un fond de cette qualité, elles vienoent une fois plus groſſes qu'autre part.

Il faut pourtant rénouveller le plan deſdits Groſeillers de dix ans en dix ans, pour les avoir toûjours belles, pour les raiſons qui ſont dites ci-devant à l'égard des Vignes, & qui ſeront dites ci-aprés auſſi à l'égard des Poiriers ſur Colgnaſſiers.

Quand on n'a point on fond naturellement de la condition dite ci-devant, on peut en faire un artificiel, en plantant lesdits Groseillers dans du sable amandé & en quantité suffisante, & lors qu'ils porteront, il les faut arroser fort souvent au tems que leurs fruits commencent à meurir.

Comme les Groseilles blanches appellérs improptement *Gadelles*, sont plus sujettes à couler qoe les rouges d'Hollande : on dit qu'il faut planter ces Groseillers blancs contre les rouges qui sont leurs mâles, & par ce moïen lesdits Groseillers portent, s'arrêtent, & ne coulent pas si fort : mais j'aimerois mieux greffer lesdits Groseillers en approche, ce qui se fait en troüant la tige d'un desdits Groseillers avec un Viberquin, & par ce trou y faire passer l'autre ; ou bien faisant une entaille dans l'un & y placer l'autre, les liant bien ensemble avec du chanvre, & les arrêtant à quelque fort échalat, & mettant sur ledit trou ou entaille de la forte terre mêlée avec de la boüe, afin que les seves ne s'éventent pas ; & quand l'année suivante vous les voyés bien joints, & ledit trou ou entaille bien remplis, vous les sevrerés & separerés l'un de l'autre avec le couteau, tout prêt de ladite tige, n'en faisant qu'un seul Arbre qui portera de cette façon deux sortes de Groseilles, & ainsi vous parviendrés avec avantage à vôtre intention, qui étoit d'empêcher seulement que lesdits prétenduës gadrilles ne coulassent pas.

Les Groseillers blancs, dont il sera parlé incontinent, ne sont point sujets à cet écoulement; c'est pourquoi il n'est point necessaire pour eux, de pratiquer ce qui vient d'être dit.

Les Groseilles rouges & les blanches, selon les Medecins, ont la vertu, sçavoir celles-ci de raffraichir le ventricule échauffé par la Bile, d'arrêter le flux de sang, & d'adoucir toutes sortes d'inflamations en les sechant, & celles-là de guerir les fiévres, d'apaiser la soif, les vomissemens & aussi le flux de sang.

Comme parmi les Groseillers rouges, il y a les communs & ceux d'Hollande qui sont incomparablement meilleurs.

De même parmi les blancs, il y en a de communs & de particuliers, qui sont aussi appellés d'Hollande, & donnent leur fruit un mois ou six semaines avant les autres, voire même devant les rouges, au moins trois semaines, ce sont les vrtitables Gadelles qui ont la feüille plus étroite & plus jaune que les communs, & faite en feüille d'ortie; elles ne coulent point du tout, & font leur fruit un peu plus roux que les communes qui sont de vrai un peu plus blanches, mais non pas si bonnes.

Il fait bon d'avoir de cette race, elle est de profit, & donne beaucoup de satisfaction.

L'ennemi juré des Groseillers, sont les Fourmis; on les prend dans des phioles de verte, emplies à moitié d'eau, ou vous avés delayé le gros d'une noisette de miel : on attache ces phioles aux Groseillers, & ces bestioles qui aiment le sucre, vont à cet apas & se noient : quand il y en a beaucoup de prises, il faut les jetter dehors, & renouveller la drogue.

Ces phioles ainsi accommodées prennent aussi les Mouches; c'est pourquoi l'on en met proche des Raisins curieux.

Aucuns pour détruire lesdites Fourmis, font chauffer de l'eau, & toute boüillante qu'elle est, la jettent dessus leur fourmiere, & ainsi les font perir.

GROISELIER. *Ital.* Vuaspina. *All.* Kreuszberr *ou* Kruselbber.

Qualitez. Le fruit avant être mur est fr. & & sec au 2. D.

Especes. On en trouve du domestique & du sauvage.

DESCR. Le Groiselier est un buisson assez connu dans les Jardins : aussi bien que le sauvage, qui sort des haies en beaucoup d'endroits.

LIEU. Il vient proche des haies dans les Jardins, & fleurit en Avril.

PROPR. Les grains resserrent & fortifient emploiez dans les viandes, ils sont bon à ceux qui sont d'un temperament bilieux, ils excitent l'apetit, éteignent la soif & sont fort bons aux femmes enceintes. Quand ils sont mûrs, ils ne sont pas agreables dans les apprêts : mais étant verds, ils servent au devoiement d'estomac, à la dissenterie, & à ceux qui crachent le sang. Les feüilles expliquées par dehors sont bonnes aux inflammations, comme le *Rhamnus*, dont le Groiselier est une espece.

GROISELIER rouge. *Ital.* Vesta Rossa. *Alle.* Sant Jhoans Treubiin.

Qualité 2. froide & seche au 2. degré.

DESCR. Groiselier rouge, cette Plante produit des feüilles semblables à celles de Vigne ou de Peuplier : Elle jette quantité de branches, qui sont souples, d'où pend un fruit rond, rangé en grappe, comme celui de l'espine-vinette, il est gros comme un grain de puivre, & il est fort rouge quand il est mûr, aiant un gout doux & aigre.

LIEU. Il croit aux champs, & on le transplante dans les Jardins. Il fleurit en May, jettant des fleurs jaunes & blanchâtres, qui sont faites en étrille.

PROPR. Le fruit est bon dans les fiévres aiguës, dans les grands chaleurs d'estomac, pour ôter la soif & le mal de cœur, & pour faire revenir l'apetit. Pour arrêter la jaunisse & la dissenterie c'est pour cela qu'il y a des Apoticaires qui en gardent du vin toute l'année. Les mêmes fruits confits avec du sucre ont presque tous lesdits effets. Quelques-uns doutent que ce soit nôtre Groseilier.

La Groseille liquide. Prenez quatre livres de Groselles bien épluchées, vous en écraserez une livre & demie si vous voulez, aprés en avoir tiré deux livres & demie des plus belles, puis vous prendrez quatre livres de sucre que vous mettrez dans une poële à confitures avec un peu d'eau pour faire fondre le sucre, lequel sucre vous ferez cuire à la plume, & lors qu'il sera à cette cuison, vous jetterez dedans vos deux livres & demie de Groseilles triées, avec le jus de vôtre livre & demie : Ensuite vous pousserez jusqu'à ce que le sirop soit fait, & par là vous ferez de belles confitures de Groseilles: vous pouvez mettre les quatre livres de Groseilles si vous voulez sans les écraser, mais la Confiture n'en sera pas si belle.

Pour faire de l'eau de Groseille. Prenez une Pinte d'eau avec une livre de Groseilles que vous

écraſerez dans ladite eau, & y mettrez un catteron ou cinq onces de ſucre : Vous la paſſerez enſuite à la chauſſe juſqu'à ce qu'elle ſoit bien claire, la ferez taftaichir & la donnerez à boire, il n'y faut point de Citron, parce qu'elle eſt aigrette d'elle-même.

Compotes de Groſeilles rouges, comme auſſi de la gelée. Quant aux Compotes de Groſeilles rouges, elles ſe font de même que celles de Framboiſes; & ſi vous voulez faire de la Gelée qui ſoit parfaitement belle, vous prendrez quatre livres de ſucre que vous ferez cuire à la plume, puis vous prendrez quatre ou cinq livres de Groſeilles bien épluchées que vous jette és dans vôtre ſucre, & les ferez boüillir à grand feu avec une ou deux douzaines de boüillons, puis vous les jetterez ſur un Tamis dans une terrine, & les remettrez aprés ſur le feu boüillir une vingtaine de boüillons, juſques à ce qu'elles ſoit en gelée, & les mettrez aprés dans tels pots qo'il vous plaira.

GROSEILLES VERTES. Il n'y a perſonne qui ne ſçache qne cette eſpece de Groſeille a le bois piquant : il eſt vrai qu'elle n'eſt pas rare, puiſque dans les champs on en voit des hayes toutes entieres : mais elles n'eſt pas également groſſe; car la pluſpart de ſes Groſeilles dont on ſe ſert pour faire des clôtures ſont ordinairement fort petites, & peu moëleuſes : au lieu que celles qu'on cultive dans les Jardins ſont groſſes, & beaucoup charnuës.

L'avantage qu'il y a d'avoir de ces ſortes de Groſeilliers, eſt qu'ils ne ſont point d'une nature delicate venant également bien dans quelque terre qu'on les puiſſe mettre, pourvû qu'on les entretienne de labours de tems en tems.

Ces labours leur ſont neceſſaires, en ce que portant ſucceſſivement une nouvelle nourriture à leurs racines, ils font qu'ils en donnent leur fruit plus beau, plus gros & d'un meilleur goût.

Cet arbriſſeau vient de plant enraciné, & ſe met ordinairement dans un lieu écarté du Jardin : & la maniere de le planter eſt de le mettre en rigole, comme on fait une haye vive.

La Groſeille verte eſt utile en trois manieres: Premierement, en ce qu'au lieu de verjus on s'en ſert dans les fauſſes, lors qu'elle eſt encore toute verte. Secondement, en ce qu'on en fait une confiture qui vient à propos au Printemps : Et en troiſiéme lieu, en ce qu'elle eſt agréable au goût quand elle eſt meure.

Cette eſpece de Groſeille charge extrémement; & quoique ſon bois ſoit d'un genie aſſés retenu, pour peu cependant qu'on voye qu'il s'échape, on prend ſoin de l'arrêter avec les ciſeaux de Jardinier. Voilà tout le miſtere qu'il y a à garder à l'égard de la Groſeille verte.

Groſeilles rouges. Les Groſeilles rouges qui viennent peo de tems aprés, ſont plus eſtimées, & ſont de deux ſortes : l'une qu'on appelle Groſeille commune, & l'autre Groſeille d'Hollande : celle ci à cauſe qu'elle eſt plus belle & plus curieuſe, a fait negliger la culture de celle-là, quoi qu'on eſtime plus la premiere en confiture que la ſecode.

Ces ſortes de Groſeilles réüſſiſſent mieux de boutures, que de plant en racine, & veulent toûjours, pour être d'un fin relief lors qu'elles ſont meures, être expoſées au Midi, ou au Levant. De plus, c'eſt que telle expoſition empêche que la commune ne coule, étant ſur toute autre fort ſujete de tomber dans cet inconvenient, qui ſurvient aſſés ſouvent à celle d'Hollande, lors qu'elle n'eſt pas dans une terre forte, ou humide.

La commune ſe met ordinairement en bordure : mais celle d'Hollande veut être plantée de diſtance en diſtance, pour en former des buiſſons.

En cet état l'on a ſoin de leur donner deux ou trois labours par chacun an, ou autrement elles n'acquierent pas ce haut point de perfection qui leur eſt eſſentiel pour être bonnes.

Elles deviennent encore inſipides, lorſque par une trop grande confuſion de branches, leur fruit ne peut joüir des rayons du Soleil : & c'eſt à quoi l'on remedie par le moien de la taille qu'on leur donne.

Cette taille, ainſi qu'aux arbres, leur eſt jugée neceſſaire pour les obliger à donner de plus beaux fruits, & pour les rendre en tout temps plus agreables à la vûe, qu'ils ne ſeroient ſi l'on avoit negligé de le faire.

Les Groſeilles communes, comme j'ai déja dit, ſe plantent en bordure, & forment ainſi comme une eſpece de petite haye fort plaiſante, ſur tout lorſqu'elle eſt conduite comme il faut; au lieu que celles de Hollande ſe mettent en petits buiſſons, qui étant gouvernez dans les regles, produiſent des éfets qui ſont les plus agreables du monde.

Un Groſeliet en buiſſon doit être d'une forme ronde, & bien évuidé dans le dedans : pour ſa tige, elle eſt touffuë dans le bas & plus ou moins groſſe qu'il ſort des branches du pied pour former le corps de ce buiſſon : car telle eſt la nature de ces arbriſſeaux.

Il faut obſerver que les deux premieres années on ne doit point les tailler, afin de conſerver le jeune bois qui donne le fruit : mais pour les ſuivantes, il ne faut pas manquer de faire cette operation.

La bonne maxime de tailler les Groſeliers, eſt toûjours de couper leurs branches fort courtes, pour deux raiſons : La premiere c'eſt à deſſein d'avoir du bois qui ne manque point de donner du fruit l'année d'aprés : la ſeconde eſt, qu'ils produiſent ce même fruit plus gros, mieux nourri, & moins ſujet à couler.

Groſeilles blanches, autrement dites Perlées. Il y a encore des Groſeiles de cette eſpece qui ſont blanches, & qu'on nomme Groſeiles perlées communes, & de Hollande, étant chacune de la nature des rouges, auſquelles elles reſſemblent en qualité. On fait de ces dernieres, des Confitures en gelée en grains ou en grapes qui ſont excellentes : mais qui pour être belles, veulent être cueillies un peu plus vertes que mûres.

Obſervation. Les Groſeilles, tant communes que celles de Hollande, ne tirent pas tout leur merite, non-ſeulement de leur nouveauté, mais encore de ce qu'on peut en manger juſqu'aux gelées, pourveu qu'on obſerve deux choſes : La premiere, qu'on mette de ce plan à l'ombre; entre deux buiſſons, aſſez grands pour être moins frapez du Soleil; & la ſeconde, au cas que l'ombrage de ces buiſſons ne ſuffiſe point, de les couvrir de paille, comme on fait de paniers à Mouches : & étant ainſi accommodez, on parvient au but qu'on ſe propoſe de manger fort tard de leur fruit.

LES GROSEILLERS, tant les rouges que les blanes qui viennent par grapes, & qu'on apel e d Hullande, que les picquans, ſe multip'ient, tant par des rejettons un peu enracinés qui leur ſortent du pied tous les ans au Printemps, que de ſimple bouture; on replante auſſi des pieds de deux, & trois ans.

GUEDE, *ou* Paſtel, *Ital.* Glaſto domeſtico, Guado *All* Uveid Endie.

QUALITEZ, ſeche ſans acrim.

DESCRIPTION. Le cultivé à les feüilles comme le Plantain, quoique plus noires & plus graſſes, ſa tige excede la hauteur de deux coudés : ſes fleurs qui viennent à l'extrémité de la tige ſont petites, de couleur d'or, & viennent en abondance.

LIEU. Il nait en Italie & ailleurs, & fleurit en May & Juin.

PROPR. Il deſſéche extrêmement ſans être mordant, il eſt auſſi amer & aſtringeant; ſa decoctinn faite dans du vin, étant beuë, guérit les duretés de la rate : ſes feüilles appliquees reſolvent les apoſtemes, ferment les bleſſures fraiches, arrêtent le flux de ſang, guériſſent le feu de ſaint Antoine, & les olceres pourris.

GUY, *Ital.* Viſchio, *Eſp.* Viſco; *All.* Miſtel ci & chen miſtel.

QUALITEZ. Les feüilles, & fruit ſont ch. & & eiſech.

DESC. Le Guy eſt une petite plante, produiſant ſes rameaux en croix, avec des feüilles qui viennent deux à deux, longuettes, épaiſſes, d'une couleur jaunâtre, il produit quantité de grains de la groſſeur d'un puis, qui n'ont qu'une peau, & qui ſont blancs étant meurs, le dedans eſt une ſubſtanee gluante, de laquelle on fait le glû.

LIEU. Il vient ſur les Arbres, le bon croît ſur les Chênes, ſur les Heſtres & ſur les Yeuſes, celui qui vient ſur les autres Arbres n'eſt d'aucun uſage, il fleurit à la fin de May.

PROP. Le Guy de Chêne, qui n'a point touché terre, étant pilé, & beu avec du vin eſt bon contre le mal caduc; On donne aux enfans du bois, avec de l'eau de vie, au poids d'une dragme, il ſert à l'apoplexie & aux vertiges, ſa decoction a le même éfet, priſe pendant quelque tems à jeun.

GUIMAUVE. *Ital.* Malvaviſco, *Eſp.* Yerva, Cannamera, *All* Ibiſch, oderesbiſch.

QUALITEZ. Les feüilles & les fleurs ſont ſech. & ch. au r. deg. & la racine au 2.

DESCR. Guimauve, l'*Althæa*, eſt une eſpece de Mauve ſauvage, qui a des feüilles rondes comme le Cyclamen, qui ont un certain petit cotton blanc : ſes fleurs reſſemblent aux Roſes, & ſes tiges ſont hautes de deux coudées: ſa racine eſt viſqueuſe & blanche au dedans, laquelle on arrache en Septembre.

LIEU. Elle nait dans les lieux gras & humides & fleurit en Juin & Août.

PROPR. Elle a la vertu de reſoudre & d'adoucir, étant un peu aſtringente ſert à ceux qui ont la diarrée, la diſſenterie, ou qui crachent le ſang: la racine cuite dans du vin ou d'hidromel eſt admirable contre tous les maux du ventre.

GUIMAUVE DOUBLE. Ses qualités. La Guimauve éleve une ou pluſieurs tiges, qui ſe chargent de fleurs doubles, ſemblables à des Roſes, excepté qu'elles ont les feüilles du tour de dehors plus grandes & plus étenduës que celles de dedans, qui ſont crépuës & friſées; ces fleurs ſont tantôt rouges, quelquefois incarnares, & d'autrefois pourprées, & de pluſieurs autres couleurs; il y en a qui les apellent *Bourdons de S. Jacques.*

Sa culture. Ces plantes, c'eſt à dire la noix metteelle & la Guimauve, aiment le grand air & le beau Soleil, & être miſes en bonne terre graſſe & détrempée; il faut les arroſer dans les tems; les graines qui tombent d'elles mêmes de la Guimauve, nous en font revenir d'autres.

Ses proprietés. Nous aurions aſſés affaire ici de remarquer toutes les vertus de la Guimauve, apellée *Althæa* par Dioſcoride & Mathiole, qui ſignifie Medecine; mais comme nous voulons abréger, nous découvrirons ſeulement les proprietés qui lui ſont plus communes, & dont la connoiſſance eſt plus neceſſaire : Et pour cela diſons, que la racine, le bois & les feuilles cuites dans du vin, on de l'eau avec du miel, ou miſe ſeule ſur les bleſſures recentes, ſur les écrüelles, les apoſtemes, les maux de mammelles, les ruptures & les deſcentes; les détorſes & les froidures des nerfs, elle eſt excellente poue la guériſon de tous ces maux; car elle reſout, meurit, digere, rompt & rétablit, cuite comme deſſus, & mélées avec de la graiſſe de Porc, ou d'Oye, & de la Therebentine; ſi on l'applique ſur la matrice, elle en amolit les dutétés, & en ôte l'inflammation.

La décoction de la racine faite dans du vin, & beuë, ſoulage les difficultés d'urine, les coliques pierreuſes, les ſciatiques, les catarres & les ruptures. Cuite en vinaigre & s'en lavant la bouche, elle apaiſe les douleurs de dents. Sa graine verte & ſeche, trempée dans du vinaigre & miſe au Soleil, éface les rongeurs. En ſe frottant de l'huile qui ſe fait de ſa fleur, on eſt préſervé de morſure de toute bête veneneuſe La décoction de ſa graine eſt bonne pour la diſſenterie, les pertes de ſang & de flux de ventre. La même décoction beuë dans du vinaigre, eſt excellente pour guérir les piqueures des Mouches à Miel, de Gueſpes, Frélons, & autres ſemblables. Les feüilles miſes ſur les morſures & les brûlures, les guériſſent.

La racine pilée & jettée en l'eau, la fait géler en une nuit, même dans l'Eté.

Les proprietés de la Mauve. Quoique dans ce Livre nous ne diſions rien de la Mauve, je n'ai pas laiſſé de parler de ſes vertus, qui ſont infinies; car elle eſt Medecinale dans toutes ſes eſpeces.

Les cottons cuits & mangés adoucciſſent le corps, font du bien aux inteſtins, & principalement à la veſſie. Les feüilles cruës machées avec du ſel, & en faiſant un emplâtre avec du miel, guériſſent les fiſtules lacrimales : mais quand c'eſt pour une plaïe, il n'y faut point mettre de ſel; s'oignant de cet Onguent, ou ne peut être mordu d'Abeilles ni de Gueſpes.

Ses operations ſont ſans nombre, quand elle eſt pilée cruë avec de l'huile, ſnit qu'on en prene les cottons, la feüille, ou la fleur : l'emplâtre que l'on fait de la feüille avec de l'urine d'homme, eſt bonne pour les ulceres de la Tête & la Gâle.

H.

HAIES-VIVES. De toutes les choſes qui ſervent à enfermer un héritage, les Haïes-vives ſont toûjours les meilleures, & les clôtures qui doivent être préferées à toutes : elles ſont d'un tres-grand ſervice lors qu'on a ſoin de les bien entretenir, & ſçavent par le moïen de leurs épines fermer le paſſage du lieu qu'elles tiennent enclos, à quiconque veut s'y introduire.

Les plans des Haïes vives durent long-tems, & les rendent agréables à la veuë ; quand on prend ſoin de les bien gouverner, & ſur tout de les tondre avec art, & en ſaiſon : en telle ſorte qu'elles puiſſent repreſenter comme des murailles revêtuës de verdure.

Des Terres propre aux Haies vives. Bien que les Haïes vives ne ſoient compoſées que de Plantes qu'on rebute, lors qu'on ne les regarde pas pour être miſes en œuvre : cependant du moment qu'on a ſoin d'elles, elles veulent qu'on ſonge d'abord à leur donner un fond de terre qui leur convienne ; c'eſt à dire, qu'il ſoit bon, ou d'une mediocre valeur, & non pas tout à-fait mauvais: car pour lors elles ne feroient que languir, & ne croîtroient jamais aſſés en état pour défendre, & des hommes, & des animaux, ce qu'on leur auroit commis à garder.

Divers Plans ſauvages compoſent ordinairement les Haïes vives : & ſous ces noms ſont compris, l'*Aubepin*, *les Ronces*, *les Roziers ſauvages*, *& le Houx*.

De l'Aubepin. Ce n'eſt pas ſans raiſon que l'Aubepin, autrement dit, *Epine-blanche*, eſt le plus eſtimé de tous les Plans ſauvages pour faire des Haïes vives; car c'eſt lui qui par la force dont il jette, ſçait le mieux clore un heritage, & le défendre des Paſſans, par ſes épines qui lui ſont autant d'armes dont il ſe ſert pour cela : joint à cette qualité particuliere, que c'eſt une eſpece de Plant qui dure fort long tems.

Comme il faut planter l'Aubepin. Il n'eſt point de Plans qui n'ayent leur particuliere methode pour être plantés : & pour réüſſir dans celle qui regarde l'Aubepin, il faut, comme j'ai déja dit, lui avoir choiſi une terre qui lui ſoit propre; puis le long d'un cordeau qu'on aura tendu, y creuſer une Rigole d'un pied de profondeur, & de la largeur d'un fer de Béche : aprés quoi on y mettra ce Plant, diſtant l'un de l'autre de quatre doigs, qu'on recouvrira auſſi-tôt de terre ; en foulant aux pieds le premier lit qu'on y aura jetté, crainte que laiſſant trop de jour entr'elle & les racines de ce Plant, elles ne viniſſent à s'éventer.

Cela fait ; on acheve d'enterrer l'Aubepin juſqu'à trois doigs au deſſus de terre, mettant pour lors la terre toute à uni, & obſervant ſur tout dans le deſſous, de n'y laiſſer aucune motte.

Du Plant d'Aubepin, & tel qu'il doit être. Ce n'eſt pas le tout que de planter, la prudence veut qu'on ſoit ſûr en quelque façon de tirer du profit de ce qu'on plante, & d'avoir le plaiſir de lui voir prendre un bel accroiſſement : Et le Plant d'Aubepin, pour arriver à cette perfection, doit avoir beaucoup de cheveln, & être choiſi de la groſſeur du poulce.

De la maniere de gouverner les Aubepins, lors qu'ils ſont plantés, & du temps de le faire. Ce Plant bien choiſi, & ayant été mis ainſi en terre, on l'y laiſſera croître juſqu'à deux ans ſans toucher à ſon petit branchage : mais on n'oubliera pas trois ou quatre fois par an de le labourer auſſi avant que la prudence, alors on le jugera à propos.

Ces deux ans écoulés, on commencera à tondre ces Aubepins, pour les obliger de ſe garnir en pied : Et cette operation ſe fait avec un petit croiſſant, à deux doids prés du vieux bois pour cette premiere fois, & toûjours lorſque le mois de Mars eſt arrivé.

Ce travail ſe doit faire tous les ans, juſqu'à ce que la Haïe vive ainſi gouvernée ſoit parvenuë à la hauteur qu'on la ſouhaite, où pour lors on ſera ſoigneux encore tous les ans de la tondre, afin qu'elle ſe maintienne toûjours, de telle maniere qu'une poulle même ait peine de s'y traver un paſſage.

Comme il faut garentir d'inconveniens la Haïe vive. Deux inconveniens principalement mettent un Haïe vive tout de nouveau plantée, terriblement en deſordre : le premier eſt la morſure des animaux, & le ſecond le dégât qu'y apportent les Chenilles.

On remedie à la morſure des animaux, en environnant cette Haie vive pendant trois ans d'une autre Haie morte, qui les empêche d'en aprocher; & aux Chenilles, en ſoignant de l'en nettoïer de bonne heure, dans les années qui y ſont ſujettes.

Des Haïes vives de pluſieurs Plans mêlés. Ce n'eſt pas ſeulement d'Aubepin qu'on dreſſe des Haïes, on ſe ſert encore de pluſieurs Plans ſauvages mêlés enſemble ; comme des Roziers ſauvages, & des Ronces.

La maniere de les planter, eſt de même que celle qu'on pratique pour les Aubepins : & l'on doit auſſi y obſerver la même choſe quant aux labours, au tems & à la façon de les tondre.

Autre Haie vive. Non contens de faire venir des Haïes vives de plant, ceux qui aiment ces ſortes de clôtures, en élevent encore de ſemence : & ſi vous voulés ſçavoir comme ils font, vous n'avés qu'à vous ſervir de cette methode que voici. Je ſuppoſe d'abord que l'endroit où vous la voulés faire, ſoit tres-bien préparé, & que la terre en ſoit tres-meuble, cela étant, Prenés de pluſieurs ſortes de graines de Plans ſauvages, incorporés-les avec de la terre tamiſée & détrempée avec de l'eau : & de cette miſtion frotés-en une corde de jone faites exprés, laiſſés-la ſecher en cet état, plantés-la quatre doigts de profondeur aprés l'avoir roidement tenduë, & enfin recouvrés-la de terre : dans peu cette graine ne manquera pas de pouſſer & d'en former une Haïe, qui quelques ſoins qu'on ſe puiſſe donner, ne vaut jamais celle d'Aubepin.

Autre maniere de faire des Hayes vives de Houx. Dans les païs où le Houx eſt commun, on peut

s'en ſervir fort commodément pour en faire des Haies vives : ce plaor a toutes les qualitez requiſes à cet uſage: ſes feüilles piqoantes le rendent aſſez de deffenſe, contre tout ce qui voudroit malgré lui ſe faire une entrée à ce qu'il enceint : & ſa durée eſt aſſez longue pour qu'on l'employe à cet effet : & de plus, y a-t'il rien de plus agreable à la vûë qu'une Haïe de Houa bien plaotée, & bien entretenüe.

Le Houa de ſa nature aime l'air frais, & la terre legere, il vient mieux de plant enraciné, que de ſemence : & poor peu de Labour qu'on lui donne, il eſt toûjours content, & ſouffre aiſément qu'on le toode avec les ciseaux à Jardinier.

HAÏE vive. *Pour faire une Haie vive.* En la Saiſon propre amaſſez les ſemences bien mûres du Buiſſon bien forjeté qu'on apelle *Canin*, qui eſt l'*Eglantier*, & celles du Palivre qu'on apelle *Houx*, ou *Agrifolium*, outre les fruits d'Aubepin, & détrempez toot cela avec farine d'eis, dedans l'eau juſques à tant qu'il ſoit venu à l'épaiſſeur du miel: Mettez dans ce mélange des vieilles cordes de Puits, oo de Navire, ou autres telles vieilles cordes, commençans à ſe pourrir, & faites-en ſorte que les ſuſdites ſemences ſe puiſſent garder dans les filamens deſdites cordes, juſques au commencement du Printems. Là où vous voulez qu'il y ait une Haye, vous ferez deux Seillons ſeparez, & diſtans l'un de l'aotre de deux ou trois pieds, de la hauteur d'un pied & demi, & fourrez leſdites cordes avec les ſemences y cachées, & les couvrez de terre legerement, & ſi beſoin eſt, arrouſez-les ſouvent, par ce moien vous verrez croître & avancer une tendre buiſſonnaille, dans un mois ou no peu plus. Vous ſoulagerez d'eſtayes, & entre les eſpaces vuides vous planterez des épines qui ſeront une grande deffenſe, ou du champ ou du Jardin à l'encootre des tojures exterues. Les autres en l'eſpace d'entre deux que nous avons dit y foor une Haye d'Oziers ; par deſſus leſquelles monteront les épioes de l'un & de l'autre Seilloo, afin qu'elles ayent premiere que s'être renforcez, ſur qui ſe repoſer, on coupe les plus groſſes verges de buiſſons en pieces, & les enfouiſſent dans des foſſes oovertes de la hautcor d'une paume, juſqu'à tant qu'on voye ſortir le germe, & jetter feüilles, lequel oo nourrit & eotretient, en fouiſſant tout autour, & l'arrouſant ſi le tems le requiert, & par ce moyen ſe fait une Haie forte, feure, & de graode durée. *Democrite, Columelle, & Diophane.*

Uo autre moien de faire des Haïes pour clorre les terres, qui eſt tres-otile, facile, à peu de frais, Voyez le mot de *Brebis*. V. le mot de *Jan*, ou *faint-Foin d'Eſpagne.*

Pour faire diverſes ſortes de Haliers, & premierement pour faire des Haliers pour prendre des Perdrix.

Pour faire des Haliers à Perdrix qoi ſoient ſemblables à la ſeptiéme Figure de la quatriéme Table, on fera les Aumez, ou grandes mailles de mailles quarrées, leſquelles mailles ſeront tout au moins larges de trois pouces & demi chacune, & de quatre & demi, ou cinq poor le plus; il doit avoir de hauteur crois ou quatre grandes mailles, & non davaotage, la longueur en eſt à diſcretion, quoi qu'on les faſſe ordinairement de trois toiſes de long, pour le compoſer : ſi on fait les aumez hauts de quatre grandes mailles, on le fera large de huit ; & ſi on ne le veut haut que de trois grandes mailles, on oe le doit faire que de ſix grandes mailles, & aprés on le met en double, qoand il le faut monter, à cauſe qu'on met de grandes mailles des deux côtez, & dans le milieu ſe voit la toile qui eſt faite de fil bien delié, retors en deux brins, ayant la maille de deux pouces de large. Et pour faire mieox comprendre pourquoi je dis que ſi on veut le halier haut de quatre grandes mailles, on le doit faire de huit : Voyez dans la ſecoode Table la treiziéme Figure, qui moorte un aumé lequel a huic mailles de large, pour le mettre en l'état qu'il doit être pour ſervir en Halier, on l'étend, puis on met la toile tout au long depuis A juſques à B, ſeulement ſur la partie contenuë entre les quatre lettres A,B,V,T, & oo rapporte l'autre partie A,S,B,D, par deſſus la toile, faiſaot joindre le bord S,D, à celui T,V. Au cas qu'on faſſe le Halier de cette hauteur, il faudra faire la toile ſur quatorze mailles de leveure; & ſi on ne le faic que de trois grandes mailles de haut, la toile o'aura qo'onze mailles de large, ou douze tout au plus, elle ne ſe fait que de mailles à lozanges: car les quarrées ne s'y peuvent accommoder, ſa longoeur ſera deux fois celle de l'aumé. Lorſque la toile eſt faite, il faut paſſer une fiſcelle dans toutes les mailles du boid des deux côtez de la longueur, afin de la faire également froncer ou pocher cotre les deux aumez, aprés l'on attache le tout à des piquets longs d'un pied & demi ou de deux pieds.

Je ne m'arrêterai pas à décrire par le menu la façon de les mooter, cela ſeroit trop long. Vous trouverez aſſez de perſonnes qui vous en feront voir de ſemblables pour les Cailles, ou Perdriz, ils ſont faits les uns comme les aotres, il n'y a que les proportions à garder. Les aumez ſe peuvent faire auſſi bien de mailles en lozanges, comme quarrées, obſervant ce que j'ay dit pour faire qu'un filet ne s'allonge, ni ne s'acourciſſe.

Pour faire un Halier à prendre des Faiſans. Il faut que les Aomez ſoient en mailles quarrées, & qoe chaque maille ait pour le moins cinq pouces de large, & ſix pour le plus. La toile doit être faite ſur quinze mailles de leveure, & chaqoe maille de trois pouces de large, il ſuffira que l'Aumé ou plûtôt toue le Halier, ſoit de trois grandes mailles de hauteur, la longueur ſera à diſcretion, & pourtant proportioonée au lieu où on s'en veut ſervir. Le Halier à Faiſans doit avoir plus de poches que celoi pour la Perdrix, parce qu'il eſt plus gros : c'eſt pourquoi il faudra faire la toile deux fois & uo quart, ou deox fois & demie auſſi longue que l'Aumé, les piquets ſeront attachez de deux pieds & demi en deox pieds & demi. Prenez bien garde que le fil de la toile ſoit retors bien tondement, & ſoit autant fort que fin, ou delié, car on Faiſan ſe tourmente beaucoup, lorſqu'il eſt pris, & parce qu'il eſt plus fort que la Perdrix, il rompt le filet, s'il n'eſt fait de bon fil : pour ce qui eſt du reſte du Halier, Voyez, & faites comme ci-devant.

Pour faire les Haliers à Cailles, Ralles de Genet,

&

& Poules d'eau. Les Haliers à Cailles ſe font de la même façon que ceux pour les Perdrix, dont j'ay amplement traité, il n'y a de difference que dans les proportions, la longueur ſe fait à diſcretion. On les fait ordinairement de quinze ou dix-huit pieds de long, & de hauteur de trois ou quatre grandes mailles, & non davantage, leſquelles doivent être larges d'un pouce & demi, ou deux pouces tout au plus. On fera la toile ſur dix ou douze mailles de leveure, qui auront chacune un pouce de largeur tout au plus, toute la toile doit être plus longue de la moitié, que l'Aumé, lequel on fait ordinairemene de mailles à lozange, parce que la maille quarrée n'eſt pas ſi connuë; mais ſi vous me croyez, vous les ferezen mailles quarrées: Les Cailles s'y prennent mieux qu'aux autres. Les piquets ſeront mis d'un pied & demi en pied & demi, ou deux pieds tout au plus, il ne les faut pas plus gros que la moitié du petit doigt. La pluſpart des Haliers à Cailles ſe font de ſoye. Les Haliers pour les Ralles de Genet & d'eau doivent être ſemblables à celui des Cailles, ſinon qu'il faut que les mailles de l'Aumé ſoient pour le moins larges de deux pouces, ou deux pouces & demi, & celles de la toile d'un pouce & un quart, qui ſera de fil bien délié, & auſſi longue dans toute ſon étenduë, que ſera long tout l'Aumé, & les trois quarts davantage. Les piquets ſeront attachez de deux en deux pieds.

Pour le Halier aux Poules d'eau, il ſe peut faire ainſi que pour les Ralles; mais afin qu'il ſoit plus ſortable pour la Poule d'eau, qui eſt preſque auſſi groſſe, qu'une Perdrix griſe, faites les mailles des Aumez de deux pouces & demi, ou trois pouces de large, & celles de la toile d'un pouce & demi, laquelle toile ſera deux fois auſſi longue que l'Aumé, attachez les piquets de deux en deux pieds, ou deux pieds & demi.

Pour le reſte on obſervera le contenu à l'article qui traite des Haliers à Perdrix.

DU HARAS. Il eſt d'une neceſſité abſoluë qu'il y ait des Haras, ſi l'on veut que la race des chevaux ſe multiplie: Leur bonté dépend en partie de la bonne race, & de la bonne nourriture qu'ils prennent lorſqu'ils ſont encore jeunes. Les beaux Etalons, & les belles Jumens pouliniéres produiſent de beaux & bons poulains, qui ſe conſervent toûjours tels, ſuivant qu'ils ſont bien nourris.

Du bon Etalon. Quiconque voudra chez ſoy établir un Haras, doit faire choix d'abord d'un bon Etalon; j'entens un Etalon propre à engendrer des chevaux pour le chatroy, qui eſt le ſeul but que je me ſois propoſé, ne voulant point parler de ces Haras entretenus que de Chevaux & de Jumens d'un grand prix; comme étant une choſe qui n'apartient qu'aux Grands Seigneurs.

Je dirai donc qu'un Etalon tel qu'il eſt à ſouhaiter pour le Haras dont je parle, doit être d'un bon poil, & bien marqué, vigoureux, & beaucoup courageux. On prendra garde qu'il n'ait point de ces maux qu'on apelle hereditaire: car les Poulains qui viendroient de lui ſe reſſentiroient ſans doute de ce défaut. L'Etalon ſera d'une nature docile, & tel que nous avons dit que devoir être un cheval dans toutes ſes parties. il ne doit faillir qu'à ſix ans: car étant plus jeune il trompe les Jumens.

Du choix qu'on doit faire des Jumens. A l'égard des Cavales, le poil ne leur eſt pas moins eſſentiel qu'à l'Etalon: On ſoignera qu'elles ſoient bien faites, & à peu prés de la taille & de l'encoulure de l'Etalon: Qu'elles ayent l'œil éveillé, & qu'elles ſoient bien marquées: Elles ſeront de l'âge de trois ans, & peuvent faillir juſqu'à dix, & ne doivent produire des Poulains que de deux ans en deux ans, pour avoir le tems de les nourrir.

De la maniere de préparer l'Etalon. Un mois ou deux auparavant que de donner l'Etalon aux Jumens on le doit nourrir de bon foin, & de bonne Avoine, ou de paille de froment; ne lui faiſant rien faire autre choſe que de le mener promener de tems en tems pendant deux heures ſeulement tous les jours; & ne lui donner tout au plus que vingt Cavales à couvrir, ſi l'on ne veut l'abattre tout-à-fait, on lui faire courir riſque de devenir pouſſif; & il aura toûjours ſix ans avant qu'on lui faſſe prendre cet exercice; qu'il ne pourra continuer que juſques à quinze.

Du tems auquel on doit faire couvrir les Jumens. Le mois de Mars eſt le temps ordinaire qu'on doit faire couvrir les Cavales, afin que les Poulains viennent en Avril: car elles portent onze mois, & autant de jours outre cela qu'elles ont d'années: Si l'on choiſit ce mois c'eſt qu'en ce tems que les Poulains viennent au monde l'année ſuivante, il y a abondance d'herbe, & que par conſequent leurs meres en ont plus de lait pour les nourrir.

Des inconveniens qu'il faut éviter lorſqu'on ſçait le tems que les Cavales doivent pouliner. Lorſqu'on fait couvrir les Jumens il en faut ſur des Tablettes marquer le jour, afin d'éviter les inconveniens qui peuvent arriver lorſqu'elles mettent leurs poulains au monde; car elles les tüent ou par mégarde ou par la difficulté qu'elles ont de pouliner, ainſi le jour qu'on ſçaura qu'elles devront s'en acquitter, on les veillera de prés, afin que ſi on remarque que ce ſoit manque de force qu'elles ne puiſſent mettre hors leurs poulains, on leur ſerre les narrines, pour leur faire faire un effort qui leur aide à les mettre dehors heureuſement.

Il arrive quelquefois que les Poulains viennent morts au monde, ce qui met la mere en danger de ſa vie, ſi l'on n'y remedie promtement, ainſi pour lui aider à le pouſſer dehors en cet état, dans une pinte d'eau tiéde il faudra broyer du *Polypodium*, & lui faire avaler; ſi ce remede ne ſuffit pas, il ſera neceſſaire pour ſauver la Jumeot, d'exercer aprés elle le métier de Sage-femme, pour lui arracher ſon Poulain, non-ſeulement en cette occaſion, mais encore lorſqu'ils viennent au monde les pieds les premiers.

De la maniere de donner l'Etalon aux Jumens. Il ne faut pas s'étonner ſi dans les Haras conduits methodiquement, les Jumens ne manquent pas tant à donner des Poulains que celles qu'on conduit à l'Etalon, ſans avoir uſé des précautions neceſſaires à cette action: car combien ay-je vû de Paiſans d'abord au ſortir du travail

prendre une Jument, & la menet couvrir; que de peines ainſi perdües bien-ſouvent par leur faute : oüi, ſi l'on veut qu'une Jument retienne, on doit la laiſſer plus de huit jours de repos dans de bons patturages; Aprés quoi on la fera ſaillir une & deux fois le même jour, ſi l'Etalon eſt en humeur de le faire.

Aprés avoir été couverte, la Cavale ſera conduite dans ſa pature pendant quatre jours, enſuite dequoi on pourra la remettre au travail, en l'y ménageant dans le commencement.

Remarques. Les remarques que voici ſont ſi neceſſaires à faire, que ſi-tôt qu'on les neglige, on ſe trouve toûjours trompé dans ſon attente.

Qu'on obſerve donc que lorſqu'on a une ou pluſieurs Jumens à faire couvrir, de ſçavoir poſitivement l'Etalon auquel on les veut mener mange tout de même qu'elles, c'eſt-à-dire, s'il mange au ſec, ou s'il eſt à l'herbe : car s'il étoit à l'herbe, & que vos Cavales mangeaſſent au ſec, ou s'il mangeoit au ſec, & que ces mêmes Jumens vécuſſent d'herbe; il ſeroit dangereux qu'elles ne retinſſent pas, au lieu que mangeant de même elles manquent fort peu de retenir.

Avant de faire couvrir la Jument, on la tiendra en main, & un peu de tems à la vûë du Cheval qu'elle regardera auſſi; cette maniere d'agir les anime beaucoup, oblige le Cheval de l'aborder avec plus de chaleur, ce qui fait qu'elle en retient plûtôt.

Pour contribuer à la generation, il ne faudra jamais faire couvrir une Jument qu'elle ne ſoit en chaleur, & pour l'y mettre on lui donnera pendant huit jours, ſoir & matin un picotin de chenevis; & au cas qu'elle refuſe de le manger ſeul, on lui mêlera dans du Son, ou de l'Avoine, ou bien on la laiſſera jeûner afin que la faim qu'elle aura l'oblige de manger ce chenevis ſans mélange.

Toute Cavale ne ſera jamais conduite à l'Etalon tant qu'elle nourrira ſon Poulain; & pour être obſervée long-tems, elle ne portera un Poulin que tous les deux ans; cependant comme on n'obſerve pas ces maximes, j'avertis que ſi obſtinément l'on veut faire couvrir une Cavale ſi-tôt qu'elle a pouliné, il faut que ce ne ſoit que plus de huit jours aprés : & encore doit on par toutes ſortes de moyens l'avoir bien miſe en amour.

On dit que quiconque veut avoir des mâles, n'a depuis le quatriéme jour de la Lune, juſqu'au plein d'icelle, qu'à faire couvrir une Jument toute la premiere; ce qui eſt aſſuré de voir remplir ſon attente, pourvû que cette Jument eut été bien en chaleur, c'eſt ce que prétendent bien de gens, & dont je doute beaucoup, n'ajoûtant aucune foy à telle quadrature de Lune.

De ce qu'on doit faire aprés que les Jumens ont pouliné. Lorſque les Jumens ont mis leurs poulains au monde, il ne ſe peut qu'elles n'ayent été beaucoup travaillées, & que la violence de ce travail n'aye épniſé en quelque façon leurs forces; & ſi l'on veut qu'elles ne s'abatent pas tout-à-fait, il faut ſonger de les rétablir; ſi bien que lors qu'elles auront pouliné, on ne manquera d'abord de leur donner un petit breuvage de trois pintes d'eau tiede, dedans laquelle on aura détrempé de la farine & jetté une petite poignée de ſel, & de continüer ce ſoin pendant trois jours, ſoir & matin; aprés cela les mettre dans de bons paturages.

Il me ſemble que je ne puis trop m'écrier contre ces gens, qui deux ou trois jours aprés qu'une Jument a fait ſon poulain la mettent au travail comme ſi elle devoit être pour lors en état de fatiguer : Oüi, quelque preſſante raiſon qu'ils puiſſent alleguer, je dis qu'ils ſont bourreaux de la mere, & du poulain; de la mere, en mettant ſes forces à une telle épreuve, qu'elle ne peut rendre aprés qu'un profit mediocre; & du poulain, qui ne trouvant point de lait ſuffiſamment, pour ſe nourrir; n'amende que fort tard. Ainſi donc, que ceux qui voudront que leurs Jumens ſoient toûjours en bon état aprés leur avoir donné des poulains, & que ces Poulains croiſſent à leur grand contentement, que ceux-là, dis-je, quelque raiſon qu'ils en puiſſent avoir, ſe ſervent d'une methode toute oppoſée à ces bourreaux de chevaux; ou bien qu'ils ne ſongent point à faire couvrir leurs Cavales, ſi abſolument ils ne ſçautoient s'en paſſer pour le travail pendant un mois entier.

Du tems de ſevrer les Poulains. Les ſentimens ſont fort partagez ſur cet article; Les uns ſont d'avis qu'on doit ſevrer les poulains de leurs meres au commencement de l'Hiver, quand le froid commence à ſe faire ſentir, & environ la S. Martin; & les autres ſoûtiennent qu'il faut les laiſſer teter tout le reſte de l'Hiver, & qu'ils en valent mieux. Les plus habiles connoiſſeurs en Haras, ſont ſans balancer du ſentiment des derniers, & diſent que de les ſevrer ſi tôt, c'eſt les reduire à ne pouvoir rendre ſervice qu'à ſix ou ſept ans, au lieu que laiſſant les poulains plus long-tems ſous leurs meres, ils s'endurciſſent la bouche, & s'accoûtument par conſequent plûtôt à vivre au ſec, que lorſqu'ils ſont encore trop tendres : ce qui leur arrive quand ils ſont ſevrez de trop bonne heure, & ſe rendent par ce moyen incapables de ſervir déa l'âge de trois à quatre ans. Je laiſſe aprés cela à juger lequel des deux expediens eſt le meilleur.

Il y en a qui ſont d'avis de faire teter les poulains juſqu'à ce qu'ils ayent un an ou deux; mais c'eſt un abus, perdant pendant ce tems-là le fruit que peuvent aporter les Cavales, & cette maniere d'agir rendant les poulains extrémément lâches & pelans.

De la maniere de gouverner les Poulains aprés qu'ils ſont ſevrez. Les Poulains étant mis hors de deſſous leurs meres, dans l'un des tems que je viens de marquer, & qu'on jugera le meilleur, on les mettra dans une écurie qui ſera toûjours tenuë nette, & où la mangeoire & le ratelier ſeront bas; la litiere de leur grandeur à pas, & à la difference des chevaux, c'eſt qu'ils ne ſeront point attachez & qu'on les touchera le moins qu'on pourra crainte de les bleſſer.

Le bon foin ne leur manquera pas ni le Sont; qui les exitera à boire, & leur ſera par conſequent avoir du boyau : & l'avoine leur ſera donnée auſſi à leur ordinaire.

On peut dire que tous ceux qui diſent qu'il ne faut point donner d'avoine aux Poulains, crainte qu'ils ne deviennent aveugles s'abuſent lourdement : & que ſi ces Poulains tombent dans ces inconveniens en en mangeant, ce n'eſt pas par cet aliment que ce malheur leur arrive : mais c'eſt à cauſe de la trop grande dureté de l'Avoine que ces Poulains veulent caſſer, & qui ne le pouvant faire ſans quelque effort, ils s'étendent

tellement les fibres qui correſpondent des dents aux yeux, que venant à ſe rompre, il ne ſe peut que la vûë n'en ſoit endommagée: car pour prouver que ce que je dis eſt vray, qu'on faſſe moudre groſſierement de l'avoine, & qu'on en donne aux Poulains, on verra s'ils ne ſe maintiendront pas ainſi en bon état, & avec des yeux les meilleurs du monde.

Ce que je dis ici paroitra preſque extraordinaire à des gens ſemblables en ſentimens à de certaines perſonnes que j'ay connuës, qui ayant des Poulains ſevrez, ſe contentoient de les tenir jour & nuit en pâture, croyant que cette nourriture ſuffiſoit pour les avoir beaux & de bon ſervice dans la ſuite do tems. Que ceux qui ſont de ce ſentiment ſe trompent encore fortement aujourd'hui, puis qu'une fâcheuſe experience leur fait voir, ſans qu'ils veüillent connoître leur défaut, que jamais ces Poulains ne ſont ſi robuſtes au travail, ni de ſi bon ſervice que ceux à qui on donne du grain.

Il eſt vray que lorſque les Poulains pâturent l'herbe, ils ont ordinairement les dents égacées, & que cela leur fait de la peine à manger l'Avoine; mais ce n'eſt pas là une raiſon qu'il faille alléguer pour les en priver; on n'a, comme je viens de dire, qu'à leur en faire moudre, & leur en donner à l'heure acoûtumée: De plus ce ſoin ne peut durer que juſqu'à ce que leur bouche ſoit endurcie, ce qui n'eſt tout au plus qu'un ſoin de quatre mois qu'on les aura petit à petit acoutumé à manger l'avoine entiere.

Que ceux qui juſques ici ſont tombez dans ces défauts, s'en corrigent comme d'une choſe contraire à la bonté des poulains.

Oüi, la pâture leur eſt bonne pendant tout l'Eté, mais il ne faut point oublier de leur donner du grain: l'Hiver veno il les faut tenir chaudement dans l'écurie, & obſerver ce que j'en ai dit ci-deſſus. Voilà ce que j'avois à dire touchant le Haras des chevaux propres au harnois, & ſi neceſſaires pour le bien public. Quant à la maniere de les élever pour le ſervice lors qu'ils ſont dans un âge convenable au travail, ceux qui s'en voudront ſervir obſerveront ce que j'en vas dire.

De la maniere d'élever les Poulains pour le Harnois. Je ne repeterai point ici ce que j'ai déja dit touchant la maniere de les nourrir, je parlerai ſeulement de ce qu'on doit obſerver lors qu'on commence à les vouloir faire travailler.

C'eſt ne ſe point païer de raiſon, que de vouloir demander d'un jeune Poulain, ce qu'on trouve dans un Cheval acoûtumé au travail; le premier a droit naturellement de vous refuſer ce qu'il ne ſçait que vous lui demandés; au lieu que le ſecond vous l'accorde, parce qu'il entend ce que vous lui voulés dire.

Quelques-uns, auſſi peu raiſonnables que les Poulains qu'ils conduiſent, uſent d'une extrême rudeſſe pour s'en faire obéir; mais d'autres plus aviſés leur enſeignent doucement ce qu'ils veulent qu'ils faſſent, & c'eſt toûjours de cette douce maniere qu'il faut ſe ſervir pour dreſſer des Poulains.

La premiere fois que vous les mettez au Harnois, tenés-les en bride, crainte que voulant s'échaper ils ne prennent quelque éfort à vouloir entraîner un fardeau qu'on leur donnera peſant, dans l'aprehenſion qu'étant trop leger ils ne l'emportent avec trop de précipitation; trois ou quatre fois attelés ainſi, commenceront de les talentir.

Aprés cela on leur fait entreprendre une petite voiture, d'une petite diſtance de chemin, n'abandonnant point toûjours leur bride; aujourd'hui les domptant un peu, demain davantage; & ſucceſſivement les traiter ainſi juſqu'à ce qu'on voïe qu'ils y ſoient entierement acoûtumés.

Un bon Valet Charretier, & qui aura beaucoup d'adreſſe ne ſe fera qu'un jeu de dreſſer des Poulains, ſoit à la Charrette, ſoit à la charrue; en leur aprenât ce que c'eſt que le *guia* & *huran*; Lors qu'il leur aura fait ſentir pluſieurs fois ſon foüet, il les en intimidera plus dans la ſuite par le bruit que par les coups, & prendra garde de ne les jamais ſurcharger, ni de ne les point trop pouſſer au travail. Je l'ai déja dit, & je le recommence, toutes les fois qu'on fera travailler les Poulains, qu'on ne s'aviſe jamais de les vouloir trop pouſſer dans les commencemens, cela les abat tout d'un coup; au lieu que leur laiſſant prendre baleine, ils ne ſe rebutent point, & achevent regulierement l'ouvrage qu'on leur fait faire; c'eſt à dire un ouvrage proportionné à leur âge, & à leur force.

Tels avis ne ſont point, ce me ſemble, ici hors de propos, & quiconque ne les ſuivra pas; pour vouloir trop s'arrêter à ſon caprice, peut compter qu'il ne fera jamais choſe qui vaille d'un Poulain.

DU MULET. Comme en beaucoup d'endroits on ſe ſert de Mulets au lieu de Chevaux; je n'ay pas crû les devoir paſſer ſous ſilence; n'étant pas moins propres qu'eux à labourer la terre, & à faire les autres choſes neceſſaires à la commodité de la Maiſon.

Pour la maniere de les nourrir, elle ne differe en rien de celle des Chevaux; leurs maladies ſont ſemblables, & par conſequent il y faut aporter les mêmes remedes.

Les Mulets ſont extrémément forts, & ſujets à être Lunatiques; & lors que cette maladie leur arrivera, il les faudra traiter comme les Chevaux. *Voyés* Lunatique.

Voici neanmoins quelques maladies qui ſe traitent differemment de celles des Chevaux; telle eſt la *Maigreur*, dont on guérit un Mulet, en loi faiſant avaler une chopine de vin rouge, dans laquelle on aura mis une demie once de ſoûfre en poudre, un œuf crud, & une dragme de Mithe; ce brévage reïteré à diverſes fois lui donne de l'enbompoint.

Ce même remede lui fait paſſer les douleurs de ventre & la toux, lors qu'il en eſt atteint.

Pour le Haras établi pour avoir des Mulets, il n'eſt different de celui des Chevaux, que par raport à l'eſpece de l'Etalon: car pour faire produire de beaux Mulets, il faut toûjours que ce ſoit une Jument qui les engendre avec un Aſne, qu'on choiſira âgé de trois ans; grand de corps, le col gros, large de flanes, le poitrail ouvert, bien membru, de couleur de poil de Souris, & qui ait les yeux & les oreilles fort alertes.

A l'égard de la Jument, elle ſera au deſſous de 10. ans, & porte ſon petit douze mois. Ainſi le tems de la faire couvrir eſt le mois d'Avril, afin que l'année ſuivante le petit Mulet vienne au

monde environ le mois de May, où les pâturages ſont abondans.

Les petits Mulets dans leur jeuneſſe ſeront traités comme les Poulains. *Voyés* le mot *Haras*.

DE L'ASNE. S'il étoit neceſſaire de faire ici la loüange de l'Aſne, & que ce ſujet convint à mon Oeconomie, j'aurois aſſés dequoy m'emploïer là deſſus; mais n'étant ici d'aucune utilité, on veut bien que je n'en diſe ſimplement que ce qui en eſt.

L'Aſne comme neceſſaire dans une Maiſon de Campagne, y aura ſa demeure; il coûte peu à nourrir, & fait beaucoup de travail; C'eſt lui dont on ſe ſert pour porter au Marché toutes les Marchandiſes qu'on tire de la baſſe Cour, pour les y aller vendre, & pour en rapporter d'autres proviſions pour le logis.

N'en voit-on pas tous les jours labourer la terre: mais à la verité il faut que ces terres ſoient fort legeres, autrement les Aſnes demeureroient en chemin

Et combien y auroit-il de Belles, qui ſeroient extrémément fâchées qu'il n'y eut point d'Aſneſſes, étant privées d'un ſecours qu'elles trouvent en leur lait, pour leur rafraichir le teint: & combien de goutteux, & autres infirmes languiroient-ils plus qu'ils ne font, ſans les vertus de cette liqueur.

L'Aſne fait bonne chere quand on le veut, & s'en paſſe facilement ſans que cela l'oblige de diminuër en aucune facon.

Il ſoûfre les coups de bâtons, & la faim lui eſt un mal indifferent, trouvant bien-tôt dequoi l'apaiſer, ne fuſſent que des Chardons: & ce qui eſt de particulier en cet Animal, c'eſt que moins il travaille, moins il vaut.

Si cet Animal n'eſt pas beaucoup recommendable en ſoi, on a cela de boo avec lui qu'il ne demande point qu'on l'étrille, ni qu'on ſe donne beaucoup de ſoins à le panſer; car tel la nature l'a fait, tel on le laiſſe, ſans craindre qu'aucun inconvenient lui en arrive.

L'Aſne n'eſt propre à rendre ſervice que depuis trois ans juſqu'à dix, aprés cela on ne peut plus ſe ſervir de ſa peau que pour faire des Tambours & des Cribles.

Cependant ſi le Pere de famille a quelque pitié de ſon Aſne, au cas qu'il lui ſurvienne quelque maladie, il aura récours à celles des Chevaux pour y apliquer les remedes qui lui ſeront neceſſaires.

HARGNES. Pour les Hargnes remede éprouvée; Prenés poix de Abies, Acacia, Gâles, Balauſtes, de chacune cinq dragmes; Tragagant, Myrthe, Encens, Gomme Arabique, Sarcocolle, de chacune trois dragmes; ſang de Dragon, Bol Armenie Minium, Aloë, Succotrin, de chacune deux dragmes: faites de toutes une poudre ſubtile, & la pâtriſſés avec vinaigre, dont vous ferés un emplâtre, & en apliquerés ſur le mal.

HELICRISON, *Ital.* Hilichryſo, *All.* Gammee Blum.

QUALITEZ, froide & ſeche.

DESCR. Le Myriophillon premier de Mathiole, ne fait qu'une tige molle & tendre, qui nage ſur l'eau, ayant une infinité de feüilles chevelnës, menuës, ſortant de leurs nerfs par éganx intervales en façon de plumes, tendres & découpées, comme les feüilles nouvelles du fenoüil, ou de l'Aſperge ſauvage: mais elles ſont plus molles, de couleur verbrun, ſon ombelle eſt jaune, & du même goût que la Preſle des marais.

LIEU. Il croit aux lieux marécageux; & fleurit au mois de May.

PROP. Il empêche l'inflammation aux plaïes recentes, ſi on l'aplique tout vert deſſus, ou bien étant ſec avec du vinaigre: On en fait auſſi boire avec du ſel & d'eau à ceux qui ſont tombés de haut, Galien dit qu'il eſt deſſicatif, qu'il ſoude les Playes.

HEMIONITES.

QUALITEZ, chaude & ſeche.

DESCR. L'Hemionitis a les feüilles ſemblables au Dracunculus: mais plus larges, faites en croiſſant & courbes, elle a quantité de racines menuës & attachées enſemble, elle ne jette ni tige, ni fleurs, ni graine, & ſon goût eſt âpre.

LIEU. Elle croît dans les lieux pierreux & humides, comme dans des grottes, dans les ruïnes de Rome & autres lieux d'Italie: elle dure tout l'Hiver, & produit des nouvelles feüilles en Avril.

PROP. Elle eſt aſtringente & amere, beuë dans du vinaigre eſt un ſouverain remede aux incommodités de la Ratte endurcie & opilée.

Hepatique, *Ital.* Lichene, *Eſp.* Epatica frigadella, *All.* Brunnen Leberkraut.

DESCRIPTION. Les feüilles ſont larges, graſſes, cartilagineuſes: étroites auprés du pied, & s'élargiſſant à meſure qu'elles s'en éloignent, elles ſont découpées en trois ou quatre endroits ſeulement, elle jette dés ſa racine certaines petites tiges fort menuës, au bout deſquelles il y a de petits chapiteaux faits en Etoile.

LIEU. Elle ſe trouve attachée ſur les pierres nuës, qui ſont ſouvent arroſées d'eau ou de roſée; tout de même que la Mouſſe, elle jette ſes fleurs ou étoiles en Juin & Juillet.

Pour les Hémorrhoides: Prenés une feüille de Tabac, que vous ferés tremper du jour au lendemain dans l'eau, & l'apliqués ſur les Hémorrhoides, elles guériront.

Pour les mêmes. Prenés de la feüille d'Oſeille, que vous plierés dans un papier, & ferés cuire ſur les cendres chaudes, & aprés les battrés avec Onguent roſat, égale partie, faites en conſiſtance de cataplâme, que vous apliquerés ſoir & matin, & verrés merveille.

Autre. Frotés la partie avec l'Onguent gris, Neapolitanum.

Des Hémorrhoides. Les Hemorrhoides ſont comme des petites bubes ou petites tumeurs, qui aboutiſſent à l'entour du fondement; c'eſt par là que le ſang le plus groſſier, & le plus mélancolique s'écoule: il y en a d'internes, & d'externes; les internes ne paroiſſent pas, elles ſe font d'un ſang mélancolique & feroux, qui eſt conduit par un petit rameau de la veine-porte, elles ne font pas beaucoup de douleur en allant à la ſelle, & le ſang qui en ſort eſt ſéparé de la matiere, c'eſt ce qui fait la difference des autres, qui viennent d'un ſang mélancolique, & groſſier, ſortant d'un rameau de la veine cave, & qui ſe mêle parmi les ſelles.

Les Hemorrhoides qui ne fluent point font bien

plus de douleurs que celles qui coulent : celles qui ſont en déhors reſſemblent à des verruës, & à une figue entre-ouverte, le plus ſouvent enflâmées, avec de la douleur, de la rougeur, & de la fiévre, les autres à une peſanteur qui eſt au tour du ſiége, & à la difficulté d'aler à la ſelle, & au ſang comme l'on a déja dit, qui n'eſt point mêlé avec les excremens.

Les Hemorrhoïdes gueriſſent la mélancolie, & les douleurs de reins. Encore bien que les Hemorrobides faſſent de la peine, il eſt certain qu'elles détournent ſouvent pluſieurs Maladies, & à ceux qui ſont accoûtumés d'en avoir, on ne leur conſeille pas de ſe faire entierement guérir à cauſe des dangers qui en pourroient arriver ; mais auſſi lors qu'elles fluëront exceſſivement, il faudra doucement les arrêter : Premierement, par une ou deux ſaignées du bras, enſuite on ſe frotera d'une Pomade faite avec deux dragmes d'Antimoine, demi dragme de Coral, ou de Corne de Cerf brûlée, & demie dragme d'Encens, l'on mêlera le tout avec trois cuillerées d'Huile roſat, ou l'on pourra ſe ſervir de la recepte ſuivante.

Prenés de la greſſe de Canard, & de Poule, de châcune une once, deux onces d'Huile roſat, vingt grains d'opium, dix grains de Saffran en poudre, un jaune d'œuf, mêlés le tout enſemble, & en faites une Pommade. Avec cela, on doit obſerver un regime aſſés exact, qui ſera de ne point manger de viandes groſſieres, ni d'emploïer dans les Ragoûts trop de ſel, ni d'épices, ni d'Oignons, ni d'Ails, ni de Poireaux, ni de manger trop de legumes, & de tréper beaucoup ſon vin. Lors que l'on ſe voudra purger, l'on mettra infuſer deux gros de Rhubarbe pendant une nuit ſur des cendres chaudes dans un verre d'eau, de decoction d'eau de chicorée, y ajoûtant aprés être coulée une once de Sirop de Roſes ſeches.

Sinon dans un verre de decoction de Tamarins, & de plantin, l'on y fera infuſer deux dragmes d'écorce de Mirabolans citrins, & aprés être coulée l'on y ajoûtera une once de ſirop de chicorée compoſé : On pourra encore arrêter l'hémorrhagie des hemorrhoïdes en donnant à boire pendant quelques jours les matins à jeun deux cuillerées de jus de Mille-feüilles, ou de Tormentille.

L'on fera prendre dans un jaune d'œuf pendant pluſieurs jours une dragme de ſemence de *Trifolium* ; ſinon on avaleta dans un peu de lait une dragme de poudre de *Boüillon blanc*.

Ou demie dragme de poudre de coquilles d'œufs, dans un demi verre de vin blanc, où l'on mettra ſous la plante des pieds, & ſur les Hemorrhoïdes des feüilles de la Morelle avec autant de feüilles de Prêle bien pilées enſemble, ou l'on ſe ſervira de la poudre d'Aloës mêlée avec un peu de ſucre, ou du vin d'Eſpagne, ou d'autres liqueurs.

Ou reduiſez des Grenoüilles en cendres, & tâchez de l'apliquer deſſus.

Pour le plus promt & aſſûré remède l'on donnera un lavement compoſé avec deux dragmes de bol d'Armenie, une dragme de gomme adragan, & de gomme Arabique, une dragme & demie du ſang de Dragon & de ſpode, lorſque tout cela ſera bien pulveriſé, l'on le delayera dans trois onces d'eau de Plantin, & autant d'eau Roſe, il ſe peut réiterer deux à trois fois la Semaine.

Sinon on compoſera un tel liniment : Prenez du ſuc de Plantin, du ſuc de bourſe à Paſteur, du ſuc de Boüillon blanc, de chacun deux onces, du ſirop Acereux ſimple trois onces : faites boüillir le tout enſemble l'eſpace d'un quart d'heure, enſuite coulez, & y ajoûtez une once de ſang de Dragon, une dragme & demie de bol d'Armenie, autant de terre ſigillée & de racine de Biſtorte avec une dragme de Ceruſe, étant froid, ſervez-vous en.

Pour guerir entierement les Hemorrhoïdes, il n'y auroit qu'à boire durant quelques jours de la decoction d'Arrte-bœuf, ou à chaque verre de vin, & d'eau que l'on boira, y jetter une pincée de poudre de Biſtorte, ſinon on avalera pendant trois jours de ſuite deux dragmes de Galbanum, avec un peu d'eau, ou l'on uſera de cette pomade : Prenez trois onces de miel, deux onces de vinaigre, une dragme de Vitriol brûlé, une dragme & demi de Turie préparée, autant de Litarge, & autant de plomb brûlé ; il faudra faire cuire le miel, & le vinaigre enſemble, juſqu'à ce que ledit vinaigre ſoit conſumé : Jettez enſuite vos poudres dans l'huile, & les remuez juſques à ce que la pomade ſoit froide, aprés cela que l'on s'en frotte.

S'il y avoit de la douleur jointe à une inflamation, l'on ſe ſervira de celle-ci.

Prenez dix dragmes de Ceruſe, deux dragmes de plomb brûlé, vingt grains de Camphre, autant d'Opium, & de Tragagan, en poudre, deux dragmes de cire avec une ſuffiſante quantité d'huile roſat, faites-en une pomade, & commençant à ſe refroidir, l'on y ajoûtera deux jaunes d'œuf : ou bien que l'on le frote avec d'huile d'amandes d'Abricots, ou d'huile de boüis, ou d'huile de noix, dans laquelle on aura fait boüillir des cloportes, ou de la moruë, ſinon on mêlera une dragme de poudre de Cloportes avec une once d'huile de Lin, & deux à trois grains d'Opium, ou une cueillerée de jus de Juſquiame, ou une dragme de ſa ſemence, en poudre, ou bien du ſouffre en poudre, il ſera meilleur ſi on le fait brûler.

Celles qui ſeront bouchées, & que l'on voudra faire fluer, on les ouvrira avec des ſangſuës : ou en les frottant avec des feüilles de fignier, ou en apliquant du jus de Cyclamen, ou en les fomentant avec du vin, dans lequel on aura fait boüillir de l'âche : ſinon broyés de la Parietaire avec un peu de ſel, & l'apliquez deſſus, ou bien étuvez les avec du jus de racines de flamme. On tient que de s'aſſeoir ſur la peau d'un Lion, arrêtera les Hemorrhoïdes, ou de porter une topaſe au doigt, ou du Jaſpe, ou du Corail pendu au col ; ou un petit ſac rempli de cendres de Grenoüilles.

Il y a des gens, qui pour n'y être pas ſujets naturellement ont cette incommodité en menant une vie déreglée, particulierement à boire du vin par excez, & de manger des viandes extrémément ſalées, ou poivrées, s'ils ſe contenoient là-deſſus ils en ſeroient bien-tôt gueris.

Que ſi les Hemorrhoïdes étoient ulcerées fro-

tez-les avec de l'huile d'œufs, que l'on auroit long-tems agité dans un mortier de plomb.

Sinon prenez quatre onces d'huile roſat, une once de Ceruſe, une once de Litarge d'or, ſix dragmes de cire, huit grains d'Opium & en faites un liniment : ou bien prenez de l'encens mâle, de la mirrhe & du ſaffran de chacun une dragme, un jaune d'œuf, quatre grains d'Opium, un peu d'huile roſat, & du mucilage de *Pſillum*, compoſez en une pomade.

Prenez du ſein de cochon frais demi livre, avec de la baibe d'un pourreau, ce qui pend à la tête du pourreau, coupez le bien menu avec de la feüille de pourreau, de cette feüille verte ne prenez pas ce qui eſt bien vert. Le tout étant bien coupé pilez-le bien menu, & le mêlez avec le ſein de cochon, & barrez-le avec le teſte, & puis prenez chez les Apoticaires trois onces de l'emplâtre Diachilon ſimple, battez le tout dans un mortier engraiſſez-en les Hemorrhoïdes.

Autre remede. 1. Un jaune d'œuf tout frais 2. autant de ſucre en groſſeur. 3. huile de Lin une once & demi ou environ, battez tout cela enſemble, & engraiſſez-en ſouvent les Hemorrhoïdes.

Autre. Mettez one terrine où il y ait du lait, ſur un rechaud de feu, dans un ſiege percé ſur lequel le malade s'aſſira, le feu venant à échauffer le lait, la fumée qui en viendra adoucira les Hemorrhoïdes, & les guerira.

HERBE aux cuilliers. *Ital.* Cochllaria. *All.* Loeffelkraut.

QUALITEZ. Elle eſt Ch. & Sec. au 3. D.

DESCRIPTION. Cette plante a les feüilles preſque épsiſſes comme le *Telephium* : mais elles ſont reſſemblantes en figure à celles de la Violette, & creuſes en forme de cuilliers, d'où elle a tiré ſon nom Latin : Elles ſont un peu plus douces que celles de l'Ozeille ronde: ſes tiges ſont petites, angulaires, de la hauteur d'une paume de main, ou d'un pied : ſes fleurs ſont petites & blanches : ſa graine petite & tougeâtre en de petites gouſſettes, ſa racine menuë, cheveluë & blancheâtre.

LIEU. Elle croit en Hollande, en Friſe, en Angleterre le long des hayes, & dans le Ptez, comme fait ici l'*Ophioglosſum* : Elle fleurit en May.

PROPR. Elle eſt deterſive, reſiſte à la pourriture : à cauſe dequoy elle eſt ſpecifique & ſinguliere à la maladie de *Scorbut*, dite *Stomacacé*, par les Grecs, dont ceux de Friſe ont connoiſſance, auſſi bien que cette plante pour remede, elle eſt d'un goût acre comme le Creſſon.

HERBE à deux feüilles. *Allem.* Eynblatzu-veyblat.

QUALITEZ. Elle eſt ſeche.

DESCR. Cette plante ne produit que deux feüilles qui reſſemblent à celles de l'Ellebore blanc, du milieu deſquelles ſort une tige garnie de petites têtes, qui produiſent des fleurs blanches fort menuës, qui reſſemblent à des langues en forme de grapes, comme celles des Orchis, en quoy elle approche de lent eſpece : Elle a la racine fort mince, atachée à pluſieurs filamens qui ont bonne odeur, & ſont un peu viſqueux.

LIEU. Il s'en trouve dans les Vallées & dans la montagne de Sardon proche Nantua, il fleurit en May, & en Juin, aux lieux ombrageux.

PROPR. Toute la plante eſt bonne à noircir les cheveux, à guerir les fractures, & à fermer les bleſſures, auſſi eſt-elle gluante quand on la goute : Il s'en trouve une autre eſpece, qui n'a qu'une feüille commençant à paruître, dont les fleurs ſont rouges : laquelle nait dans les bois, & fleurit en May, & alors elle a plus de feuilles : ſa racine bûë au poids d'une dragme avec du vinaigre eſt ezcellente contre la peſte, faiſant enſuite ſuër le malade.

HERBE à éternuer. *Ital.* Ptarmica. *Allem.* Vvilderbertram.

QUALITEZ. chaude & ſeche.

DESCR. *Herbe à éternuer.* Cette ſeconde eſpece de *Ptarmica* a quantité de tiges droites & minces, ſans branches, acompagnées de feüilles qui croiſſent alternativement des deux côtez : Elles ſont ſemblables aux feüilles d'Olivier, comme celles de la precedente, & ont des chapiteauz comme elle.

PROPR. Ses chapiteauz ſont éternuer : quoique ce ne ſoit pas la *Ptarmica* dont Dioſcoride a parlé.

HERBE au lait. *Ital.* Tithimalo. *All.* Vvolfsmilch.

QUALITEZ. ch. & ſec du 3. au 4. D.

DESCR. *Herbe au lait.* Le *Tithymale* mâle, ou *Characias*, ou *Amygdaloides* a les tiges hautes de plus d'une coudée : Elles ſont rouges & pleines d'un lait blanc & acre ; il jette ſes feüilles au tour des branches qui ſont ſemblables à celles de l'Olivier, quoique plus longues & plus étroites. Sa racine eſt groſſe & dure comme du bois, il jette one chevelure au bout des tiges : au deſſous de laquelle il y a certains receptacles, où eſt la graine.

LIEU. Il croit és montagnes, & lieux âpres & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Son ſuc pris ao poids de deux oboles, avec de l'eau & du vinaigre lâche le ventre, purge les humeurs flegmatiques & bilieuſes : pris en Hydromel il provoque à vomir : Il le faut enveloper de cire ou de miel cuit : de peur qu'il n'écorche le goſier, étant fort corroſif, ſon lait frais fait tomber le poil ; pour avoir le lait, on coupe les branches en Automne, les mettans dans des vaſes où elles ſe rendent.

HERBE aux Scorpions. *Ital.* Scorpioide. *Allem.* Scorpioencruyt.

QUALITEZ. Elle eſt ch. ao 3. D. & ſec au 2. Degré.

DESCR. C'eſt une petite herbe, qui produit peu de feüilles & qui a la graine faite comme la queuë des Scorpions, dont elle a pris ſon nom.

LIEU. On la ſeme dans les Jardins, elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Etant miſe en emplâtre ſur les piqueures des Scorpions, c'eſt un remede infaillible. Quand les Scorpions ſont touchez de cette herbe, ils deviennent comme morts : mais ſi enſuite on les touche avec la racine de l'Ellebore blanc, on diroit qu'ils reſſuſcitent.

HERBES odotiferantes, & autres, que vous devez principalement avoir dans vôtre Jardin, ſont celles qui ſe mettent en Salades, & dans les aprêts de cuiſine, laiſſant les autres à vôtre volonté, comme Soochet, Baſilic, Lavande, Garderobe, Yſope, Steca, Meliſſe, Camomille, & au-

tres : nous traiterons ici ſeulement de celles dont vous ne devez être dépourvû.

Pour les Salades, la Baume, l'Eſtragon, la Perce-pierre, le Creſſon Alenois, la Corne de Cerf, la Pimpinelle, & la Tripe-madame, ſont celles que l'on y employe d'ordinaire, conjointemẽt avec celles que j'ay décrites, la Salade étant, tant plus agreable, qu'il y a de diverſitez d'herbes qui la compoſent.

Aucunes de ces herbes ſe ſement, & autres ſe plantent de racine, quoi qu'elles portent preſque toutes de la graine, mais non ſi valeureuſe que le plant enraciné.

Celles qui ſe ſement ſont la Corne de Cerf, la Pimpinelle, & le Creſſon : les autres ſe plantent avec racine, & toutes ſe gardent fort bien dans terre, y paſſant l'hyver.

Vous pourrez les laiſſer tant d'années que vous voudrez au lieu où vous les aurez ſemées & plantées, n'y ayant autre ſoin que de les biner, & en labourer les ſentiers, de crainte que les méchantes herbes ne les étouffent.

Les autres qui ſe portent à la cuiſine, ſont le thim, la farriette, la marjolaine des deux eſpeces, & le romarin : toutes leſquelles plantes ſont aſſez facile à faire venir, & vous en fournir plus que ſuffiſamment.

HERBE jaune, Gaude. *Ital.* Guadarello.

QUALITEZ Chaude & ſeche.

DESCR. *Herbe jaune.* Cette Herbe eſt ainſi nommée parce que les Teinturiers s'en ſervent à donner la couleur jaune à la roile & aux draps, aprés leur avoir donné la couleur de paſtel, en la mêtant dans leurs Chaudieres pour cet éfet : elle a les fréüilles fort longues, graſſes & étroites, la tige haute d'une coudée & plus, fort groſſe & charnuë, ſa fleur eſt jaune en forme d'épi : enſuite deſquelles dans des petites gouſſes ſe renferme la graine.

LIEU. Elle croît par tout, & fleurit en May.

PROP. Outre ce qui a été remarqué ci-deſſus, pour la Teinture, elle fait auſſi du vert, ſi on a premierement teint le drap en couleur bleuë avant que de le plonger en cette couleur jaune. On aſſeure que cette plante eſt excellente contre les venins, & on l'appelle *Theriaquaire* à cauſe de cela. L'acrimonie que le goût fait remarquer en ſa racine, montre qu'elle a la vertu d'échauffer, de diſcutter, reſoudre & rarefier, & interieurement d'émouvoir l'urine & les ſueurs.

Herbe aux Poux. Ital. Staſuſaria, *All.* Leuſſkraut, & ſpeichelkraut.

QUALITEZ. La gr. eſt ch. du 3. au 4. d.

DESCR. Elle a les feüilles comme la Lambruche : ſes tiges ſont droites, tendres & noires, ſes fleurs ſont ſemblables à celles du *Glaſtum*; ſes gouſſes ſont vertes comme celles des Pois chiches, qui enferment un noyau triangulaire, rude, de couleur de noir-rouge, blanc au dedans, & piquant au goût.

LIEU. Il naît à l'ombre proche de Pezenas en Languedoc, & fleurit au milieu de l'Eté.

PROPR. Douze ou quinze grains de la graine beus dans de l'Hydromel, purgent par vomiſſement, mais il faut enſuite ſe promener toûjours, & prendre ſouvent de l'Hydromel, autrement cette potion ſuffoquoit; en general cette purgation eſt dangereuſe. La graine étant pillée & enduite avec de l'huile, tuë les Poux : étant mâchée elle fait cracher quantité de flegme, & ôte la douleur du mal de dents. La graine mêlée avec de la farine fait mourir les Rats.

Herbe aux Pouilleux. La graine mâchée & tenuë dans la bouche attire par ſa chaleur grande quantité d'humidité : pilée & mêlée avec huile, chaſſe les Poux de la Tête & autres parties du corps, guérit les graielles; trempée en vinaigre & tenuë en la bouche, apaiſe la douleurs des dents.

QUALITEZ, chaude au 2. d. & ſr au 3.

DESC. Elle a la tige plus groſſe & plus molle que les autres, & les feuilles de moyenne grandeur, entre la grande & la petite, mais d'une odeur plus agréable.

LIEU. Elle nait dans les lieux humides & aquatiques, elle fleurit en Juillet.

PROPR. Elle a les mêmes proprietés que la grande, mais plus foiblement, beuvant deux dragmes de ſa poudre dans du vin vieux rouge, on guérit la Diſenterie. L'herbe miſe ſur le Bled le conſerve long-tems, & le guarantit des vers.

HERBE AUX PUCES. *Ital* Conza pulicaria, *All.* Durvurtz & Donnervurtz.

QUALITTEZ, ch & ſec. au 3. d.

DESCR. La grande eſt une plante haute, elle a les feüilles larges & de mauvaiſe odeur, qui ſont ſemblables à celles de l'Olivier, graſſes & velues; la tige croit la hauteur de deux coudées; la fleur eſt fragile, de couleur jaune & un peu amere, qui s'en va en papillottes : ſes racines ſont inutiles.

LIEU. Elle nait dans les campagnes & dans les lieux humides, & agréables, & fleurit en Août.

PROPR. Elle eſt amere & piquante : ſes fleurs & ſes feüilles beuës provoquent les mois; l'enfantement & l'urine : étant priſe avec du vinaigre, elle ſert au mal-caduc : elle fait mourir les Chevres qui en mangent, étant miſe à terre elle chaſſe les Serpens, les Couzios, & fait mourir les Puces.

HERBE POTAGERE. Elles ſe ſement au rénouveau, les gelées étans entierement paſſées : vous pourrés vous ſervir des planchrs de vos Eſpaliers pour ce ſujet, puis quand elles auront ſix feüillrs, vous les replanterés en terre qui aura été profondement labourée dés l'Automne, & meurie par les gelées durant l'Hiver : Avant que de les replanter, on portera force fumier ſur la terre, & la taboutera-t'on, mettant le fumier au fonds de la jauge : puis les ayant tirées de leur Pepiniere, on leur rognera le pivot, & on les replantera par planches, deux rangs ſeulement à chaque planche, & à trois pieds l'une de l'autre, faiſant comme un petit raion, ainſi que j'ai montré ci-devant à la maniere de réplanter toutes ſortes de choux : ce que je ne repetetai point ici, pour éviter prolixité.

Si vous voulés qu'elles abondent en belles Cardes, vous ſoignerés à les bien biner, fareler & arrouſer, quand vous reconoîtrés qu'elles en auront neceſſité.

Pour les cüeillir vous ne les couperés pas, mais les arracherés de leur plante, en les tirant un peu de côté : cela n'offencera en aucune maniere la ſouche, au contraire elle groſſira les reſtantes, & reparera ſa ruine en fort peu de tems, vous ne replanterés pour Cardes celles que trois

verés vertes ; car elles degenerent.

L'on en femera pendant tout l'Eté, pour en avoir de tendre à mettre au potage, ou pour la farce.

Vous en femerez auſſi à la fin d'Août, auſquelles vous laiſſerés paſſer l'Hiver en forme de Pepiniere, & au renouveau vous les réplanterés pour avoir des Cardes toutes des premieres.

Il y a des Bêtes-Cardes qoi ſont rouges : mais ſi vous en voulés avoir, que ce ſoit plûtôt par curioſité, que pour vôtre uſage; car elles ne ſont les Cardes que petites, & étant cuites perdent beaucoup de leur couleur rouge, deveoant pâles: ce qui fait qu'elles oe ſont ſi agréables au manger, n'y à la vûë, que les blanches.

Pour la graine, vous en laiſſerés monter des plus blanches & plus larges, ſans leur arracher aucune feuille; Vous arrêterés le montant à quelque bon pieu, de crainte que ſa trop grande charge ne le faſſe abatre, au préjuduce de la graine, qui pourriroit au lieu de meurir.

Deux plantes au plus ſuffiront pour vous en fournir amplement : vous l'aracherés par un beau-temps, quand vous jugerés qu'elle ſera meure par la couleur jaune qu'elle prendra, & la laiſſerés bien ſecher, puis la frotterés avec les mains ſur quelque nappe, la nettoïerés de toute ordure, & la ferés encore bien ſecher, de crainte qu'elle ne moiſiſſe : car comme elle eſt ſpongieuſe, auſſi bien que celle de Béres-Raves, elle elle gardera long-temps ſon humidité.

Il y a une petite eſpece de Bettes que l'on nomme *Arroche*, ou bonne Dame, qui eſt fort agréable au manger, rendant le Pôtage tres-beau, & qui porte ſon beurre d'elle-même.

Elle veut pareille enlture que la Bette-Carde, reſervé qu'elle ſe plante plus prés ; elle vient bien auſſi ſans être replantée, ſuffit qu'elle ſuit ſarclée & binée dans le beſoin.

Les autres Herbes Potageres, on voit le tems qu'elles doivent être ſemées. *Voyés* le mot de l'herbe qu'on doit ſemer.

HERBE AUX POULMONS. Ital. *Pulmonaria*, Allem. *Luxgenkraut*.

DESCR. La premiere eſt ſemblable à l'Hepatiqoe, quoi qu'elle ſoit plus large, elle eſt ſeche, verte deſſus, & jaune deſſous, tacquetée de certaines piqoeures, comme elle avoit été rongée des vers, avec des marques blanches, elle reſſemble par ſa figure aux Poulmons, ce qui lui a donné ſon nom.

LIEU. Elle naît ſur le Chêne, & ſur les autres Arbres ſauvages.

PROPR. Quelque-uns à cauſe de ſon nom s'imaginent qu'elle eſt bonne aux Poulmons ; mais cela n'eſt pas bien aſſeoré, elle eſt boone pour la toux des Moutons & des autres Animaux : auſſi les Bergers s'en ſervent à cet éfet, elle ſert auſſi pour conſolider les bleſſures, & pour goérir les ulceres des Parties.

Herbe aux Teigneux, Sa racine pour ſa grande amertume & vertu deſiccative eſt Medecine ſinguliere contre la Peſte : car déſechée & miſe en poudre, puis büe avec du vin, rhaſſe tout venin du cœur, par la grande ſueur qu'elle provoque, pour cét effet on ôte l'écorce & le cœur de cette racine, on la fait tremper en Vinaigre, puis font brévage de ce Vinaigre, Jus de Rhuë & Teriaque, pour prendre és Fiévres peſtilentielles: la pondre de cette racine büe avec du Vin, eſt excellente pour les ſuffocation d'amarri, & ranchée de veutre, cette poudre auſſi fait mourir les vers, guérit les ulceres malins, la tigne, les mules aux talons, le farcin des Chevaux, ſoit priſe par dedans, ou apliquée par déhors en ſon jus ou en ſa décoction.

Herbe aux Mittes. *Allem*. Schabeutkraut, ou Mottenkraut.

QUALITEZ, ch. & ſeche proche le 3. deg.

DESCR. Elle eſt ſemblable au Poüillon pour la tige & pour la fleur ; mais les feüilles ne ſont pas ſi blanches & ſont dentelées tout au tour, ayant des fleurs jaunes: leſquelles venant à ſe flétrir, elle produit au tour de ſes tiges de petites bourſes, comme celle du Lin, qui ſont pourtant plus unies & plus dures, dans leſquelles eſt enſemnée la graine.

LIEU. Elle n'ait dans les Campagnes, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Elle eſt amere au goût, ce qui fait croire qu'elle échauffe & deſſeche. Quand on ſeme cette Herbe, ou qu'on la couche à terre, elle amaſſe quantité de Cloportes, apellée en Latin *Blata*, d'où elle a pris ſon nom, ſes fleurs font les Cheveux blonds.

Herbe du Tirc, ſes vertus, Cette Herbe redigée en poudre, & büe avec vin, provoque l'urine rétenuë, & rompt la pierre, ſi l'on en uſe un eſpace de tems.

HERBE D'EPERVIER. Chicorée jau. *Ital*. Hiſracio, ſpicialetto, *All*. Hebichskraut.

DESCR. Le grand *Hieracium* eſt fort ſemblable au Laiteron ou à la Laitnë ſauvage; ſa tige eſt rude, rouſsâtre, épineuſe & creuſe au dedans, dont les feüilles venant par intervales ſont rarement découpées, quoique celles du pied le ſoient beaucoup ; il a les fleurs jaunes qui enſuite ſe changent en bourre : n'a qu'une ſeule racine, qui eſt droite & du tout ſemblable à celle de la Lairuë : ſa tige rend un jus blanc, acre, & amer.

LIEU. Il naît aux champs, dans les lieux incultes, & quelquefois dans les Bleds ; il fleurit en Juin juſques en Septembre.

PROPR. Il eſt froid & un peu aſtringeant, on l'apelle *Hieracium*, parce que le lait qu'il jette guérit tootes les maladies des yeux étant mêlé avec le lait de femme ; les Eſperviers s'en ſervent pour conſerver leur vûë, l'eau qu'on tire de la plante eſt bonne contre la toux, éteint la trop grande chaleur du corps, & endort comme le Pavot.

HERBE A ETERNUER. *Ital*. Ptarmica, *Eſp*. Belitre, *Allem*. Uvilderbertra.

QUALITEZ, étant verte ch. & ſech. au 2. d.

ESPEC. Il y en a de deux ſortes : la premiere qui eſt la commune & la ſeconde.

DESCR. La premiere a quantité de riges rondes & menuës, qui reſſemblent à celles de l'auronne ; elle a quantité de petites branches, garnies de feüilles longuettes, preſque ſemblables à celles de l'Olivier ; Elles produiſent à la cime de petites têtes rondes, qui reſſemblent à celles de la Camomille, leſquelles aprochées du nez ſont éternüer ; d'où eſt venu le nom Grec du *Ptarmica*.

LIEU. Elle croît dans les Montagnes, & dans les lieux pierreux.

PROPR. Elle eſt aperitive, & diſcuſſive: elle

elle provoque & subtilise les humeurs : la poudre des feuilles, ou les fleurs mises dans le nez d'où elle a tiré soo oom : la racine mâchée soulage la mal de dents, & d'écharge les flegmes du cerveau.

HEPATIQUE, *Ital.* Herbs-trinita. *All.* Leberkraut, Edelleberkraut.

Qualitez, refroidit, seche & renforce.

DESCRIPTION. Ses feüilles sont faites en triangle, & attachées à de longues queües, qui sont rouges au bas comme le Cyclamen : au dessus elles sont marquetées de blanc, ses tiges sont fort menües, & produisent d'abord au Printems une fleur bleue, elle a quantité de racines, qui sont rougeâtres & ménuës.

LIEU. Elle croit parmi les Arbres, dans les lieux humides & ombrageux, notamment dans la Montagne de la sainte Baume : il croît de bonne heure en Mars.

PROPR. Toute la plante est bonne appliquée sur las blessures. Une demi cuillerée de la Poudre de cette herbe prise dans du vin gros, sert aux ruptures & descentes de boyaux : La decoction de l'herbe dans de gros vio sert aux inflamations du gozier, prise en gargarisme.

Herbe aux Vaches. Cette Herbe est appellée Ellebore noir ; elle est ainsi appellée sans doute par la vertu particuliere qu'elle a de servir de remede aux maladies des Vaches. Un Prêtre Missionnaire m'a dit qu'il y a huit ou dix ans que dans la Province de Bugey, où il demeure, on y étoit dans une consternation étrange sur ce qu'on n'y avoit point de Bœufs ni de Vaches pour labourer les Terres, ces sortes de Bêtes mouroient toutes d'une maladie dont-elles étoient frapées, sans qu'on y peut remedier.

Un jeune enfant Etranger âgé de 12. à 14. ans, passant & entendant parler quelques hommes qui s'entretenoient sur ce malheur public. Il les écouta, & leur dit qu'ils ne devoient pas s'attrister, qu'ils avoient le remede à ces sortes de maladies, qu'il avoit vû l'herbe propre pour les guérir, tout prés d'eux, qu'il leur alloit montrer, & leur en feroit voir la vertu, ils allerent avec lui, & leur montra à connoître cette herbe, ils en prirét & sur l'heure ils en firent l'experience. Ce jeune garçó fit un trou à la peau qui pend au gozier des Bœufs & des Vaches, il y mit de cette herbe à travers ce trou qu'il y avoit fait, puis il lia cette peau avec une ficelle, & y laissa cette herbe, & on vit dans peu de tems qu'il en couloit de l'eau, & en si grande quantité, que cette Bête en fut entierement guérie.

Comme je citois cet article à un Ecclesiastique du Comté de Bourgogne, il me dit que dans son païs on pratiquoit la même chose avec succés, & ajoûta que si cette herbe ne fait pas une tumeur, & qu'elle ne supure pas, c'est une marque de mort à l'Animal.

Herbes laxatives, ou médicamens laxatifs, comme sont l'Ellebore, la Scamonée, l'Agaric, le Tithimâle & semblables. Si vous les faites cuire avec de froment ou de l'orge, & que vous nourrissiés les Poules, Chapons, Perdrix, Pigeons, Poulets, jeunes Canards, Tourterelles, Aloüettes, Grives & autres Oiseaux, aprés que ce froment & cet orge ainsi cuits auront été rechez, la chair de ces animaux mangée sera laxative, sans être de mauvais goût, selon l'opinion des anciens & des nouveaux Medecins, & sur tout d'Antoine Mesaud Medecin, *dans son Livre de Jardinage.* Galien dit que le lait d'une Chevre qui aura mangé encore de la Scamonée ou de Tithimale ou du chou marin sera laxatif. Hipocrate dit la même chose non-seulement du lait d'une chevre : mais encore du lait des femmes. Voyés *le mot d'Arbre laxatif, ou chair des Animaux*, qui purge doucement.

Herbe aux Taupes. Elles desertaront les Jardins par la graine de Pois loup autrement dit Lupins.

Herbe aux Puces. Voyés *le mot de Puce.*

HERMODATE-VRAY,

Qualitez, ch. & sec. au com du 2. d.

ESPECES, Il y en a de deux sortes, le vrai & le bâtard.

DESCR. L'Hermodate-vrai fait les feüilles longues, environ de deux paumes, ou davantage, semblables à celles des Porreaux, ou de l'*Hastula Regia* : mais celles qui sont auprés de la racine, sont beaucoup plus étroites, & plus courtes, elle a quatre racines, qui sortent par un même endroit, faites en forme de doigts, de couleur rousse blafarde, avec des ongles blanches au bout, sans aucunes chevelures ; car celles qui sont au cette plante sortent au dessus des racines, sa tige est même couverte d'une membrane verdâtre, ayant un gros bouton au bout, comme une poire, pour la fleur, Mathiole dit ne l'avoir pas vûë.

LIEU. Il croît es environs de Constantinople, & par tout dans toute la Turquie.

PROPR. Il a de l'humidité superfluë, flatueuse, & qui fait envie de vomir, par laquelle il nuit à l'estomac : particulierement quand il est chargé des excremens de quelqu'autre partie, pour empêcher qua l'estomac ne puisse étre empêché à cause de l'humidité & veotosité de la plante, & qu'il ne s'y amasse des excremens, il y faut ajoûter du Cumin, Zinzembre, du Poivre-long, de la Livêche, ou du Mentâtre, & étant réduit en trochisques avec un peu de Zinzembre, & de suc de Refort, & de squille roftie, il purge mieux & plus promptement, il évacuë le phlegme gros, principalement des jointures : non seulement en le prenant par dedans, mais aussi en l'spliquant par dehors en Cataplame, avec des jaunes d'œufs & de farine d'Orge, ou de mie de pain, il engraisse, il augmente la semence genitale : il consume & mondifie la chair pourrie des ulceres.

HERNIARIA, Herbe au Turc, ou petite Corrigiole.

Qualitez, fr. au 2. & sech. au 3.

DESCR. Ses rameaux sont couchés par terre qui sont menus, & noüés, ils ont de petites feuilles longuettes : la graine est aussi petite, ronde, blanche, entassée, & elle vient en si grande quantité, qu'on diroit que toute la plante n'est que graine : Aussi quelques uns à cause de cela l'apellent *Mille-Grana.*

LIEU. Elle croît dans les lieux secs, & sur tout sur le bord des Torrens : elle fleurit en Juin, jusqu'à la fin de l'Eté.

PROPR. Le suc de toute la plante bû dans du vin blanc, non-seulement provoque l'urine retenuë : mais brise les pierres dans les reins, & les fait sortir. On l'appelle *Herniaria*, à cause qu'étant mêlée dans la boisson, elle guérit ad-

mirab'ement les ruptures & les deſcentes de boyaux appliquée par dehors, ou l'herbe ſeche. reduite en poudre, elle eſt bonne à la diſſenterie, flux de ſang, & contre les Viperes & Bêtes venimeuſes, tant priſe qu'apliquée, ſon eau diſtillée priſe huit jours, guérit la jauniſſe, & l'opilation de foye.

HERPES. Lors que la matiere de l'Ereſipele eſt rétenuë entre cuir & chair, elle engendre l'Herpes, qui n'eſt autre choſe qu'un feu ardent qui ſe jette à la peau, produiſant à même-tems quantité de petits bourgeons errans qui la rongent & la dévorent. Il eſt fait de Bile pure, eſt ſemblable à des boutons de la groſſeur d'un grain de Millet, qui vient de la ſuperficie de la peau, que l'on appelle épiderme; l'autre qui eſt méſangé, brûle & ulcere tout le cuir, & ſi-tôt que les puſtules ſont crévés, il s'étend en largeur & en rondeur avec toute aparence de vouloir pénétrer dans les chairs.

Enfin l'un & l'autre ſe gliſſent & rodent de tous côtés, en faiſant un tel circuit, que le milieu ſe trouve guéri, & les environs vont toûjours en augmentant.

Quant à la cure, elle eſt ſemblable à celle de l'Ereſipele, au régard du regime de vivre, des ſaignées, & des purgations: mais pour l'exterieur, on apliquera ſur celui qui ſera ulceré une tele pomade: Prenés deux onces d'huile roſat, autant de greſſe de Chevre, ou de Mouton, ou de Brebis, une once de Ceruſe & de Tuthie en poudre, demi once de cendre d'écorce de Pin, deux dragmes de Cire: aprés que la graiſſe, & la Cire ſeront fonduës avec l'huile, on ajoûtera les poudres, & l'on les témüera tant que la Pomade ſoit réfroidie. Sinon on ſe ſervira de ce Cataplâme. Prenés de la farine d'Orge & de Lentille, de chacune deux onces, criſés-les en boüillie avec de la décoctiõ de Plantin & d'écorce de Grénade, ajoûtés enſuite demie once de Poudre de Roſes, & d'Abſinthe, avec une once d'huile de Mirthe, ou d'huile commune.

Pour l'autre on emploïra ce liniment: Prenés quatre onces d'eau Roſe, trois cuillerées de bon Vinaigre, une once d'huile de Mirthe, ſix dragmes de noix de gâle, autant d'écorce de Grenade, & de boi d'Armenie bien pulveriſés, bartés le tout enſemble, & vous en ſervez. L'Onguent que l'on appelle *Emulatum*, ou *de Morbe*, y peut auſſi convenir.

HESTRE. Châque Arbre a ſa beauté, & ſon uſage particulier; qui ſont deux choſes qui le rendent plûtôt moins récommandable, qu'elles ne méritent elles-mêmes qu'on les regarde comme teiles. Le Hêtre eſt agréable, & c'eſt lui qu'on choiſit pour faire des Paliſſades: à cauſe de la beauté de ſa feüille qui eſt luiſante, & qui ſert toûjours d'ornement ſingulier dans les lieux où elle eſt.

Les Forêts nous fourniſſent aſſés de ces ſortes d'Arbres: s'il y avoit cependant queiqu'un qui voulût avoir la curioſité d'en élever en Pepiniere, il ſeroit ſoigneux d'en faire amaſſer de la graine; ce qui ſe fait comme le Giand ſous les hautes Futaïes.

La nature du bois de Hêtre, eſt d'aimer, pour ainſi parler, toutes ſortes de Terres, pourvû qu'elles ſoient bien labontées; & aux Pepinieres qu'on en fait, il n'y a pas plus à obſerver qu'aux Terres qu'on deſtine à élever des Chereaux.

A l'égard de la graine, qu'on appelle Faine, elle ſera choiſie la même année: car ſi elle étoit plus vieille, elle ne feroit choſe qui vaille.

On la ſemera au mois de Mars, comme on ſeme le Giand, & ſi on la met tout l'Hiver dans des Manequins pour l'obliger de germer, elle n'en viendra que plûtôt.

Lors que le Hêtre ſera fort hors de terre, il ne manquera point de labouts dans les tems, & de la maniere que j'ai dit qu'il le faloit faire quand le bois commençoit à paroître; & on prendra le ſoin de gouverner ainſi le bois de Hêtre, on aura lieu de ſe contenter du plaiſir, & du profit qu'il en tirera en peu de tems.

HIACINTHE. *Italien* Cipolle Canine, *Eſp.* Majos flores, *All.* Meszenbluom n.

QUALITEZ. La racine eſt deſſicative au 3. degré.

DESCRIPTION. Le vaciet a les feüilles & la racine comme la Bulbe; ſa rige eſt de la hauteur d'une palme, & eſt verte, menuë & liſſée, il fleurit ſur la fin de Mars & au commencement d'Avril, du milieu de ſa tige il jette une chevelure toute garnie de fleurs rouges, leſquelles venant à s'avaneer ſe recourbene contre terre, & durent long-tems avant que fleurir.

LIEU. Il croît par tout, tant aux Forêts que dans les bleds, pource qui eſt du Sauvage; mais le domeſtique venant du Levant eſt cultivé aux Jardins: il fleurit en May & Juin.

PROPR. Galien dit, que la racine eſt bulbeuſe & eſt deſſicative au premier degré, & refrigerative au ſecond complet, ou au commencement du troiſiéme. On dit que l'enduiſant avec du vin elle empêche la Barbe & le Poil du Penil de venir aux jennes gens: ſa graine eſt legere & aſtringeante: On n'en uſe pas ordinairement en Medecine.

HIDROPISIE. C'eſt une enflure du ventre, ou de tout le corps, cauſée par un refroidiſſement conſiderable du foye.

On peut encore dire que l'hidropiſie eſt une enflure cauſée par la foibleſſe du foïe, ou des autres parties, la matiere eſt contenuë entre le peritoine, & les inteſtins, & dans l'eſpace de la Poitrine, & de toutes les veines.

Quand l'Hidropiſie vient du propre vice du foie, elle ſe connoît à une dureté, & à une douleur que l'on ſent en ſe touchant, à une petite toux ſeche, à un retirement de Poulmons en bas; à la pareſſe du ventre, & à des matieres tecuites.

Quand elle derive des autres parties, comme de la ratte, d'une obſtruction de la veſſie & des reins, ou d'un flux ſuprimé ou exceſſif de la matrice, ou des Hemorroïdes, ou du Chile refroidi, ou des Poulmons, chacune ſe manifeſte aſſés par leur propre indiſpoſition.

La plûpart de ceux qui ſe ſont faits guérir de vieux uleeres, ou de vieilles Hemorroïdes, deviennent pour l'ordinaire Hidropiques. Si l'on ſent à l'entour des reins, & du nombril des douleurs en maniere de Colique, & qu'aucun remede ne ſoulage, on tombe dans l'Hidropiſie timpanite. Si la Ratte eſt indiſpoſée, en ſorte qu'elle menace d'Hidropiſie, on en ſera plûtôt attaqué en Automne qu'en d'autres ſaiſons: mais elle n'eſt pas ſi dangereuſe, que celle qui attaque le foïe.

Ceux qui ſont d'un temperament fort chaud & ſec, ſont menacés plûtôt d'Hidropiſie, que d'autre maladie.

S'il ſurvient des ulceres aux Jambes des Hidropiques, ils n'en reviennent jamais.

Un Gueux goérira plûtôt d'Hidropiſie qu'un Riche, d'autant que la diéte à cette maladie eſt un remede admirable.

L'Aſcite eſt plus dangereuſe, que la Timpanite & la Timpanite, que l'Anaſarqoe, qui ſoot trois differentes Hidropiſies.

L'Aſcite ſe fait de beaucoup de ſeroſités, & de tres-peu de ſang par la propre foibleſſe do foïe & des reins, leſquelles s'étant répanduës entre l'epiploon & le peritoine, flottent dans le ventre, ainſi que flotte le vin dans une Boüteille à à demi remplie : elle eſt commune aux perſonnes qui mangent par excés des viandes trop ſalées, ou épicées, ou qoi boivent beaucoup de vin, ou d'eau de vie oo d'autres liqueurs qui déſſechent tellement le foïe, qu'il faut de neceſſité, qu'il s'ouvre, & ſe fende de même qu'un pot de terre proche du feu, ſans humidité.

Par fois elle ſucede à des fiévres chaudes, aux frequens vomiſſemens, ao flux de ſang, venant de quelque veine d'entrailles écorchée ou rompuë.

Dans cette Hidropiſie le corps ſe fond, & s'amaigrit, la reſpiration devient dificile, on rend les urines épaiſſes & touges ſans envie d'uriner ; la fiévre quoique petite eſt toûjours continuë.

Il n'y a qu'en celle-ci que l'on otdoune de ſeigner hardiment ; c'eſt pourquoi l'on le pourra faire de tems en tems, les Lavemens ſeront auſſi d'un grand ſécours : on les compoſera avec de la Mercuriale, de la Poirée, des Mauves, & de la Camomille, y mérant un peu des feüilles de Rue & d'Anis : & dans châque décoction, on y ajoûtera quatre onces de ſuere rouge, une pincée de ſel, avec trois cuillerées d'huile d'Olives.

L'on purgera une fois ou deux la ſemaine avec un gros de Rhubarbe, & autant d'Agaric à demi barrus & infuſés pendant une nuit ſur des cendres chaudes, dans on verre de décoction d'Agrimoine & de Bétoine; le lendemain aprés avoir paſſé l'infuſion, l'on y diſſoudra ſix gros de Catholicon double, ou bien l'on prendra du ſuc d'Iris, ou de Flan e, autant qu'il en pourroit tenir dans la moitié d'une coque d'œuf, avec deux gros de Rhubarbe en poudre, & dans quatre onces d'eau mellée, l'on les mélera enſemble, & on donnera à jeun ladite potion, que l'on réiterera deux fois la ſemaine, elle fera un élet admirable. Cette ſuivante n'aura pas moins de vertu ſi l'on s'en veut ſervir.

Prenés une once de ſuc de racine de Palma-Chriſti, avec autant de ſucre : il faut que ce ſoit à jeun, il n'en faudra pas tant la gorge que le précedent, ſinon l'on pourra tous les matins faire avaler dans un bouillon demi dragme de racine de Fougere, ou de la racine de Concombre ſauvage pulveriſée, ou trois dragmes de graine d'Hieble, en prendre dans du vin blanc, ou l'on fera boire cinq onces d'eau de Geneſt, trois heures avant que de manger.

Que ſi on avoit peine à uriner, on prendra cinq grains de Cendre de grillon(ce ſont de petits Animaux que l'on trouve aux Fours des Boulangers) dans un verre de vin blanc ; ſinon l'on fera boüillir deux dragmes de graines d'Epinards dans quatre à cinq onces de petit lait de Chevre, que l'on donnera à jeun, ou l'oo apliquera ſur le nombril on Cataplame fait avec partie de lie de Vin, partie de fiente de Bœuf, ou de Boue, ou de Pigeon, pourveu que celle-ci ſoit ſeche, de l'huile de Lis ou d'Olives deux onces : one once de Soûfre en poudre, autant de farine de Lupins, qoe l'on mêlera bien enſemble, ou bien l'on pilera des Limaçons avec leurs coquilles, que l'on mettra ſur le ventre, & l'on les y laiſſera tant qu'ils faſſent operation, ſinon l'on frotera le nombril d'un peu d'huile de Scorpion.

Pour le vivre, on fera uſer du pain d'Orge, & de viandes chaudes & ſeches, & de facile digeſtion, comme Poulets, Pigeons, Moutons, Perdrix, Grives, Merles, Aloüettes, & autres ſemblables.

L'oo deffendra la Salade, les froits cruds, les legumes, le Poiſſon : on fera boire du vin ſobrement, dans lequel l'on trempera par fois des fleurs de Romarin. Si aprés avoir emploïé tous ces Remedes, on ne s'en trouvoit pas plus ſoulagé, alors l'on ſe reſoudra à la Paracenteſe, qui eſt une operation, de laquelle pluſieurs perſonnes ont été guéris.

La Timpanite eſt une Hidropiſie, qui rend le ventre ſeul enflé, tendu, & ſonne en y touchant, comme un Tambour, elle derive d'une extrême chaleur d'entrailles, jointe à une coctioo imparfaite, cauſée par la foibleſſe du Diaphragme, qoi toutes deux ſe communiquent au foïe, enſorte que ſes principales fonctions en étans offenſées engendrent beaucoup plus de vents que de ſeroſités, ce qoi a donné lieu à l'apeler Hidropiſie ſeche, laquelle aproche beaucoup de l'aſcite ; c'eſt pourquoi on pourra mettre en uſage les mêmes remedes & le même regime, excepté la ſaignée que l'oo ménagera davantage.

On pourra encore de plus pratiquer les bains comme auſſi les ventouſes ſeiches ſur le oombril, on y mettra une emplâtre compoſée de deux onces de Gomme Ammoniac, autaot de Sagapœnum, une once d'Antimoine erud, deux dragmes de Mirthe, une dragme de Caſtor, faites fondre leſdites Gommes dans du vinaigre, & les paſſés par un linge, aprés remettés-les ſur le feu, & laiſſez conſumer juſqu'en conſiſtance de miel, enſoite, mêlés les autres drogues bien pulverifées avec deux dragmes de ſtirax liqoide, étendés ladite Emplâtre ſur one peau de Mouton, enſorte qu'elle embraſſe la rondeur du ventre, de jour à autre on la relevera pour l'eſſuier, & la remettre au plûtôt.

On pourra faire uſer entre les répas d'une poudre digeſtive compoſée avec de l'Aois, du Fenoüil, de la Coriandre, du Cumin, de la Canelle, du Galanga, d'écorce de Citron, & de Sucre ; ou l'on fera mâcher ſeulement de l'Anis, ou do Fenoüil, ou l'on donnera un peu de Roſſolis, ou de vin d'Eſpagne.

On fera encore prendre ſi l'on veut les matins à jeun quatre onces de jus de Cerſeüil mêlé avec

autant de vin blanc & d'une dragme de racine de Fougere en poudre.

On boira pour l'ordinaire du vin blanc dans lequel l'on mettra de la Pimpinelle.

On a vû par experience que pluſieurs perſonnes, aprés avoir pris trois mois de ſuite les matins à jeun une dragme de pilules de Rhubarbe avec un verre de vin blanc par-deſſus, dans lequel on aura mis infuſer durant la nuit vingt grains de Rhubarbe, en ont été parfaitement gueris. L'uſage des eaux de Spa pendant trente jours de ſuite y eſt encore admirable.

l'Anaſarque eſt une Hidropiſie qui derive du foie tellement refroidi, qu'au lieu de faire du ſang, il engendre une matiere aqueuſe & ſi glacée, que ne pouvant ſortir des pores, elle éteint peu-à-peu le chaleur des parties naturelles. C'eſt pourquoi elle rend également le corps enflé, bouffi, molaſſe & tellement blême, qu'il reſemble à un mort, & lorſque du doigt on enfonce dans la chair, la marque y reſte, imprimée, & pour peu que le malade travaille, ou qu'il marche, ou qu'il s'occupe, il en eſt tout abatu, & en langueur; les urines ſont claires, blanches, & fort crues, toutefois c'eſt le moins dangereuſe, & qui ſe guerira aiſément, ſi l'on obſerve la ſuivante ordonnance.

La premiere choſe ce ſera de faire pratiquer l'abſtinence, deffendre de manger des viandes boüillies, ni poiſſons, ni fruits crus, ni laitage, ni legume, ni boire du cidre, ni bierc, ni eau crue, de faire ouvrir la veine pour donner de l'air aux vaiſſeaux, & aux eſprits qui ſe trouvent comme enſevelis par la plenitude d'un ſang froid, & on la pratiquera d'autant plus ſurement, ſi l'on voit que l'Anaſarque ſoit cauſée, par une ſuppreſſion de mois ou d'Hemorrhoïdes, ou par la bonne chere, ou par la crapule. On aura toutefois égard aux forces, & à l'âge, enſuite on fera prendre ſoir & matin deux verres de la coction de Gayac, de Saſſafras, & de Salſe pareille. On purgera une fois la ſemaine avec dix grains de Rhobarbe, autant d'Agarie, demie once de Tablettes de Citron, le tout délaié dans un verre de Decoction de feüilles de Sureau, ou de racines d'Ache ou d'Aſperges, l'on permettra l'uſage du vin d'abſinthe, ou une dragme de Thériaque les matins à jeun.

Si non on pratiquera cette recepte; Prenez une once de cendres d'Abſinthe, autant de celles de feüilles de Lierre & de Genêt, quatre onces de Gingembre, demie-once de Saffran, deux dragmes de Macis, c'eſt la fleur de Muſcade, aprés avoir mis toute les cendres dans un petit ſac de ſoile, faites-les infuſer avec les autres drogues l'eſpace de vingt-quatre heures dans deux pintes de vin blanc, duquel vous donnerez tous les jours deux à trois verres entre les repas, ſinon on uſera du Sirop d'Hiſope.

Tous les ſoirs & les matins on leur frotera le ventre avec de l'urine de petit enfant.

Les perſonnes riches pourront uſer des bains chauds dans leſquels on mêlera toutes ſortes d'herbes Aromatiques, il ne faut pas auſſi que leurs lits ſoient fort molets.

Ceux qui ſont menacez d'Hidropiſie pour s'en garantir, porteront attaché à leur ceinture au-deſſus de la chemiſe une pierre qui ſe trouve dans des Couleuvres, ou prendront un Crapaut vif qu'ils feront ſecher au Soleil, enſuite le couperont tellement en longueur, qu'en touchant la chair, elle puiſſe deſcendre depuis le col juſqu'aux reins, ou porteront une pierre qui ſe trouve dans les Grenoüilles de prez.

Pour apaiſer la ſoif qui tourmente continuellement les Hidropiques, ce ſera de tenir ſous la Langue un petit morceau d'Oignon de ſquile.

L'Hidropiſie venant enſuite d'une fiévre continuë, ou d'une fiévre ardente, eſt plus difficile à guerir que celle qui ſuccede à une longue maladie.

Si le Squirre cauſe l'Hidropiſie, particulierement lors qu'il eſt au foie, elle eſt trés-dangereuſe.

Toute Hidropiſie qui derive du propre vice du foie, rarement recoit-elle gueriſon, mais celle qui peut venir des indiſpoſitions, ou de la foibleſſe des autres parties (voiez ci-devant, elles y ſont declarées) outre que l'on pourra pratiquer les ordonnances ci-deſſus, l'on mettra ſi l'on veut en uſage, celles qui ſont ordonnées à chacune en particulier.

Il n'eſt pas toûjours certain que le cours de ventre tire de peril un Hidropique, quelquefois il en eſt pour un tems ſoulagé, mais quelque fois il en meurt plûtôt à moins qu'il n'ait aſſez de force pour en ſuporter l'évacuation, & s'il lui vient des Ulceres aux jambes ou ailleurs, & que la Toux lui prenne, il aproche de ſa fin.

A l'Hidropiſie, qui ſuccede ordinairement aux longues maladies, on peut pratiquer ce remede, prenez une cuillerée d'eau de vie, mêlez-la avec trois cuillerées de Miel blanc, partagez en quatre priſes, & en donnez une à jeun de deux jours l'un. On pourra reiterer cette recepte en laiſſant ſept ou huit jours d'intervale.

L'Hidropiſie de poitrine arrive ſouvent aux Aſthmatiques, par fois elle ſuccede à d'autres indiſpoſitions des Poulmons & de la poitrine, mais la veritable & la plus ordinaire eſt celle, qui attaque les Perſonnes d'un âge fort avancé. Sujets aux catarres, aux rhumes, à la chute & au debordement d'une pituite froide & glaceé, joint à la propre foibleſſe, & refroidiſſement des parties vitales. L'Automne & l'Hiver, y ſont fort contraires, la raiſon en eſt fort naturelle. Sitôt que l'on s'apercevra, que le cerveau ſe debordera plus qu'il n'a pas accoûtumé, l'on commencera à retrancher la moitié de la nourriture, l'on mangera peu les ſoirs, & parmi les viandes on y mêlera tantôt de la Sauge, tantôt du Thim, ou de l'Hiſope, ou de la Muſcade, de l'Anis, ou du Fenoüil, l'on boira du vin vieux plus pur qu'à l'ordinaire, parfois du vin d'Eſpagne, ou du roſſolis, du chocolat; ou du caffé, de fois à autre l'on machera de la Rhubarbe, ou l'on en prendra la peſanteur d'une demie dragme en poudre, dans quelque Confiture.

L'uſage de la Theriaque en ſe couchant ou en ſe levant ſervira à cuire, & à digerer autant la pituite que les alimens, ceux qui n'aprehenderont pas le Tabac en pourront fumer, on s'efforceront à fumer de la Sauge, ou du Romarin, ou de Lavande.

L'on ſe gardera bien de ſe faire ſaigner ni de prendre aucune forte Medecine, le Rhubarbe

ou les Tamarins ſuffiront à un tel beſoin, toutefois les gens moins âgés pourront librement ſe purger avec des pilules angeliques, ou *dantcibum*, en ſe mettant au lit plûtôt qu'à Table.

Quand une fois cette Hidropiſie s'eſt formée peu-à-peu, l'on avertit de s'y précautionner de bonne heure.

Contre l'Hidropiſie. Prenés cinq ou ſix onces de racines de Coleuvre, autrement apellée Brioine; raclés-les bien, & coupés-les à toüelles: faites-les infuſer depuis le ſoir juſques au matin, ſur les cendres dans une demi chopine de vie blanc: coulés cela le matin, par un linge blanc, & donnés à boire au Malade, le vin coulé.

Si le Malade ne guerit pas dés la premiere priſe: Il faudra continuer de lui en donner: mais il faut qu'il prenne deux jours de repos d'une priſe à l'autre. Il faut encore qu'il prenne un bouillon trois heures aprés avoir bû ce vin, ce Remede fait vomir, purge un peu, & fait beaucoup uriner. Remarqués, que cette recepte étant un peu violente, il ne s'en faut ſervir que pour les perſonnes un peu robuſtes.

Pour le même. Prenés une dragme, ou le polds d'un écu d'or de fleur de Souci baſtard, qu'on apelle Soucl ſauvage; faites l'infuſer dans un verre de vin blanc, depuis les ſix heures du ſoir juſques à ſix heures du l'endemain matin, ſur les cendres chaudes: coulés-le & donnés à boira le vin au Malade, deux heures aprés donnés lui un boüillon: continués ce remede huit jours de ſuite.

Autre. Prenez le ſuc de la ſeconde eſcoree de Sureau, donnés-en deux doigts à boire au Malade avec un plein verre de Lait de Vache, une heure avant le repas, cela vous fera vuider quantité de phlegmes & vous purgera doucement.

HIEBLE. Le Jus exprimé des racines d'Hieble, bû par certain tems, preſerve des Gouttes, la graine bien avée bûë à la quantité d'une dragme, miſe en poudre trempée toute une nuit dans du vin, guerit l'Hidropiſie parce qu'elle fait vuider par bas & vomir grande quantité d'eau, l'on en fait un Onguent ſouverain pour adoucir les mêmes douleurs.

HIEBLE. *Ital.* Ebulo. *Eſp.* Hiergnos *Allem.* Attich.

QUALITAX, Il eſt ch. & ſec.

DESCR. Hieble, c'eſt une eſpece de Soeeau, quoi qu'il ſoit plûtôt one herbe qu'un Arbre: ſatige eſt quarrée & noüeuſe: ſes feüilles ſont comme des aîles, dentelées tout autour, picquantes & mouchetées, ſes fleurs & ſes grains ſont ſemblables à ceux du Sureau.

LIEU. Il croit dans les Maſures, & auprés des Foſſés, & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Il a toutes les qualités du Sureau; il eſt bon pour ſecher & évacuër les humeurs aqueuſes. Mais il nuit à l'eſtomac, le fruit cuit & confit avec du Sucre, pris au poids d'une dragme de trois en trois jours, vuide l'eau des Hidropiques: le même fait la poudre de la racine: une emplâtre de feüilles d'Hieble, & d'Hortie eſt admirable contre la goutte, il fait mourir les Punaiſes mis dans le Lit.

HIPOCRAS Pour quatre pintes de vin vous preparerés les Drogues qui ſuivent une liv. de bon Sucre fin, deux onces de bonne Canelle concaſſée groſſierement, one once de graine de Paradis, autant de Cardamomum & deux grains d'Ambre-grit du plus exquis broiés au Mortier avec du Sucre Candi; vous ferez de toutes ces Drogues un Sirop clair, que vous purifierés en le paſſant deux ou trois fois à l'Etamine & vous mélangerés led. Sirop avec quatre pintes d'excellent vin & vous aurés le meilleur Hipocras, que l'on puiſſe boire.

Pour faire de bon Hipocras blanc & rouge. Pour en faire la quantité de deux pintes, il faut prendre deux pintes de bon vin à huit ou dix ſols la pinte blanc ou rouge bien fort & bien vineux, s'il eſt rouge bien foncé en couleur ſur leſdites deux pintes de vin, vous mettrés une livre de Sucre en pierre, deux Citrons à jus, ſept ou huit zeſts d'Oranges aigres avec le Jus d'icelles. Si vous avés de l'Orange de Portugal vous y en mettrés le Jus d'une, avec dix ou douze zeſts de la même Orange: ſi vous n'en avés point, il n'en eſt pas beſoin: vous mettrés encore ſur leſdites deux pintes de vin un demi gros de Canelle concaſſée, quatre clous de Geroffle rompus en deux, une feüille ou deux de Maſſie, autrement dit fleurs de Muſcade, cinq ou ſix grains de Poivre blanc concaſſés, la moitié d'un baton de Poivre long, & une petite poignée de Coriandre auſſi concaſſée, la moitié d'une Pomme renette, ou ſi elle eſt petite one toute entiere que vous pelerés & couperés par tranches, & un demi-ſeptier de bon Lait, puis vous remoërés bien le tout enſemble avec une cuiller ou un baton, & le paſſerés enſoite en une Chauſſe bien nette juſqu'à ce qu'il devienne clair, & lorſque vous aurés tout mis dans la Chauſſe, vous le paſſerés peu-à-peu, afin qu'il ſe clarifie plûtôt: & lors qu'il ſera bien clair & bien tranſparent vous le ferés couler ſur une cruche ou autre vaiſſeau, que vous couvrirés d'une Etamine, linge ou autre choſe, que vous enfoncerés dans le milieu de l'embouchure, où vous ferés couler la Chauſſe, puis vous prendrés ſur la pointe d'un Couteau de la poudre de Miſſe & d'Ambre preparé, que vous jetterés ſur l'Etamine où coule vôtre Hipocras, & en paſſant il le parfume: il faut prendre garde de n'y en pas trop mettre, car le bon Hipocras doit avoir de tous, & rien qui le domine, il ſe gardera ainſi un an & plus ſans prendre aucune corruption.

Prenés trois demi-ſeptiers de bonne eau boüillie & froide avec demi-ſeptier de bon vin blanc, deux Jus de Citron, avec cinq ou ſix zeſts, un Jus d'Orange aigre ſans y mettre les pepins, une demi livre de Sucre, la moitié d'un demi gros de Canelle, deux ou trois clous de Geroffle, une feüille de Maſſie, une bonne pincée de Coriandre concaſſée, quatre grains de Poivre blanc concaſſés, un quartier de Pomme de renette coupé par tranches, la moitié d'un demi-ſeptier de Lait, & une demie Orange de Portugal, avec quelques jeſtes: mêlés le tout enſemble, le remués bien paſſés-le à la Chauſſe comme ci-deſſus, & le parfumés de la même maniere à proportion: cependant beaucoup de perſonnes ni aiment pas le parfum, vous pouvés y augmenter la canelle. Aulieu de Lait pour le clarifier, vous pouvés prendre un quarteron d'Amandes douces que vous pilerés bien, ſans

toutefois les reduite en huile, & les mettrés avec toutes les autres choſes.

On peut auſſi faire de l'Hipocras de vin d'Eſpagoe, de vio Muſcat, de vin de Champagne, en mettant ſur tous ces vins la même doſe qu'à celui ci-deſſus, & avoie bien ſoio ſur tout de le bien clarifier.

HISSOPE, Herbe potagere connuë d'un chacun, ſe multiplie par des rejettoos.

Entre ſes vertus principales elle ſert beancoup pour les affections des Poulmons, & pour provoquer les mois aux femmes, ſi on en fait dea boüillons pour prendre le matin à jeun; l'on dit que le Sirop pris ſouventes-fois, avec quatre fois autant d'eau de Parietaire, fait vuidee force gravelle des reins, Hiſſope avec Figues, Rhuë & Miel, boüillie enſemble en eau & bû, profite aux courte haleines, vieilles & difficiles Toux, pilée avec Sel, Cumin & Miel appliquée, guérit les piqueures de Serpens, pilée avec ſel & huile frotée ſait mourir les Poux: Pilules faites d'Hiſſope, Marrouchoum, & racines de Pivoine, guériſſent le mal Caduc à la longue.

HIVER. Pour connoître ſi l'Hiver ſera long & quels temps il fera. Voici des connoiſſances qui ne ſont point inutiles; un Laboureur peut s'en ſervir pour ſe précauſionner contre la trop grande rigueur de l'Hiver; c'eſt pourquoi il pourra s'aſſurer comme ſur un préſage certain, que toutes les Années qu'il y a abondance da Glands l'Hiver eſt toûjours fort rude.

Un Berger ſera ſoigneux de remarquer ſi ſes Brebis qui ont déja eu le mâle, le recherchent encore; Et delà il conjecturera qu'il ſera froid l'Hiver prochain.

De même celui à qui la conduite du Bétail eſt commiſe, obſervera ſi ces Animaux paiſſant par Troupeaux, ou ſi les Cochons foüillent la Terre, ayant la Tête tournée du côté de Biſe, pour lors il fait bon ſe munir de beaucoup de bois; car l'Hiver eſt ordinairement rude & de longue durée.

Obſervés quel ſera le vingt-quatriéme jour de Novembre, tel ſera l'Hiver, & tel ſera le vingt-cinq dudit mois, tel auſſi ſe paſſera le mois de Janvier.

On reconnoît aiſément la conſtitution de l'Hivet par les Remarques qu'on fait des derniers jours de la Lune, qui vont de Novembre en Decembre; car tels ils ſe font ſentir, tel l'Hivee ſe gouverne.

Et pour ſçavoir, quel ſera l'Eté, les grands obſervateurs des ſaiſons diſent que les trois derniers jours de la Lune, qui vont d'Avril en May ſont des preſages infaillibles de ſa conſtitution.

Ces Remarques ſont auſſi neceſſaires aox Jardiniers dans le tems d'Hiver, pour s'exempter d'avoir froid aux pieds, dés le mois d'Octobre on prend du jus de l'herbe de la Rhuë, avec de l'huile de noix où y il aura été détrempé, & on s'en lave les pieds une fois ſeulemeur au commencement de l'Hiver.

HOMME. L'Homme eſt un Animal doüé d'une ame intellectuelle, de laquelle dépend la faculté raiſonnable avec l'Animal & le vegetal.

L'Homme ſeul parmi tant d'Animaux a l'intelligence & la raiſon, il eſt auſſi la plus parfaite créature de l'Univers; car tout ce qui eſt ſous les Cieux, à l'être & à la vie, le ſentiment & le mouvement: Il a la parole & la raiſon, qui comprend l'intelligence, & la volonté, qui eſt un apetit raiſonnable.

Sa richeſſe, & ſon excellence paroiſſent eo ſon viſage, en ſes mains, & en cette figure qui lui ſait élever ſa face vers le Ciel.

L'Homme remarquant donc en lui tous les traits de la Divinité, il en eſt d'autant plus obligé à reconnoître celui qui la ſi avantageuſement enrichi, qu'il doit lui conſerver ſa foi, & lui rédre ſans ceſſe ſes homages & ſes adorations, il eſt compoſé des quatre Elemens contraires dans leurs qualités, qui ſe déclarent inceſſament la guerre. L'on ne doit pas s'étouner s'il eſt ſujet à mille infirmités, & même à la mort, d'autaot que ſa vie étant fondée ſur la chaleur naturelle, & ſur l'humide radical, qui lui ſert de nourriture comme fait l'huile à la mêche, cette humidité venant à manquer, il eſt de neceſſité que la chaleur periſſe, & cela eſt ſi vrai que l'humidité radicale ne peut pas toûjours durer, parce que la chaleur la conſûme à tout moment.

L'on ne nie pas qu'il ne s'enfaſſe une reparation par l'influence de la chaleur, & de l'humeur qui vient du cœur par les arteres à tous les membres: Mais l'humeut eadicale qui eſt diſſipée, eſt plus pure que celle qui prend ſa place, d'autant que l'une eſt faite de la ſemenca perfectionnée aux vaiſſeaux ſpermatiques, & l'autre vient du ſang qui eſt beaucoup moins filtré; De plus, c'eſt une maxime ſelon les Philoſophes, qne tout agene naturel s'afoiblifſant tous les jours, ne peut reparee ce qui eſt perdu en même dégré de perfection; car ainſi que le vin, plus il eſt mêlé d'eau, plus il s'afoiblit, de même auſſi la chaleur & l'humidité radicale s'afoibliſſeut à toute heura, par l'opoſition du nonveau aliment qui a toûjours quelque choſe de diſſemblable, & de plus ce qui s'écoule ne ſe remet jamais en pareille qualité, à cauſe que la diſſipatiou eſt contiouelle, que ſon rétabliſſement ne ſe fait que lentemene, aprés beaucoup d'alteration, de cette maniere, il faut de neceſſité moutie.

Cependant l'ou peut rétarder la mort, & prolonger la vie, garantis de maladie, & conſerver la ſanté, en pratiquant & obſervant exactement les regimes qui ont été ordonnés à chaque maladie, & en ſe précaucionnane contre celles qui pourroient arriver au corps par les paſſions de l'ame, ou par l'alteration de l'air, ou par le boire, ou le manger.

HOQUET. Le Hoquet eſt un mouvement contre nature, cauſé par la convulſion des muſcles du ventricule; il vient, ou de plenitude, ou d'ioaxition, ainſi il eſt incerieur, ou exterieue.

Interieut pat le propre vice de l'eſtomach, ou de l'œſophage; oo d'un apoſtume aox méninges, ou par l'inflamation des reins, de la matrice, du ſoïe, ou des inteſtins.

Exterieur, par quelque bleſſure, ou par la qualité ou quantité des alioeus, ou pour avoir bû à la glace, ou du vin par excés, ou pour s'être trop adonné aux femmes, ou pour avoir ſoûfert longtems la faim, ou uſé ſans moderatioo de choies ſalées, ou épicées.

Si le Hoquet arrive aprés un long ſommell, ou dans une défaillance, ou dans uo tremb'ement, ou aptés l'avottement. il préſege une mort prochaine.

Aprés le vomiſſement, ſi les yeux deviennent rouges, & que le Hoquet preone, ce ſont deux ſignes tres mauvais, ainſi que dans le *Miſerere*, ou dans une perte de ſang, conſiderable à l'inflamation du foie, & du cerveau, il eſt mortel.

Si enſuite du Hoquet il paroît une apoſtume du côté droit, ou ſur le ventre, il n'angure rien de bon.

Aprés le Hoquet ſi on vient à perdre le jugement, ou qu'il arrive convulſion ce ſont des ſignes auſſi funeſtes, que s'il arrivoit aux plcïes, aux bleſſures & aux coups.

Ceux qui d'ordinaire ont le Hoquet, ſi-tôt qu'ils éternuent, ils en ſont délivrés.

Tout Hoquet qui vient de pitnite, la ſoif le guérit, pourveu que la matiere ne ſoit pas corrompuë, où qu'elle derive d'une apoſteme.

Le Hoquet qui eſt interrompu n'eſt pas ſi dangereux, que celui qui toûjours continuë.

Celui qui ſera cauſé d'inanition eſt preſque ſans reſſources, à moins qu'il n'arrive par des fiévres continuës.

A l'Hoquet qui proviendra de la qualité, ou quantité des viandes, & des vins qui engendrent des humeurs acres, on obſervera la diéte, ou l'on provoquera le vomiſſement.

S'il vient de chaleur, l'on uſera de la Limonade, de Cidre, ou de la bonne Tiſaone.

S'il vient de froideur, l'on machera de l'Anis, l'on boira du bon vin ſucré, ou du Roſſolis, ou du vin d'Eſpagne, ou d'autres ſemblables liqueurs.

Les enfans y ſont fort ſujets à cauſe qu'ils mangent goulument, & plus qu'ils ne peuvent digerer, ce qui leur cauſe beaucoup de pourriture.

Il faudra leur appliquer un peu de Theriaque ſur le cœur, étendu ſur du linge, ou ſur un petit morceau de drap aprés cela leur donner de la poudre de Rhubarbe, ou une once de Sirop de Chicorée compoſé, ou poudrer leur potage, ou leur viande d'un peu de Marjolaine, ou du Thim, ou leur donner à mâcher de l'écorce d'Otange confite ou de l'Anis; ou de la Coriandre, ou du Fenoüil ſucré.

A d'autres on fera paſſer le Hoquet en recevant la fumée d'Anis par le nés ou en beuvant de ſa décoction.

Si le Hoquet vient d'humeur acre, ou par de violent remedes, l'on donnera à prendre de l'Huile d'Amandes douces ou d'Huile d'Olive, ou du Beurre frais ou des boüillons, avec de la poudre des yeux d'Ecreviſſes, ou du Corail preparé avec un peu de conſerve de Roſes, ou huit grains de Perles avec autant de corne de Cerf preparée, dans une cuillerée de Sirop de Grenade.

La peut guerir auſſi le boquet, ou quelque forte ligature, ſoit aux doigts des mains, ou en quelqu'autre partie, l'on vient auſſi que de faire gliſſer un anneau dans le doigt du milieu do bas en haut, ou du haut en bas l'artére ſur l'heure, ou de ſentir du Caſtor, c'eſt pourquoi ceux qui y ſont ſujets en pourront toûjours porter ſur eux, ainoo l'on ſongera au fer à Cheval que l'on aura rencontré & penſer à ce qu'on en fit à lors. D'aucuns apliquent des Veotouſes ſeches ſur l'eſtomach, quand il eſt externe.

S'il derive du ſcie, ou des autres endroits que l'on a nommé, on en trouvera les remedes dans leur Traité.

HORMINON SAUVAGE.

QUALITEZ, ch. & ſec.

DESCR. Il produit ſes feüilles ſemblables à celles de la Sauge: ſa tige eſt haute d'un pied & demi, rude quarrée, un peu veluë & canelée: ſa fleur reſſemble à celle de la Sauge, tirant ſur la couleur de Pourpre: elle laiſſe en tombant pluſieurs gouſſes tournées contre terre, qui enferment une graine ronde & noirâtre, preſque ſemblable à celle de Calbitrichum.

LIEU. Il vient par les campagnes, par les prez, il fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Il a plus de force que celui des Jardins, & outre les vertus du précedent, qu'il poſſede plus éminemment; la decoction de ſes feüilles faite dans de l'eau, provoque les mois & l'arriere-fait des fémes qui s'y aſſeent, ſes feüilles detrempées dans du vinaigre, & appliquées toutes ſeules ou avec du miel, reſolvent toutes ſortes d'apoſtumes larges, & les furoncles.

HOUBLON, *ou* Hobellon, *Ital.* Lupulo Bruſcandole, *All.* Honiſen.

QUALITEZ. La plante & les fleurs ch. & ſec. au 2. D.

DESCR. Le Houblon d'ordinaire s'entortille aux Arbres, & à ce qu'il rencontre: ſes feüilles ſont découpées comme celles de la vigne en cinq endroits, & ſont rudes comme celles du Concombre: ſes ſarmente ſont longs, âpres, velus, & un peu épineux: ſes fleurs ſont d'une couleur blafarde, rangées en raiſin, d'où ſortent quantité de petites bourſes qui pendent, entaſſées les unes ſur les autres; elles ſont de couleur jaunâtre, & enferment une graine noire & amere.

LIEU. Les domeſtiques viennent dans les jardins, les Sauvages croiſſent le long des hayes & des abriſſeaux & fleuriſſent en Août & ſont meurs en Septembre.

PROPR. Il eſt ſec & chaud: mais les cimes que l'on mange cuite en ſalade ſont plûtôt humides & froides, que chaudes; elles ne laiſſent pas de purger le ſang, d'amollir le ventre, de deſopiler le foie & la rate, & fort bonnes au goût.

HUILE D'OLIVE. L'Olivier eſt grand, haut & branchu, ayant les feüilles longues, aiguës au bout épaiſſes & graſſes, atachées à une queuë fort courte, verte par deſſus, & blanchâtres par deſſous, & qui ne meurent jamais, aiant un goût amer, & un peu acre, ſes fleurs ſont blanches, & atachées en grapes, deſquelles ſortent les fruits qui ſont verds au commencement, & aprés pâles, enſuite purpurés, & enfin deviennent noirs. Leur Huile ſert de contrepoiſon, & à pluſieurs autres uſages que perſonne n'ignore.

HUILE DE NAVETE. Le Navet eſt une graine à peu prés comme celle des Raves, qui ſe cultive dans la Bourgogne, de la maniere que l'on cultive les Raves, c'eſt à-dire, qu'aprés avoir coupé le bled ou donne un labour à la Terre le plus profond qu'on peut & on reſeme enſuite ſur cette Terre labourée la graine de Navets, en la ſemant, on la prend avec les trois doigs & on la ſeme le plus loin qu'on peut juſqu'à la moiſſon faite afin que la racine ſoit aſſés forte pour reſiſter aux plus grandes gélées, & aprés l'Hiver elle fleurit & monte en graine, qui meurit comme les Navet en ce païs, on coupe la tige, ou la bat ſur des draps qu'on étend ſur terre afin que la graine ne ſe perde en terre,

on la vanne avec le vent, ou bien on la passe avec des Crihles faits de crins pour en ôter la paille ; il est bon cependant qu'il y demeure un peu de paille ou gousse, afin de nourrir ce grain, & afin que le grain ne se diminuë, ne ride, on met cette graine ensuite dans des Tonneaux, où on la laisse jusqu'à ce qu'on en veut tirer l'huile, & avant que faire l'huile, il faut de rechef la vaner pour en tirer toute la poussiere.

Et pour en tirer l'huile, ou la porte chés ceux qui font les huiles, & aux Pressoirs, où elle est broïée sur la Mule le plus qu'on peut : On la chauffe ensuite dans une Chaudiere dressée sur un Fourneau de pierre ou de brique, & on verse dessus, à mesure qu'elle chauffe une écuellée d'eau pour empêcher qu'elle ne brûle ; Pour en faire mieux tendre l'huile, c'est à observer de remüer ladite graine en chauffant, & de ni pas mettre trop d'eau, ce qui la rendroit moindre pour l'usage de la Lampe : cét huile est en usage non-seulement pour éclairer, mais aussi pour le ménage, si on le veut ; de cette maniere la plus fréche & plus récente est la meilleure pour manger.

On met dans une Poësle à frire, dans laquelle on la fait cuire avec un Oignon & une croute de Pain, jusques à ce que l'Oignon & l'huile ne petille plus, &c.

L'huile d Olivette, huile de Cannelin, de Cheneve, qui est une petite graine, comme la graine de couleur de celle du Millet : Tous ces hoiles se font aussi en Bourgogne de la maniere ci-dessus.

Pour empêcher que l'huile ne fume. Il faut faire distiller du Jus d'oignons & le mettre au fonds de la Lampe, & l'huile par-dessus : ce qui empêche qu'il ne fait point de suie.

Huile de repos pour les nerfs. D'y Pericon & Gomme que l'on trouve aux Arbres dans les branches également, le tout ensemble faite boüillir au Soleil durant quarante jours, & aurés Huille souveraine pour les nerfs.

Pour éclaircir l'huille d'Olive. Mêlés-y de l'Alun de glace, ou bien de l'eau boüillante ; il faut remarquer que l'Huile ne se prend dans laquelle l'Anis aura trempé : si on l'expose au Soleil, ou au feu, il en arrivera de même.

Pour ôter l'Huile ou Graisse, sans moüiler, le drap : Prenés une quantité de pieds de Mouton, nettoiés-les bien & cuisés, & les mangés, les os droits brullés-les & en faites poudre trés-delice, & nette, puis la faires chauffer sur la tâche au Soleil, & comme la poudre devient noire, jetés-la incontinent, & y en remettés dessus de l'autre nette, & continuant ainsi autant de fois que la poudre ne devienne plus noire, & à lors la tâche s'en sera allée, & la couleur du drap ne s'éfacera pas pour cela.

Huile de vin preparé à toutes sortes de plaies. Pour faire cet huile, prenés une livre d'huile d'Olives, une chopine de vin, une bonne poignée de feüilles de Plantin, une poignée de Consolide, & autant de mille pertuis, une poignée de feüilles de Roses, le tout mis ensemble dans un poëlon, il le faut bien faire boüillir ; jusques à ce que lesdites herbes soient cuites, le passer dans un linge, bien presser lesdites herbes, entirer le suc & le mettre dans une Phiole.

Pour se servir de cette huile, prenés un peu d'eau & de vin, faites les tiedir sur le feu, & aprés en laver la plaie avec un linge & la secher, & puis prendre un peu dudit huile, & en oindre la plaie avec une plume & aprés prendre une feüille de Chou rouge, que l'on passera sur le feu, & l'on l'oindra de cet huile, & l'on l'apliquera sur la plaie, & par-dessus vous mettrés le même linge, qui a servi à la nettoier.

Huile de Baume excellent. Prenés d'huile d'Olives quatre livres, fleurs d'Hipericon, demi livre : mettés le tout dans une Bouteille de verre que vous exposerés au Soleil l'espace de trente jours pendant la Canicule, ou l'espace de quinze jours sur les cendres chaudes, ce terme passé, il faut mettre le tout dans un grand Pot de terre neuf, & y ajoûter de bon & gros vin noir une chopine, & la mettre sur le feu jusqu'à ce qu'il boüillira, aprés il faut jetter dedans deux petits chiens envie de l'âge de huit à quinze jours, & une livre de vers de terre lavés auparavant avec de gros vin, il faut couvrir le Pot jusques à ce que le vin soit consumé ; aprés vous le coulerés, & garderés ce Baume dans une bouteille de verre pour vous en servir au besoin.

Ses proprietés. Il fortifie les parties nerveuses, & les adoucit merveilleusement, il est excellent contre les plaies des Armes à feu : contre les douleurs de la goutte & de la sciatique &c.

Baume d'arcous trés utile pour la guerison des plaies. Prenés de Graisse de Mouton, deux onces, de graisse de Pore, une once ; Gomme élemi, & Terebentine claire, une once & demi de chacun. Le mélange en est trés-facile, il les faut faire fondre successivement l'un avec l'autre, jusques à la consistance d'un liniment, on s'en sert sur les plaies comme d'un digestif.

Pour fortifier les nerfs, resoudre les tumeurs ou enflures froides, & ramollir les duretés des jointures, recepte. Il faut prendre quatre ou cinq poignées de Sauge, les bien piler, les mettre dans un Poëlon, avec une livre de Beurre frais : les faire bien boüillir ensemble durant un quart d'heure, & les passer ensuite par un gros linge pour en exprimer ce qu'on pourra, dont on oindra les parties malades & debiles : notés qu'il faut que cet Ongnent soit fondu, quand on s'en servira, & qu'il est bon contre le Rhumatisme

Huile ou liqueur de mercure. Cette preparation est une liqueur acide chargée de mercure.

Mettés dans une terrine de grez ou dans un vaisseau de verre les lotions de la masse blanche dont on a fait le turbith minéral, faites-en évaporer au feu de sable toute l'humidité, jusques à ce qu'il vous reste au fond une matiere en forme de sel, qui pesera deux onces & une dragme ; transportés la terrine à la cave ou en un autre lieu humide, & l'y laissés jusques à ce que cette matiére se soit presque tout à fait resoute en liqueur.

On s'en sert pour ouvrir les chancres venerlens, & pour consumer les chairs avec des plumaceaux.

Cette liqueur n'est autre chose que le mercure tellement penetré & divisé par les esprits acides du vitriol, qu'il se resout comme un sel en humidité : Or comme il tient ces esprits attachés, il mange & il corrode par tout où il se rencontre, comme feroit un sublimé corrosif.

On peut faire cette liqueur avec l'esprit de nitre, & elle sera encore plus violeute ; mais comme elle peut alors trop penetrer & causer des ac-

eidens dangereux, j'aimerois mieux la preparer, comme nous avons dit avec de l'huile de vitriol.

Si l'on jette quelques gouttes d'huile de tartre faite par défaillance sur cette liqueur, il se fera à l'instant un precipité de mercure, parce que l'Alkali du tartre aura rompu les pointes qui tenoient le mercure suspendu.

Autre huile de Mercure. Cette preparation n'est autre chose que du sublimé corrosif dissout dans de l'esprit de vin.

Pulverisés subtilement une once de sublimé corrosif & le mettés dans un matras, versés dessus quatre onces d'esprit de vin bien rectifié sur le sel de tartre, bouchés bien vôtre matras, & laissés tremper la matiere à froid pendant sept ou huit heures, le sublimé se dessoudra; mais s'il étoit demeuré quelque chose au fond, versés la liqueur par inclination & aiant mis sur la matiere encore un peu d'esprit de vin, faites-la tremper comme devant pour achever de la dissoudre: mélés vos dissolutions & les gardés dans une phiole bien bouchée.

C'est une huile de Mercure qui est plus douce que la precedente, elle est propre aux Chancres veneriens, principalement quand on y craint la gangrenne: on s'en peut servir avec des plumaceaux comme de l'autre.

L'Esprit de vin bien rectifié dissout le sublimé corrosif, mais il n'a pas la force de dissoudre le vif argent, ni même le sublimé doux, la raison en est qu'étant un Mercure extrémement rarefié, & déja comme suspendu par des acides, l'esprit de vin s'y introduit peu à peu, & en delaye les parties; mais le vif argent & le sublimé doux aiant des parties trop serrées & trop compactes, l'esprit de vin qui n'est qu'un soufre rarefié, ne peut pas donner des secousses assés fortes pour les disjoindre.

Cette liqueur est plus douce que la précedente, parce que l'esprit de vin qui est un soufre, lie & embarasse les pointes acides du sublimé corrosif, ensorte qu'elles ne peuvent pas agir avec tant de force que si elles étoient en liberté.

Huile & esprit de Gaiac. Cette operation est une separation des parties liquides du Gaiac, d'avec sa partie terrestre.

Prenés du bois de Gaiac rapé ou soié en petits morceaux: remplissez-en les trois quarts d'une grande cornuë que vous placerés dans un fourneau de reverbere, & vous y joindrés un grand balon pour recipient; commencés la distillation par un feu du premier degré, afin d'échauffer doucement la cornuë & de faire distiller l'humidité aqueuse qu'on appelle *phlegme*: continués-le en cet état jusqu'à ce qu'il ne tombe plus de gouttes; ce qui montrera que tout le phlegme sera distillé. Jettés ce qui sera dans le recipient comme inutile; & l'aiant radapté au coup de la cornuë, lutés exactement les jointures: il faut ensuite augmenter le feu par degrés, les esprits & l'huile sortiront en nuages blancs: continués le feu jusqu'à ce qu'il ne sorte plus rien: laissés refroidir les vaisseaux & les délutés: versés ce que le recipient contiendra dans un entonnoir garni de papier gris qu'ó aura mis sur une bouteille ou sur un autre vaisseau, l'esprit passera & laissera l'huile noire, épaisse & fort fœtide dans l'entonnoir: versés-la dans une phiole & la gardés; c'est un fort bon remede pour la carie des os, pour le mal des dents, & pour nettoïer les vieux ulceres. On peut la rectifier, comme nous avons dit, *de l'huile de Succinum*, & s'en servir interieurement dans l'Epilepsie, dans la Paralisie, & pour faire sortir l'Arriere-fais aprés l'accouchement. La doze est depuis deux gouttes jusqu'à six.

L'esprit de Gayac peut être rectifié en le faisant distiller par un alembic, afin d'en separer quelque peu d'impurté qui pourroit être passée avec lui, il chasse par transperation les humeurs, & il excite les urines: La doze est depuis demi dragme jusqu'à une dragme & demie. On s'en sert aussi mélé avec de l'eau de miel pour nettoier les ulceres inveterés.

Vous trouverés dans la cornuë du charbon de Gayac lequel vous reduirés en cendre, y mettant le feu qu'il prendra plus aisément que d'autre charbon ne feroit: calcinés ces cendres dans le fourneau d'un potier quelques heures, puis en faites une lexive avec de l'eau, laquelle étant filtrée, vous en fetés évaporer l'humidité dans un vaisseau de verre ou de grez au feu de sable il vous restera le sel de Gayac que vous pourrés blanchir en le calcinant à grand feu dans un creuset. Ce sel est aperitif & sudorifique, il peut servir comme tous les autres sels alkali, à tirer les tientures des vegetaux: La doze est depuis dix dix grains jusqu'à demi e dragme, dans quelque liqueur apropriée.

La terre appellée *Caput mortuum*, ne peut servir à rien.

On peut tirer de cette maniere, les cinq substances de tous les vegetaux: mais comme la force du sen leur laisse une odeur ingrate d'empireume, on a inventé d'autres moiens pour tirer l'huile des aromates, nous les décrirons dans la suite.

Durant la distillation des éprits, il ne faut pas pousser le feu trop fort; car comme ils sortent avec grande rapidité, ils casseroient ou la cornuë ou le recipient.

Quoique le Gayac qu'on emploïe soit fort sec, on en retire beaucoup de liqueur; car si vous avés mis dans la cornuë quatre livres de ce bois, à seize onces la livre vous retirerés trente-neuf onces d'esprit de phlegme, & cinq onces & demie d'huile, il restera dans la cornuë dix-neuf onces de charbon duquel on peut tirer demie once ou six dragmes au plus d'un sel alkali.

L'esprit de Gayac est aqueux comme ont coûtume d'être les autres esprits tirés des bois par une distillation semblable à celle-ci: ce n'est qu'un sel essentiel qui a été rarefié par le feu & pousse avec du phlegme dans le recipient: cet esprit a une odeur de rôti qui n'est point trop desagréable; son goût est aigrelait & un peu âcre, ce qui vient du sel essentiel, & qui fait sa vertu.

L'esprit de Gaiac noircit comme de l'encre, quand on y dissout un peu de Vitriol: il ne fermente point avec l'esprit de Vitriol, ni avec les autres acides, il ne fermente pas même sensiblement avec les liqueurs alkalines; mais il fermente un peu avec les sels alkali secs, & avec les pierres d'Ecrivisse pulverisées; il ne fait point troublee la dissolution du sublimé corrosif; il rougit la teinture de tournesol Toutes ces experiences montrent que l'acidité prédomine dans cet esprit.

L'huile de Gaiac est âcre à cause des sels qu'elle

le a enlevés avec elle ; c'eſt auſſi la peſanteur de ces ſels qui la précipite au fond de l'eau, l'huile de Buis, & la plûpart des autres huiles qui ſont tirées de cette façon, ſe précipitent auſſi.

Ces ſortes d'huiles ſont bonnes pour le mal des dents, parce qu'elles bouchent le nerf par leurs parties rameuſes, empêchant que l'air n'y entre. De plus par le moïen des ſels âcres qu'elles contiennent, elles dilaient une pituite qui s'étoit arrêtée dans la gencive & qui cauſoit la douleur ; mais à cauſe de leur fetidité, ou a bien de la répugnance à en mettre dans la bouche.

Quelques-uns voulant rendre l'huile de Gaiac plus pénétrante & plus deterſive qu'elle n'a coûtume d'être, mêlent dans la cornuë avec chaque livre de Gaiac une once de Tabac ſec ordinaire ; mais alors l'huile qu'on en retire me paroît bien âcre pour être appliquée dans la bouche ; je la croi fort bonne pour la carie des os, pour déterger puiſſamment les vieux ulceres, & pour reſiſter à la Gangrene.

Le ſel fixe eſt un alkali qui agit à peu prés comme les autres ; il eſt neanmoins aſſés vraiſemblable que les ſels fixes des vegetaux, ſi calcinés qu'ils ſoient retiennent toûjours quelque vertu de la plante dont ils ſont tirés.

Si l'on calcinoit encore la terre qui reſte, l'on en pourroit retirer du ſel, mais en tres-petite quantité.

Huile & Eſprit de Papier. Pliés du Papier blanc en petits bouchons & en rempliſſés une grande cornuë de grés ou de verre luttée ; placés vôtre cornuë dans un fourneau de reverbere. Adaptés-y un grand balon ou recipient, luttés exactement les jointures ; faites deſſous un tres-petit feu pendant deux heures pour échauffer la cornuë ; augmentés-le de deux ou trois charbons, & le continués ainſi pendant trois heures, pouſſés-le enſuite juſqu'au troiſiéme degré. Le balon ſe remplira de nuages blancs : faites ceſſer le feu quand il ne ſortira plus rien, l'operation ſera achevée dans ſept ou huit heures. Les vaiſſeaux étant refroidis déluttés-les, verſés tout ce que contiendra le recipient, dans un entonnoir garni de Papier gris, l'eſprit paſſera & il demeurera ſur le filtre une huile épaiſſe, noire & de mauvaiſe odeur, gardés-la dans une Phiole.

C'eſt un fort bon Remede pour la ſurdité, on en met quelques gouttes dans l'oreille avec un peu de cotton de tems en tems : elle calme les bourdonnemens, elle eſt bonne auſſi pour les dartres & pour la gratelle étant appliquée deſſus, elle ſoulage le mal des dents à peu prés comme l'huile de Gaiac, elle eſt bonne encore pour apaiſer les vapeurs hiſteriques. on en fait ſentir aux femmes attaquées de ce mal.

Il faut rectifier l'eſprit en le faiſant diſtiller au feu de ſable par un petit alembic. C'eſt un apetitif : on en peut donner dans toutes les maladies où il eſt beſoin de faire urines : La doſe eſt depuis ſix gouttes juſques à vingt, dans quelque liqueur appropriée.

Eſſence ou Eſſence de Canelle, &c. Concaſſés quatre livres de bonne Canelle & la mettés tremper dans ſix pintes, ou douze livres d'eau commune chaude, laiſſés le tout en digeſtion dans un vaiſſeau de terre bien bouché pendant deux jours : Renverſés vôtre infuſion dans un grand alembic de cuivre, auquel aiant adapté un recipient & lutté exactement les jointures avec de la vessie moüillée, diſtillés par un aſſés grand feu, trois ou quatre livres de la liqueur, puis déluttés l'alembic, & verſés dedans par inclination, l'eau diſtillée, vous trouverés au fond un peu d'huile que vous verſerés dans une Phiole & vous la boucherés bien : Faites diſtiller comme devant, la liqueur, puis aiant jetté l'eau dans l'alembic, ramaſſés l'huile qui ſera au fond du recipient laquelle vous mêlerés avec la premiere : Reiterés cette cohobation, juſqu'à ce qu'il ne monte plus d'huile, ôtés alors le feu, & diſtillés l'eau qui ſera dans le recipient, de la même maniere que nous rectifions l'eau de vie, dans la ſuite pour faire l'eſprit de vin, vous aurés une tres-bonne eau ſpirituenſe de canelle.

L'huile de Canelle eſt un excellent corroboratif : elle fortifie l'eſtomac & elle aide à la nature dans ſes évacuations. On en donne pour faire accoucher les femmes & pour faire venir les Menſtrues : Elle excite auſſi la Semence : on en mêle ordinairement une goutte dans un peu de Sucre Candi, pour faire l'oleoſaccharum qui ſe diſſout facilement dans les eaux cordiales & hyſteriques.

L'eau ſpirituenſe de Canelle a les mêmes vertus, mais il en faut deux ou trois dragmes à la doze.

De cette maniere, on peut tirer preſque toutes les huiles des vegetaux odorans, comme celles de bois de Roſe, de Romarin, de Lavende, de Genévre, de Giroſle & d'Anis, leſquelles ſurnagent l'eau, ou ſe précipitent au fond, ſelon qu'elles ſont plus ou moins remplies de ſels.

Quelques Auteurs ajoûtent dans l'infuſion de Canelle, huit onces de Salpêtre, ou trois onces d'eſprit de ſel, pour ſervir de vehicule à l'eau, afin qu'elle pénétre mieux la Canelle & qu'on en tire davantage d'huile ; mais il m'a paru que ces acides alterent un peu l'huile en fixant ſes parties volatiles ; & que celle qui avoit été tirée de cette maniere, ne rendoit pas juſtement autant d'odeur que l'autre.

HUISSIERS ET SERGENS, &c.

Conſerveront leurs biens ou l'augmenteront, s'ils rempliſſent leurs devoirs, & ſont fideles à executer ce qui ſuit ; car S. Paul dit : 1. *Tim.* 2. 48. *Pietas ad omnia utilis eſt, promiſſionem habens vitæ quæ nunc eſt & futuræ.*

Premierement. S'ils ſavoient lire, & écrire, avant que d'être reçûs à leurs Charges, & s'ils avoient la probité, & la ſuffiſance neceſſaire pour s'en acquiter en gens de bien, & n'y faire point de faute par ignorance, par malice. Charles, VIII. 1490. Art. 3. François I. 1535. Art. 4. Arrêt des Grands jours de Rion. 1546.

2. S'ils ont pris de plus grands ſalaires que ceux qui leur ſont reglés : leur étant à cét effet ordonné d'écrire, & parapher de leur main tout ce qu'ils recoivent des Parties : ſoit pour Epices, vacations, ſalaires, &c. à peine de concuſſion, & de privation d'Office s'iis y manquent, François I. 1539. art. 43. Edit de Charles IX. 1573.

3. S'ils ſe ſont fait païer de leurs voyages, & de leur ſéjour à la Compagne par toutes les perſonnes, pour leſquelles il ont eu de differentes executions à faire ; les Loix & les Ordonnances leur deffendent de prendre pluſieurs ſalaires d'un même voyage quoi qu'ils fuſſent chargés de plu-

leurs exemtions, Philippe. IV. 1302. art. 27.

4. S'ils ont fait des fauſſetés: la Loy veut qu'ils ſoient punis de mort, & ils ſont obligés de reparer les dommages & de deſintereſſer ceux qui en ſouffrent. Barthole ſur la Lov. *Si mulier, ſi ſervus, rerumamot*, & ſur la Loix *Nullam, cod, deteſtio. ſollicitus.*

5. S'ils ont laiſſé aux parties aſſignées, aprés avoir executé leurs Commiſſions, Copie des Piéces avec l Exploit, contenant le jour, le tems devant ou aprés midi, leurs noms, domiciles, & ceux de leurs Recoids tant dans la Copie, que dans l'Original dudit Expoit: y étant obligés ſur peine d'amende & ſuſpenſion de leurs Offices. François I. 1539. art. 2. Etats de Blois, art. 173.

6. S'ils ont donné aux parties des Exploits d'Aſſignation qu'ils n'avoient point faits par erzinte ou inter. ſt; ils ſont obligés à la reſtitution des dommages qui ont ſuivi. S. Thomas *ſupra.*

7 S'ils ont fait des Exploits, ou autres Actes deffendus les jours des Fêtes & Dimanches aux cas prohibés, ſans permiſſion. *Exod.* 20. 1. *in t. Decret. lib.* 3. art. 9. *Pins*, V. *Cap* 2.

8. Si les Huiſſiers ou Sergens ſubalternes ont fait des Exploits, hors de leurs limites, ou ſans permiſſion: leur étant deffendu ſur peine de punition, S Ludo II. 1254. Philippe IV. 1502. art. 8.

9. S'ils ſe ſont ſervis des Commiſſions qu'on leur avoit données pour maltraiter quelqu'un en ſes biens, en ſa perſonne ou en ſon honneur, ou faire des affaires injuſtes. S. Thomas 2. 2. q. 62. art. 2. *in corp.* & art. 5. *ad* 2.

10. S'ils ont recherché des Commiſſions dans la ſeule veuë de ſe vanger ou pour d'autres mauvaiſes fins; S. Thomas, *ſupra.*

11. S'ils ont fait fidelement leurs procés verbaux de la reſiſtance qui leur a été faite, & s'ils n'ont rien ſupoſé contre la verité, Edit d'Amboiſe, pour la Juſtice, 1566. art. 2. 3. 4.

12. S'ils ſe ſont comportés avec modeſtie en toutes leurs exemtions ſelon l'état; & qualité de ceux contre qui ils agiſſent; ainſi qu'il leur eſt ordonné, ſur peine de faire reparation, & de punition corporelle, Edit d'Amboiſe, art. 6.

13. Si en cas de ſolidité ils ont épargné quelqu'un des coobligés, par argent ou autre interêt. S. Thomas art. 2. *in cop.* & art. 5. ad. 2.

14. S'ils ont mis à exeution les Actes Juridiques, dont ils étoient chargés dans le tems préſcrit: & s'ils n'ont point differé de le faire par interêt, faveur, &c. ils doivent reparer les torts que les parties en ont ſouffert, S. Thomas q. 62. art. 4. *in corp.*

15. S'ils n'ont pas donné le tems comptant aux encheres des Meubles: & s'ils n'ont point fait leſdites encheres avec precipitation par faveur, ou interêt, S. Thomas, *ſupra.*

16. S'ils n'ont rien ſouſtrait dans les Inventaires, ou Ventes qu'ils ont faits, ou pour eux, ou pour d'autres: ils ſont obligés ſolidairement à la reſtitution, S. Thomas, 2. 2. q. 62. art. 1. *in coop.*

17. Si ſans aucun empêchement legitime, ils ont retenu dans leurs mains les deniers qu'ils avoient receus pour leurs parties, & s'ils ont fait naître des incidens, & ſuſcité des Parties ſimulées pour ſe faire faire Arrêt de ces deniers entre leurs mains, afin de ne les pas vuider ſi-tôt i outre le peché, il y a obligation à la reparation de tous les dommages qui ſuivent ces retardemens, S. Thomas *ſupra* article 4. *in corp. cit.*

HYOSCYAMUS. *Franç.* Jeſquiame jaune. *Ital.* Juſquiame. *Eſp.* Velennho. *All.* Bilſinkraut.

QUALITEZ. fr. juſq au 4. D.

DESCR. Le Juſquiame a des feüilles larges blanchâtres, & douces, non pas crenées ni découpées, aprochantes des feüilles du ſolanum mortel, plus grandes toutefois, plus blanches, & plus douces Les fleurs ſont pâles; jaunes & rondes, leſquelles étant paſſées, il vient en leur lieu de petits calices ronds teſtes blancs à de petits cors, aprochants de ceux du Jeſquiama noir, leſquels ſe trouvent enclos dans une peau ronde, douce & qui ne picque point: la racine eſt tendre, ſa tige eſt droite de la hauteur d'une coudée, avec quelques branches qui ſortent du milieu, à la cime deſquelles il a des ombelles longues où eſt la fleur. Sa racine eſt tendre & cheveluë.

LIEU. Il croît dans les lieux ſablonneux, raboteux, & grands chemins. Il fleurit en Juillet.

PROPR. Dioſcoride aſſeure que le Jeſquiames qui ont la graine jaune, & noire appeſantiſſent la tête, & troublent le ſens.

HYOSCYAMUS. Albus. *Franç.* Juſquiame blanc *Ital.* Juſquiamo Blanco. *Eſp.* Velennho. *All.* Binſenkraut.

QUALITEZ. La racine & les feüille finies au 3. degrés.

DESCR. Le Juſquiame blanc eſt preſque de même figure & grandeur que le noir, toutefois il a les feüilles plus larges, plus rondes, plus molles & plus veluës, un peu longuettes & vuidées à l'entour. Sa tige eſt plus courte, garnie de petites branches & feüilles ſortant confuſement. Ses fleurs ſortent le long de la tige, & à la cime, elles ſont blanches & plus petites que celles du noir. Sa ſemence eſt aſſez grande, fort cheveluë & longue; Sa graine eſt blanche.

LIEU. Il croit en France dans les jardins prés de la mer, & dans les lieux âpres de Languedoc & à l'embouchure du Rône dans la mer. Il fleurit en Juillet, Août.

PROPR. Le Juſquiame blanc eſt meilleur pour en uſer en Medecine. Les feüilles ſont ſinguliers étant meſlées à toute ſorte de medicamens, qui ſervent à apaiſer les douleurs, comme auſſi étant apliquées ſeules ou avec des graiſſes ſeches. Voiés Dalech. tom. 2. li. 7. ch 3.

HYSOPE, *Franç.* Hyſope. *Ital.* Hyſopo, *Eſp.* Hierva Hiſopo. *All.* Iſop. Fitehſ.

QUALITEZ, eh. & ſec au 3. D.

DESCR. L'Hyſope domeſtique jette d'une ſeule racine quantité de branches menuës, hautes d'une coudée, & dures comme du bois, Elles ſont garnies de tous côtés, de feüilles longuettes; peintuës, dures, chaudes, odoriferantes, & un peu ameres au goût, ſa fleur ſort de la cime de la tige, faite en épi, d'un bleu celeſte qui tire ſur le rouge.

LIEU. Il ſe trouve dans les jardins; & fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Il eſt incifif, aperitif, abſterſif: il purge les phlegmes, le ſauvage a les mêmes vertus & plus fortes, il eſt bon au mal caduc comme quoi qu'on le prenne: oingt avec de l'huile, il tuë les poux de la tête.

HYPERICUM. *Franc.* Mille-pertuis. *Ital.* Hyperico perforata. *Eſp.* Cara Coneillo. *Allem.* S. Johanskraut.

QUALITEZ. Chaud & ſec.

DESCR. C'eſt une Plante rougeâtre, chargée de branches, & haute d'un pied. Ses feüilles ſont ſemblables à celles de la Rhuë, toutes percées de petits trous : Ses fleurs ſont jaunes comme celles du Leucoïon, leſquelles étant preſſées entre les doigts, rendent une liqueur comme du Sang. Ses gouſſes ſont un peu veluës, longues & rondes, de la grandeur d'un grain d'orge ; au dedans deſquelles eſt la graine, qui eſt noire.

LIEU. Il naît dans les lieux cultivez & ſauvages, & il fleurit au mois de Juillet & d'Août.

PROPR. Il reſout & eſt aperitif. La graine beuë dans du vin eſt bonne contre la pierre & les venins, à ceux qui crachent le ſang : comme auſſi à la Sciatique. L'eau diſtillée de toute la Plante eſt bonne contre l'Epilepſie & la Paralyſie.

L'herbe pilée étant miſe ſur les morſures venimeuſes les guérit : Enfin il y a peu de Plantes qui aient ſes vertus.

SUITE

SUITE
DU
DICTIONNAIRE OECONOMIQUE,

CINQUIE'ME PARTIE.

I.

JACINTHES. Les Jacinthes, pour leur diverſité, ſont comme autant de Prothées dans les Jardins, qui font agreablement la guerre avec les Narciſſes; car il s'en trouve de tant de ſortes, & de ſi differentes couleurs, que c'eſt une merveille.

Ces fleurs ſemblent de petits gaudets, qui ſortent de leur tige, attachez ſeparément chacun ſur une petite quëuë, elles forment par en bas un petit bouton, au deſſus duquel ils s'élevent comme de petits Canaux plus étroits, qui s'élargiſſant a l'ouverture avec certaines petites feüilles decoupées & renverſées, & font la figure d'aotant de petits Lys. Ellos fleuriſſent la plûpart tout autour de la tige, les unes plus druës, les autres plus claires.

Il y en a qui n'amenent que peo de fleurs, & d'autres qui fleuriſſent en abondance, que l'on apelle pour ce ſujet Poliantes, c'eſt-à-dire bien fleuries. Les uns ont des gaudets, & les autres en ont de plus grands, & on les apelle Orientaux.

Il y en a qui ont des feüilles, & d'aotres qui n'eo ont point, il y en a de ſimples & de doubles, il s'en trouve de hâtifs, de communs & de tardifs.

La couleur en eſt ſi differente, que l'on en voit de blanes, qoi ont le gaudet incarnat: de rouges, de lavez, de bleus, de cendrea, de couleur de rômarin, de verts & de pluſieurs aotres eooleurs. De ſorte qu'il ne faut pas s'étonner, ſi étant ſi differents les uns des autres, ils ne demandent pas tous une ſemblable culture, c'eſt pourquoi nous les diviſerons en trois ordres pour plus grande facilité; mais, comme nous avons ſuffiſamment parlé de leurs couleurs, nous n'en dirons pas davantage, & cette diſtinction que nous en ferons, ne ſera que pour parler de leur culture.

Nous mettrons dans le premier tang, ceux qui demandent une culture generale.

Dans le ſecond, ceux qui en veulent une particuliere, & dans le troiſiéme & dernier, nous ne parlerons pas des Jacinthes qui ont été aportés des Indes.

Premier ordre des Jacinthes. Les Jacinthes que nous mettons dans le premier rang ſont le blanc commun, le blanc dont le gaudet eſt incarnat, le bleu clair, que l'oo apelle Jacinthe de Parfumeur, le bleu tirant au Rômarin, le bleu couvert, qui eſt de la couleur d'one turquoiſe, & tres odoriferant, on l'apelle Jacinthe de Bizance ou de Conſtantinople, le cendré, le violet cramoiſi hatif, dit lapis azury, le violet à feuilles friſées, nommé le riche cramoiſi, le violet marbré, le bleu mourant double, qui a quantité de petites feüilles.

LEUR CULTURE. Tous les Jacinthes cy-deſſus nommez veulent être expoſez au Soleil, demandent la terre comme celle des potagers, il leur faut donner la profondeur d'un bon demi pied, & autant de diſtance à l'un de l'autre. Au bout de trois années on les leve pour les décharger d'une tres nombreuſe multiplication.

Second ordre des Jacinthes, ceux que nous mettons dans le ſecood rang, ſont le blanc hatif, le blanc tardif Oriental, le violet feüilleux, l'incarnat lavé tardif, le bleu poliante, le verd double, le reſineux où grenu, de cyprés, le blanc de Flandre, le Turquôis, l'incarnat tardif, & le tanné d'Eſpagne.

LEUR CULTURE. Le Jacinthe blanc hatif ſe plait aſſez au Soleil, dans one terre comme celle des potagers, il lui faut quatre doigts de profondeor: & un empan de diſtance, & d'aotant qu'il multiplie beaucoup, il faut le lever tous les deux ans pour en ôter les cayeux.

Le blanc tardif Orlental veut auſſi un lieu expoſé au Soleil, & une terre de même que le precedent, la profondeur d'un demi pied, & autant de diſtance. Celuy-cy ſe leve tous les ans, dés que les feüilles en ſont ſeches, parce qu'il a l'oignon fort tendre. De ſorte qoe ſi on le laiſſe en terre, ou le Soleil le brûle, ou l'eau le pourrit.

Le Violet feüilleux, & l'Incarnat lavé tardif demandent la même Culture que le procedent, le bleu Poliante veut du Soleil, une terre neuve, & maigre, un demi-pied de profondeur, & autant de diſtance, il faut en recouvrir les Oignons, avec deux doigts de bonne terre graſſe, & bien deterre-

pée, afin que la maigre qui eſt deſſous, empêche la pourriture, & que la bonne & graſſe de deſſus leur donne un aliment temperé, il faut les lever tous les trois ans pour en ôter les cayeux.

Le verd double, ſe plait plus à l'ombre qu'au Soleil, parce que le grand Soleil l'éclaircit tellement qu'il devient cendré, il veut le terroir des potagers, un demi pied de profondeur, & autant de diſtance, il ſe leve comme le precedent.

Le reſineux, ou greno, qui étend ſes fleurs en forme de Grape, demaode du Soleil, la terre, la profondeur, la diſtance, & veut être levé comme les autres cy-deſſus.

Le cyprés qui eſt un Jacinthe ſemblable a l'Arbre de ce nom, eſt encore apellé Jacinthe de Sienne, parce que c'eſt dans le Jardin du Due de Sienne qu'on dit qu'il a été élevé dans le commencement. Il ne veut pas beaucoup de Soleil, il veut une bonne terre, forte, la profondeur de quatre doigts, & un empan de diſtance, il oe veut point être mêlé parmi d'autres fleurs, & être levé comme ceux cy-deſſus.

Le blanc de Flandre, le Turquois & l'Incarnat ne veulent pas beaucoup de Soleil, demandent la profondeur de trois doigts, & quatre de diſtance, & comme leurs Oignons n'ont point de robbe, & qu'ils ſont fort petits, ils ne ſont pas trop bien hors de terre, c'eſt pourquoi il oe les faut pas tirer, mais ſeulement en ôter les cayeux.

JACINTHES-D'INDE. Il y a deux ſortes de Jacinthes, qui ont été aportés des Indes en ce païs icy; le premier eſt le Poliante étoilé, que l'on apelle encore le Jacinthe du Peru, il produit à l'extremité de ſa cyme, comme une groſſe épi compoſée de pluſieurs boutons, qui s'écartant & ſe ſéparant les uns des autres, forment un bouquet remply d'étoiles, varié d'Incarnat blanc & bleu, il eſt bien vrai, qu'elles ne fleuriſſent pas toutes à la fois; mais elles commeneent par le bas; & quand les uns fleuriſſent, les autres ſe paſſent, c'eſt ce que nous apellons Jacinthes des Poëtes.

SA CULTURE. Cette fleur veut être à l'ombre, une terre de potager, quatre doigts de profondeur, & un empan de diſtance: & parce qu'elle multiplie beaucoup, il faut eo lever l'Oignon tous les ans.

JACINTHE. Pour faire la Jacinthe artificiellement, mettez du Plomb dans un pot de terre dur & le poſez dans uo fourneau de Verrier, & l'y laiſſez ſéjourner par l'eſpace d'un mois & demi: & en cette maniere vous aurez une matiere qui imitera le verre, & la couleur de la Jacinthe naturelle: dont vous ſerez tres aiſe, & ne ſe pourra connoître pour artificielle, & celle-cy ſera tenuë pour la premiere de toutes les autres.

JAM.

JAMBONS *de Mayance*. Salez vos Jambons, & les gardez cinq jours en leur Sel; puis les tirez, & les mettez dans la ſcieure où limeure de de Fer l'eſpace de dix jours; puis les lavez en Vin rouge, & les enfermez en quelque lieu petit, & y faites deux fois le jour du feu de Genevre pendant dix jours ou plus & ils ſeront bons & excellens.

Pour aprêter les Jambons, & les faire cuire. Je ſuppoſe qu'un Jambon ait été ſalé comme il faut, & bien parfumé, cela étant, & avant que le faire cuire, on le fait tremper en eau tiede, & aprés l'avoir ainſi changé pluſieurs fois, on le lave & on l'eſſuie, puis on le met dans un Cahuderon le plus preſſé que l'on peut, afin qu'il y ait peu de boüillon, & que par ce moyen la trop grande abondanee d'eau ne diminuë rien de ſa bonté.

On obſerve avec cela de mettre au fond du Chauderon une poignée de foin delié, avec des fines herbes, deux gros Oignons, & de l'écorce de Citron, & à meſure que ſon boüillon ſe tarit, on eſt ſoigneux d'avoir de l'eau chaude pour lui en ſubſtituer toûjours de nouvelle, & continuer ce ſoin juſqo'à ce qu'il ait acquis une euiſſon parfaite, étant bien cuit, on le tire, pour le laiſſer refroidir dans ſon boüillon juſqu'à ce qu'on puiſſe l'ôter du Chauderon avec la main, puis le poſant ſur un plat, on lui laiſſe égoûter ſon boüillon, aprés quoy on leve la Coüene de deſſus le Lard; pour le poudrer d'un peu de poivre, & d'un peu de canelle broyée, & y piquer quelques clouds de girofle, & le garnir de perſil haché, avec un peu de thim, & des feüilles de laurier, puis on le recouvre de la Coüene, pour luy donner le loiſir de ſe refroidir.

Il y en a qui le font cuire avec le vin; mais on tient que cela luy fait faire la corne: au reſte on laiſſe ecla à la volonté de ceux qui en font cuire.

JAN.

JAN Jone-Marin ou faio-Foin d'Eſpagne, la graine eſt fort meouë, noire, qui produit, étant ſemée parmi le Seigle ou autre grain dans le mois de Mars, une petite plante ou Epioe, pour la nourriture des Chevaux, Vaches, &c. au lieu du Foin, étant pilée dans uoe auge, comme celle dont on ſe ſert pour dooner a manger aux Cochons. On fauche ce Jone-marin ou ſaint Foin d'hyver, cinq ou ſix fois l'anuée, aprés qu'on a moiſonné le Seigle ou autre grain parmi leſquels on l'aura ſemé, cette graine pouſſera plus haut que la plume d'une Oye, la premiere année on la laiſſe pendant quatre années ſans la couper pour luy dooner lieu de ſe fortifier dans le pied pendant lequel tems, il devient gros comme le pouce d'un homme; la quatriéme année on la eoupe, & aprés avoir fait faire des Gands de Cüir de Souliers, parce qu'il eſt tout plein d'épines, il ſert de Foin étant pilé, prenant la partie de la plante qui ſera la moins groſſe & la plus tendre, c'eſt-à-dire celle qui aura pouſſé en dernier lieu, le reſte de la plante ſera, ou pour chauffer le Four, ou pour ſervir a la Cuiſine, on eoupe cette plante comme le bois à un pouce de terre. Quand le pied eſt gros comme le doigt, on peut le battre dans une auge de bois comme celle qui ſert à donner à boire aux Pourceaux oo à d'autres animaux l'écorce de celui qu'on peut battre, ſert pour la oourriture des animaux, on commenee a le battre dans le mois de Novembre, & pour cet effet on ſe ſert d'uu inſtrument de bois, qui eſt comme one eſpece de marteau, ayant uo manche de la longueur d'uo bras ou plus ſi l'on veut, les deux extremités du manche ſont de la groſſeur d'un Eſſieu de Charrette, à l'extremité des deux côtés il y a uo cercle de Fer de l'épaiſſeur de deux écus blancs avec le Mailler ainſi ferré, on bat le foin, on le briſe, & on le met en état d'être mangé par les animaux, on en fait la eoupe de deux en deux ans, comme la coupe du bois, ſi on veut le planter, on le peut faire, & en ce cas on le plante tout

jeune de demi pied en demi pied, il vient naturellement sans semer dans les terres les plus steriles, & les plus maigres; mais si on le seme & qu'on prepare la terre, il vient bien plus grand, & s'éleve à la hauteur même des bois Taillis; cependant l'byver on le donne à toutes sortes d'Animaux, ce qui les engraisse & leur fait avoir beaucoup de lait; un Pré de cette sorte dureradix ans, une bicherée ou un arpent semé de cette graine, en vaudra deux de Pré. Pour avoir de la graine il ny a qu'à la faire ramasser par des enfans, ou autres dans les landes, quand elle est meure, qui est vers la Saint Jean, & le mieux seroit d'en avoir de la basse Bretagne, de l'Evêché de Laon, ou ce sain foin d'hyver est en grand usage, la bonté de la graine contribuë beaucoup à la beauté de la plante, il n'en faut que trois pots ou pintes mesure de Paris pour semer un arpent, ou trois Bicherées pour la semer également, il faudra la semer comme celle de Raves & de Navettes, si c'est dans le printems qu'on la seme parmi les Mars, Orges, Avoines, il ne sera pas absolument neceſſaire de la faire germer, si le tems est disposé a la pluye; que si c'est dans un tems sec, il sera bon, pour que la graine germe promptement, quelle soit semée également, & que le Soleil ne la rotisse, vous prendrés autant de mesures de sable qu'il faudra de mesures de Bled pour semer la terre, ou vous avés dessein de semer vôtre graine de foin; mettés une couche de sable dans un Tonneau, par dessus une couche bien claire de vôtre graine, & ainsi de couche en couche que toute vôtre graine soit mêlée, pour la faire germer promptement, jettez un seau d'eau sur vôtre sable dans le Tonneau ou deux, ou un cuvier qui sera percé au fond en divers endroits, afin que l'eau ne s'égoute, tenez ainsi le tout prêt, quand vous verrez le tems à la playe, du moins si la saison vous presse, semez le soir ce sable comme vous feriez du Bled, aprés avoir semé, vous hercerez la terre avec une petite herce legere, & renversée & des épines à la queuë pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement, comme on fait à la graine de la laituë.

JANVIER, *ce qui peut se debiter dans ce mois.* Dans le mois de Janvier, il se debite des Poules-d'Indes, des Chapons, generalement de toute sorte de Volaille dont on voudra décharger la Basse-Cour, & qu'on jugera en état d'être venduë; tout ce qu'il y aura d'œufs, de Fromages & de Beurre en cette saison, seront portez au Marché, & se vendront cherement; les œufs frais, ou bien ceux qu'on aura pris soin de garder depuis le mois d'Octobre jusqu'à ce tems-là, seront aussi vendus; l'argent qu'on en tire, mis en d'autres denrées pour la provision de la maison, raportant plus de profit pour lors que ces œufs mêmes.

S'il y croît des Veaux au mois de Janvier, on ne se fera point un scrupule de les vendre, à cause qu'ils sont rares, & que ce n'est pas la vraye saison de les garder pour nourrir.

Et heureux qui dans ce tems-là a des Vaches ou des Bœufs gras à vendre, les Bouchers sçavent bien les venir trouver, sans qu'il soit besoin de les mener en Foire pour les vendre.

C'est dans cette saison aussi qu'il fait bon vendre les fruits qui se mangent dans ce mois; telles sont le Poires de Lansac, la Virgouleuse, le Bon-Chrêtien d'Hyver, le Beurré d'Hyver, la Poire de Fribourg, la Calle de Meaux, l'Orange d'hyver, le Certean, le Sucrin, le petit Muscat d'hyver, le Rateaugris, la Poire d'amour, le bonne-amet; car je présupose qu'un Pere de famille ne sera pas, sans avoir un Jardin rempli de toutes sortes de bons fruits: l'œconomie demande de luy l'embellissement d'un tel Jardin à sa maison, & ayant apris, comme il les faut conserver, il ne se defera point de ces fruits, que par ordre, & dans les tems que chaque espece sera bonne à manger; afin d'en tirer un bon argent, tels fruits dans ce mois aportant plus davantage à son maître d'être vendus, que d'être mangez chez lui, si ce n'est sa provision particuliere, ou pour être servi à sa table, soit qu'il soit seul, ou qu'il lui survienne compagnie, il y a aussi quelques Pommes qui se mangent dans cette saison, comme le Rambour, la grosse Reinette grise, les Callevilles, & autres Pommes, qu'on pourra envoyer au Marché,

On ne sçauroit dire combien tout cela bien menagé pendant toute l'année, raporte d'argent en son tems.

JANVIER. *L'occupation du Laboureur dans ce mois.* L'emploi du Laboureur pendant le mois de Janvier, ou des Domestiques destinez au Labourage, & qui demeurent à la Campagne, est de faire à loisir pendant ce tems que le froid ou la pluye les contraint de rester à la maison, les choses ausquelles ils seroient indispensablement obligez de s'occuper pendant la belle saison, où pour lors leur emploi les apelle à des ouvrages de plus grande consequence,

Et les ouvrages que l'on fait pour lors, sont de preparer les Echalas pour garnir les vignes, de racommoder les Charrettes, les Tombereaux, & de prendre garde s'il ne lui manque rien des instrumens necessaires au Laboursge, & s'ils sont en état pour s'en servir.

C'est dans ce tems qu'on doit faire provision d'outils convenables au menage des Champs, qu'il faut tondre les hayes, ôter le bois inutile des grands Arbres fruitiers, & qu'il est tems d'achever de batre le Bled dans la Grange, tandis que les frimats empêchent qu'on aille travailler déhors de la maison.

Pendant ce tems-là aussi, on aprête les Oziers destinez pour attacher la vigne.

La Mere de famille a soin que ses servantes teillent son Chanvre, ou qu'elles filent, pendant que les incommoditez de la saison ne permettent pas qu'elles sortent de la maison, pour aller fagoter des épines qui servent à chauffer le Four.

Enfin, comme il n'est point de momens qu'il ne faille ménaget, un Pere de famille fera tout ce qu'il pourra, pour n'en point laisser échaper d'inutiles, l'hyver quelquefois ne donne que trop de loisir aux Laboureurs, & quand ce tems vient, c'est souvent pour lors, que tous les Valets ont le tems de voir leur Charruë de repos, & qu'il n'est pas besoin de le leur dire.

Et si on ne les poussoit au travail, quelque petit qu'il puisse être en ce tems, ils ne seroient pas honteux de se tenir sans rien faire.

Ouvrages à faire dans le mois de Janvier. Tailler toute sorte d'Arbres, soit en Buisson, soit en Espalier, en preparer quelques-uns pour les grandes gelées, ou d'être couverts par les Neges.

Faire des tranchées pour planter des Arbres, faire des foüilles de terre pour les amander: foüiller aux pieds des Arbres, soit pour leur tailler les grosses racines, & par ce moyen les mettre a fruit, soit aux pieds des infirmes pour les racommoder.

Et pour ce qui eſt de la maniere de faire des couches, il faut premierement ſçavoir, qu'on ne les fait qu'avec de grand fumier de Cheval, ou de Mulet, & que ce fumier doit être ou entierement neuf, ou au plus mêlé à peu prés le tiers de vieux, pourveu qu'il ſoit ſec, & point pourri : car celuy qui eſt pourri non plus que le fumier des Bœufs, des Vaches, des cochons, &c. n'eſt nullement propre à faire des couches, tant parce qu'il a peu, ou point de chaleur, ce qui eſt le plus neceſſaire aux couches, que parce que d'ordinaire ces ſortes de fumiers pourris ſont accompagnez d'une méchante odeur, qui ſe communique aux plantes qu'on éleve ſur couche, & les rendent de mauvais gout.

Par grand fumier neuf on entend celuy, qui eſt nouvellement ſorti de deſſous les Chevaux, & ne leur a ſervi de litiere qu'une nuit, ou deux au plus. Par grand fumier vieux on entend, celui, qui dans le temps qu'il a été neuf, a été mis en pile dans un lieu ſec, ou il a paſſé l'Eté en attendant le temps, d'être employé, ſoit à faire contre le froid de l'Hyver des couvertures aux Figuiers, aux Artichaux, aux Chicorées, &c. ſoit à faire des couches à l'ordinaire, & voici comme on les fait.

Maniere de faire des couches, Aprés avoir marqué & reglé la place, ou la couche doit être, marqué auſſi avec un courdeau, ou des jallons la largeur qu'elle doit avoir, on y porte un rang de hotées de grand fumier à la queüe l'une de l'autre à commencer ce rang à l'endroit ou doit finir la couche, ce qui étant fait, le jardinier commence à travailler par l'endroit ou finit le rang de hotées, afin que le fumier n'étant point embaraſſé de rien qui le charge, il y ait plus de facilité à l'employer promptement & proprement : le jardinier donc prend ce fumier avec une fourche de fer, & s'il eſt un peu adroit, il le retrouſſe ſi habilement, en faiſant chaque lit de ſorte que tous les bouts du fumier ſe trouvent en dedans de cette couche, & que le ſurplus fait une maniere de dos en dehors : le premier lit étant fait quarrément de la largeur reglée, qui eſt d'ordinaire de quatre pieds, & de telle longueur qu'il a été trouvé à propos, le jardinier fait enſuite le deuxiéme & le troiſieme, &c. les battant du dos de ſa fourche, ou les trepignant pour voir, s'il n'y a point de défaut, afin d'y remedier ſur le champ, la couche devant être également garnie par tout, en ſorte qu'il n'y ait aucune partie plus foible l'une que l'autre, cela fait, il continuë ſa longueur reſoluë & roûjours par lits, Comme il a été dit, juſques à ce que la couche ait la longueur la largeur, & la hauteur qu'elle doit avoir : cette hauteur eſt regulierement de deux à trois pieds, quand on la fait & ſe diminuë d'un grand pied, quand elle eſt affaiſſée. Or ſur le fait de ces couches, il y en a qui ſont pour élever, & avancer en de certaines ſaiſons de l'année quelques plantes, que nôtre climat ne ſçauroit produire en terre, par exemple pour élever des Raves, petites ſalades, des Fraiſes, de Concombres, des Melons, &c. & pour y parvenir on fait des couches pendant les mois de Novembre, Decembre, Janvier, Fevrier, Mars, & Avril, ces couches doivent être chargées d'une certaine quantité de terreau bien menu, comme il ſera dit cy aprés, & doivent avoir aſſez de chaleur pour en pouvoir communiquer à ce terreau, & aux plantes, qui y ſont une invention du jardinier contre le froid, c'eſt à dire contre le cruel ennemy de la vegetation doivent être bien faites.

En ſecond lieu il y a d'autres couches qui doivent ſervir à faire des Champignons dans toutes les ſaiſons de l'année, & de celles-là on en peut faire à chaque mois, quoy quelles n'agiſſent qu'environ trois mois, aprés qu'elles ont été faites, & c'eſt lors que leur grande chaleur ayant entierement fini, elles ſont chancies en dedans : on fait celles-cy dans la terre neuve & ſabloneuſe, dans laquelle on a fait une tranchée d'environ ſix pouces de cette terre. On les fait en dos d'Ane, & par deſſus la couverture de terre, on y en met une autre de cinq à ſix pouces de grand fumier ſec, qui ſert en Hyver pour garentir les Champignons de la gelée qui les ruine, & en Eſté pour les garentir du grand chaud qui les grille, & même pour éviter le deſordre de ce grand chaud, on fait encore deux, ou trois fois la ſemaine de legers arroſemens ſur ces couches à Champignons.

A l'égard de la largeur de ces couches, elle doit être en toutes de quatre pieds & la hauteur doit être de deux à trois, quand on les fait : elle ſe baiſſe enſuite d'un bon pied, quand la grande chaleur de la couche eſt paſſée : pour ce qui eſt de la longueur, elle dépend de la quantité de fumier qu'on a pour y employer, ainſi il s'en fait de pluſieurs longeurs, toutes les couches doivent être à peu prés ſemblables pour la hauteur & la largeur.

La difference qu'il y a d'ailleurs entre celles qui doivent produire des plantes par leur chaleur, & celles qui doivent faire des champignons, conſiſte premierement en ce que celles-là ne demandent point d'être enfoncées dans la terre, comme les autres qu'on y enfonce d'un demy pied, à moins que ce ne ſoit pour être ce qu'on appelle couches ſourdes, c'eſt à dire couches ſeulement enfoncées dans la terre, qu'elles n'excedent oullement la hauteur de la ſuperficie de la terre voiſine, cette difference conſiſte en ſecond lieu en ce que les premieres doivent regulierement être placées, & onies par deſſus, au lieu que les autres doivent être en dos d'âne.

Cette difference conſiſte en ce que les premieres doivent être chargées d'une aſſez grande quantité de terreau bien menu, d'abord qu'elles ſont faites, & il ne faut mettre que fort peu de terre ſur les autres : ce terreau par ſa peſanteur contribuë à faire affaiſſer & échauffer plutôt les couches. On y en met quelque fois plus, quelque fois moins, par exemple on y en met ſix à ſept pouces, ſi c'eſt pour y ſemer des plantes ordinaires, ſçavoir petites ſalades, plant de Melons, & de Concombres, ou pour planter des Laituës à pommer, & des Aſperges à réchauffer, & on y en met un pied, ſi c'eſt pour y ſemer des Raves, & pour y replanter de l'Oſeille, & des Melons, & des pots de Fraiſiers, &c.

Or devant que de ſemer, ou de replanter, quoy que ce ſoit ſur une couche nouvellement faite, la premiere precaution qui eſt à avoir, c'eſt d'attendre ſix ou ſept jours, & quelques fois dix & douze pour donner le temps à la couche de s'échauffer, & donner enſuite le temps à cette chaleur, qui eſt fort violente, de ſe diminuer doucement : cette diminution paroît, quand toute la couche s'eſt affaiſſée, & qu'en fonçant la main dans le terreau, on n'y trouve qu'une chaleur moderée, c'eſt pour lors qu'on doit commencer à dreſſer proprement le terreau, dont on l'avoit chargée : pour

dreſſer ce terreau, on ſe ſert de quelque ais large d'environ un pied, & on le place ſur les côtez de la couche environ à deux pouces du bord, & tout joignant le terreau, cet ais ainſi placé, on le ſoutient ferme tant de la main gauche, que du genoux, & de tout le corps, & enſuite avec la main droite on commence par un bout à preſſer ce terreau contre l'ais, & à le preſſer ſi bien qu'on luy faſſe acquerir une maniere de conſiſtance, en ſorte que l'ais étant ôté quelque meuble que ce terreau ſoit de ſa nature, il ſe ſoutienne cependant tout ſeul, comme s'il étoit un corps bien ſolide. Quand ce terreau eſt ainſi dreſſé de la longeur de l'ais, on change cet ais de place, pour faire à tous les côtez de la couche la même operation que je viens de dire, & ſi l'ais eſt un peu long, & que par conſequent il ſoit lourd, il faut être deux ou trois perſonnes à travailler, tous de la même maniere, & en même temps pour dreſſer ce terreau, ou bien ſi le jardinier eſt ſeul, il faut ſoutenir cet ais avec de petits bâtons fichez ſur le bord du fumier dreſſé; la choſe étant faite le terreau doit avoir en tous ſens un bon demi pied moins d'étenduë, que le deſſous de la couche, & dans ſon quatré long, il doit paroître auſſi uni, que ſi c'étoit une planche dreſſée en pleine terre: enſuite on ſe doit mettre à employer les couches pour les beſoins, qui ont obligé de les faire, tout y periroit ou tout y ſeroit en deſordre, ſi ou y ſemoit, ou ſi on y plantoit plûtôt, ou ſi on attendoit à y ſemer, ou planter plus tard, la chaleur de la couche peut durer en état de bien faire dix, ou douze jours aprés qu'elle a été ſemée, ou plantée, mais ce temps-là paſſé, ſi on s'aperçoit que la couche ſe ſoit trop refroidie, il y faut faire avec de bon grand fumier neuf des réchauffemens tout au tour, tant pour y renouveler la chaleur, que pour l'entretenir enſuite dans le bon état ou elle doit être, & dans laquelle elle étoit, quand on a commencé d'y ſemer, ou d'y planter, en ſorte que les plantes, au lieu d'y fondre, & d'y perir, y augmentent & profitent vtilement, comme elles, doivent: il n'eſt pas trop neceſſaire de dire qu'un ſeul réchauffement ſert pour deux couches voiſines, quand on en a deux, perſonne ne l'ignore, mais il eſt bon de ſçavoir que ce rechauffement d'entre deux couches doit être beaucoup moins fort, que quand il n'y en a qu'une ſeule, car comme l'intervalle ordinaire qu'on laiſſe entre deux couches, eſt la largeur d'un bon pied pour le ſentier, peu de fumier ſuffit pour remplir cette place, & ce rechauffement eſt reciproquement entretenu dans ſa vigueur par le voiſinage des deux couches qui le bordent: mais quand la couche eſt ſeule, le rechauffement doit avoir au moins deux pieds de large ſur toute la longueur, & hauteur de la couche, & même il doit être aſſez ſouvent plus haut.

Quand on doit renouveller un rechauffement, il n'eſt pas toujours neceſſaire d'en faire un nouveau aſſez ſouvent ſans y mêlee d'autre fumier neuf, il ſuffit de remuer de fond en comble celui dont eſt queſtion, pourveu qu'il ne ſuit pas trop pourri: ce remuëment eſt capable de renouveller encore la chaleur pour huit, ou dix jours, il n'eſt beſoin d'y mêler du fumier neuf, que quand la pourriture de tout le premier, ou au moins d'une partie fait connoître qu'il n'eſt plus aſſez propre à donnee la chaleur neceſſaire aux plantes qu'on éleve ſur les couches.

Si ce ſont Aſperges, ou Fraiſiers qu'on ait arraché de leurs planches, & enſuite replancez ſur ces couches, & que le fruid ſoit à craindre, il les faut couvrir ſoigneuſement avec des cloches de verre, ou avec des chaſſis, & même pour empêcher que la gruſſe gelée ne puiſſe pas penetrer au dedans, & y gâter ce qui ſe trouveroit au deſſous, on ſe ſert encore de couvertures de grand fumier ſec, ou de paillaſſons pour mettre par deſſus ces cloches, ou ces chaſſis: les plantes ne manquent pas de produire ſur des couches ainſi accomodées, & entretenuës de chaleur par des rechauffemens renouvellez de temps en temps.

Cette maniere aſſez bonne, & aſſez commode pour l'oſeille: car étant animée par les chaleurs moderées de la couche, elle y pouſſe pendant quelques quinze jours, tout de même que celle qui pouſſe en pleine terre au mois de May & perit enſuite, mais elle n'eſt pas ſi bonne pour les Aſperges, parce que celles-cy ayant été arrachées, & depuis replantées, elles ne font pas de ſi beaux montans, que quand on les échauffe en pleine terre.

Il s'enſuit donc que le meilleur pour les Aſperges, & même pour l'oſeille, eſt celui de vuider entierement juſqu'a la profondeur de deux bons pieds la terre des ſentiers d'entre deux planches. Ces ſentiers doivent avoir un grand pied de largeur, & enſuite il les faut remplir tout à fait de grand fumier chaud pour échauffer la terre voiſine & ſi c'eſt pour des Aſperges, il faut couvrir toute la planche avec ce même fumier pour aider à échauffer la terre, & quand les Aſperges commencent à pouſſer, on met des cloches ſur chaque pied, ou bien on couvre toute la planche avec des chaſſis de verre: il faut aprés cela entretenir la chaleur de ces ſentiers en remuant de fonds en comble, ou renouvellant de temps en temps le réchauffement, couvrant de plus avec de grand fumier ſec, ou avec des paillaſſons les cloches, ou les chaſſis de verre par les raiſons cy-devant expliquées à l'occaſion des Aſperges, ou de l'oſeille ſur couche: les pieds de ces Aſperges étant ainſi réchauffés, & trouvant ſous ces cloches, ou ſous ces chaſſis, un air chaud, tout de même que ſi on étoit au mois d'Avril, ou de May, elles naiſſent d'abord rougeâtres, & enfin deviennent vertes, & longues comme celles que la nature pouſſe d'elle même dans les temps chauds & temperés. Le ſeul inconvenient des rechauffemens eſt, que, comme ils doivent être tres-violens pour pouvoir penetrer une terre froide, ils alterent, & gâtent ces pieds, ſi bien que les Aſperges au lieu de durer une quinzaine d'années à toûjours bien faite, elles ne pouſſent plus que miſerablement, & tout au plus les ayant laiſſez en repos deux ou trois ans aprés un premier rechauffement, peut-on les réchauffer encore une deuxiéme fois.

Les Fraiſiers qu'on rechauffe ſur couche, commencent en Janvier à pouſſer leur montant, & enfin fleuriſſent en Fevrier, & Mars & donnent du fruit en Avril, & May. La meilleure maniere pour les faire, eſt de les emporter au mois de Septembre dans de la terre aſſez bonne & aſſez legere pour les mettre enſuite ſur couche au mois de Decembre; on peut auſſi en planter ſur couches ſans les avoir emportez: il faut au mois de Mars leur ôter les trainaſſes, & quelques feüilles s'ils en ont trop, tenir la terre des puts toûjours meuble, & un peu humide, & s'il vient à faire des chaleurs exceſſives pendant quelques jours de Mars, d'A-

vril, il leur faut donner un peu d'air du côté du Nord, & les recouvrir la nuit. Pour avoir de petites salades de Laitoë à couper mêlées de Cerfeuil, Cresson, &c. Avec les fournitures de Baume, Estragon, &c. & avoir des Raves, &c. on fait des couches, comme je viens de dire, & on fait tremper dans de l'eau un sachet de graine de laituës environ vingt-quatre heures, aprés quoy on la sort, on la pend au coio d'une cheminée, ou au moins en quelque endroit ou la gelée ne puisse pas penetrer: cette graine ainsi mouillée s'égoûte, & s'échauffe, de maniere qu'elle vient à germer, pour lors aprés avoir fait sur la couche des rayons enfoncés d'environ deux pouces, & larges d'autant, par le moyen d'un gros bâton qu'on appuye ferme sur le terreau, on seme cette graine germée sur ces rayons, & on l'y seme si epaisse, qu'elle couvre tout le fond du rayon: il en faut un boisseau pour occuper une couche de quatorze toises de long. Sur quatre pieds de large, & enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort legerement: chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut, & par dessus cela on met ou des cloches, ou du pleion qui empêchent que les oyseaux ne la mangent, & que la chaleur ne s'évapore, & que la gelée en la détruisant, ne gâte la semence: on ôte ce pleion, quand la semence commence au bout de cinq, ou six jours à bien lever, & enfin cette petite laituë dix ou douze jours aprés, est d'ordinaire assez grande pour être coupée au couteau, & mangée en salade, cela s'entend, si les glaces, & les neiges, ou même la chaleur de la couche ne sont pas excessives.

Pour marcoter la vigne, les Figuiers, le Groseillers, &c. Il n'y a autre chose à faire qu'à en coucher des branches dans la terre, & les recouvrir dans le milieu de cinq, ou six pouces de terre, en sorte que ces branches tiennent toujours à l'arbre qui les a produites, & que l'extremité sorte dehors de cinq, ou six pouces; les branches ainsi couchées demeurent en cet état jusqu'au mois de Novembre ensuite s'étant enracinées, on les leve, c'est à dire, on les détache, on les sévre de l'Arbre & on les replante aux endroits ou on en a besoin.

Pour emmanequiner, emporter, ou encaisser des Arbres, on remplit de terre à demi ces manequins, ces pots & ces caisses, on taille les Arbres de la maniere qu'on l'a décrite dans le traité des plants, & on les plante mettant les manequins, & les pots tout-a-fait en terre & laissant les caisses sans les mettre en terre.

Pour emporter des oignons de Tubereuses, Joncquilles, Narcisses de Constantinople, Hyacintes, &c. On les met dans des pots & ces pots dans des couches chaudes, & ces couches couvertes bien soigneusement avec des chassis, des cloches, des paillassons, &c.

La bonne maniére de faire des tranchées & des foüilles de terre, n'est pas comme on les faisoit cy-devant, ou l'on jettoit hors de cette tranchée toutes les terres pour les y rejetter; c'étoit manier deux fois inutilement une même terre, & par ce moyen perdre du tems, & faire de la dépense qui ne sert de rien.

Ce qui est donc à faire, est de se faire d'abord une jauge de toute la largeur de la tranchée, & de la longeur d'une toise, c'est-à-dire jetter sur l'alée voisine toute la terre de cette jauge, ce sera la seule terre qu'on maniera deux fois en ce qu'à la fin de la tranchée, il restera une jauge vuide, laquelle il faudra remplir de ces terres, qui sont sorties de la premiere jauge; cette premiere jauge étant faite, il faut y jetter pour la remplir les terres qui sont à foüiller, mettant dans le fond ce qui étoit à la superficie, & faisant une superficie nouvelle de la terre qui étoit dans le fond, ce remuëment fait un talus naturel devant l'ouvriet, & en cas qu'on ait à fumer cette terre, il faut avoir fait porter le fumier sur le bord de la tranchée, & qu'en même tems que trois, ou quatre hommes foüillent la terre, & la jettent devant eux, il y en ait un sur le bord de la tranchée, qui répande le fumier sur ce talus: parce moyen la terre est bien mêlée, & nullement trepignée comme elle est chez les Jardiniers qui font premierement un lit de fumier, & puis un lit de terre, & labourent ensuite le tout, continuant cette maniere de faire des lits de fumier, & de terre, & de les labourer l'un sur l'autre, jusqu'à ce que la tranchée soit entierement remplie à demeurer.

Poires qui se mangent en Hyver. Poire de portail, bonne au mois de Janvier, quand elle commence à piquer, c'est-à-dire, qu'elle semble qu'elle va pourrir: elle dure jusqu'en Février.

Poire de Satin vert, fruit fondant, tres-rare, & particulierement bon en Janvier.

Poire de gros Muse, excellente & propre à servir au mois de Janvier.

Poire de Rooville, ou Martin-sire excellente dans ce mois.

Poire de Milan fond, espece de Bergamotte, bonne dans Janvier, & va jusqu'en Février.

Poire de la Reine d'hyver, bonne en Janvier.

JAR.

Des sacrts ou Jardin. Pour faire qu'un Jardin soit verd & florissant.

Le Jardin deviendra florissant, si vous l'arrosez d'eau ou vous aurez mis tremper le tolus broyé, où Melilot, ou si vous arrosez les quarreaux de Fenugrec broyé dans l'eau.

Pour faire des hayes de merveilleux artifice. Si vous prenez de diverses sortes de semence, & les fermez dans de la cire, ou dans quelque autre matiere gluante & tenante, laquelle vous tirez en long, & faites en bien de lices, puis aprés mettez les en terre bien fumée, vous verrez une haye de merveilleux artifice, c'est un artifice, & experience d'un Jardinier du Roy.

Secret pour les Jardins sujets à la secheresse. Si le jardin n'a ni Puits ni Fontaine, ni Reservoir, vous fouirez vôtre Jardin trois ou quatre pieds plus profond, & par ce moyen il ne craindra pas les secheresses; vous aviserez aussi qu'en hyver vous choisissiez ce que vous voulez cultiver vers le midy, en Eté vers le Septentrion.

Essay de la terre propre à Jardin. Si vous voulez sçavoir si la terre sera bonne à jardin, lavez-la & dissolvez en eau; si elle a beaucoup de limon, elle sera bonne, mais s'il y a plus d'eau que de limon, elle sera sterile; si vous la trouvez gluante & tenante, la maniant entre les mains, comme si c'étoit de la cire, vous la jugerez du tout inutile. Or il faut sur tout ôter les pierres du jardin, ni laisser point de fendasse de peur que le Soleil penétrant autant en terre, ne vienne à brûler les racines des

plantes. Or cette terre-là, ſera repoſée, & aiſée à cultiver, & fertile, qui n'eſt par trop moüillée, ni auſſi par trop ſeche, & celle que les Oiſaux cherchent, lors qu'elle eſt de nouveau foſſoyée, & ſur tout les Corbeaux, ſuivant la trace du foſſoyeur. Si la terre n'eſt pas bonne, il y en a qui diſent qu'elle ſe peut corriger & amander, ſur la petite terre on en met de graſſe, & ſi on met de bonne terre graſſe, & humide ſur celle qui ſera ſeche, qu'on les mêle l'une parmi l'autre.

Quelles choſes il faut conſiderer en fumant un Jardin. En quelque tems que vous voudrez fumer vôtre jardin ou vôtre champ, il faut avoir ſoin, & prendre garde que le vent ſouffle devers l'Occident équinoctial, ſans pluye: car ſi en elle on obſerve ces choſes, on a une grande fertilité, & abondance.

Aide, & remede contre tous les maux, & choſes contraires aux Jardins. Les Grecs diſent que toutes perſonnes qui ſont és jardins, ſont preſervées de tous maux, & montres de jardin, ſi on met dans le jardin le teſt d'une Jument, ou d'une Aneſſe, toutesfois faut qu'elle ait porté: ou bien ſi on l'attache ſur un pau au milieu du jardin; car tout ce qu'il regardera, par ſa preſence ſera rendu fertile, & preſervé de tout danger.

Le tems propre pour arroſer, & qu'elle doit être l'eau. L'arroſement qui eſt recommandable, ſur tout aux grandes chaleurs, quand la Canicule commence à ſe montrer, ſe doit faire le matin & le ſoir, de peur que l'eau ne ſoit trop échauffée du Soleil & ne brûle les racines, mais encor ne faut-il pas par trop arroſer en ce tems; car cela pourroit nuire aux racines. Et il ne faut pas tirer de l'eau d'un puits bien profond, de peur que par ſa trop grande froideur elle ne gâte les racines; que ſi vous n'en avez point d'autre, il la faudra tirer quelques heures avant qu'arroſer, & l'expoſer à l'air, afin qu'elle ſe tiediſſe. Quant à la quantité de l'arroſement, l'âge des plantes montrera la meſure, car les nouvelles plantes ſont moins ſujetes à la ſoif, & celles qui l'ont acoûtumé, veulent être fort arroſées, & il le faut faire legerement avec l'arroſoir, afin qu'elles ſoient également arroſées, & non pas noyées: car par ce moyen la vie des plantes eſt retenuë, laquelle autrement s'évanoüit, il les faut donc faire boire comme ſi elles ſuçoient la mammelle.

Cinq ou ſix choſes à ſçavoir tres utiles pour le Jardinage. Pourveu que le chef de famille ou autre ſache les 5. ou 6. choſes ſuivantes il en ſçaura aſſez pour pouvoir ſûrement ordonner ce qu'il y a de principal à faire dans ſon jardin, & pour empêcher que ſon Jardinier ne lui en impoſe à tous momens, pourvû qu'il ſçache à peu prés les cinq, ou ſix articles qui ſuivent.

Le premier eſt de ce qui regarde les terres pour la qualité, pour la profondeur neceſſaire, pour les labours, pour les amandemens, & pour la diſpoſition ordinaire des jardins utiles.

Le 2. Eſt de ce qui regarde les Arbres, pour les choiſir bien conditionnez, ſoit quand ils ſont encore ſur le pied dans les pepinieres, ſoit quand ils ſont arrachez, qu'il ſache au moins les noms des principales eſpeces de fruits de chaque ſaiſon, qu'il les connoiſſe, & ſçache à peu prés demander le nombre de chacune ſelon ſes beſoins, & ſelon l'étenduë de ſon jardin: qu'il ſçache preparer les Arbres par la tête, & par les racines, devant que de les remettre en terre; qu'enſuite il les ſçache bien eſpacer, & bien expoſer, qu'il ſçache non pas toutes les regles de la taille, mais du moins les principales, ſoit à l'égard des Buiſſons, ſoit à l'égard des Eſpaliers: qu'il ſçache pincer quelques branches qui ſont trop vigoureuſes, paliſſer proprement les Arbres qui le doivent être, comme auſſi ébourgeonner ceux où il ſe fait de la confuſion, & enfin donner à chacun la beauté qui lui peut convenir.

Le 3. Article regarde les Fruits, pour les faire venir beaux, les cueillir ſagement, & les faire manger à propos.

Le 4. regarde les greffes en toutes ſortes d'Arbres Fruitiers ſoit en places, ſoit en pepinieres tant pour le tems, que pour la maniere de les apliquer.

Enfin le cinquiéme article regarde la conduite generale de tous les Potagers, & ſur toutes choſes pour ſçavoir le plaiſir, & le profit qu'on en peut tirer dans chaque mois de l'année.

Il me ſemble que le nombre de ces articles n'eſt pas grand, & j'aſſure le chef de famille qu'il trouvera à s'en inſtruire ſuffiſamment, & en peu de tems dans le petit abregé qui ſuit.

JARDINIER, *ſon devoir.* Le Jardinier eſt ſouvent Domeſtique de la maiſon d'un Seigneur, & ſouvent il y eſt auſſi ſur un autre pied. Quoy qu'il en ſoit & d'une ou d'autre maniere ſon devoir eſt d'avoir ſoin du Jardin, lors qu'on lui en a donné la conduite, il faut pour cet effet qu'il ſçache l'Agriculture tant pour les Arbres que pour les Fleurs & qu'il en ſçache orner le Jardin ſuivant les tems & les ſaiſons, & deſſein d'icelui: qu'il ſe connoiſſe en toutes ſortes de plantes & toutes ſortes de fruits: qu'il ſçache bien Greffer & Enter tant en fente qu'en écuſſon ſur les Arbres & ſauvageons propres à ce effet, comme Poiriers & coignaſſiers, qu'il tienne toûjours ſes Parterres bien propres, qu'il tonde ſes buis dans le tems convenable qu'il ſe connoiſſe bien en graine, en Oignons, en Cayeux & fleurs rares & étrangeres, qu'il les ſçache bien ſemer & planter pour renaître au Printems: il faut encore qu'il ait ſoin & ne ſoit point pareſſeux d'arroſer ſon jardin autant qu'il en eſt beſoin dans la grande ſechereſſe, ſans quoi les plus belles fleurs font une triſte figure, & ſe paſſent ſans preſque aucun agrément, il doit auſſi ſçavoir bien preparer le terreau tant pour les Orangers que pour les fleurs tardives, faute de quoi ils meurent tous, & jamais n'arrivent à bien; il doit pareillement ſe connoître en Orangers, en bien nétoyer les punaiſes, empêcher que les fourmis ne les gâtent, prendre garde de ne les point trop moüiller, de peur de les faire mouvoir, & les mettre l'hyver dans la terre, & l'Eté au déhors; il faut encore qu'il ait ſoin de bien nétoyer les allées & avenuës du jardin, de tailler les Arbres & Paliſſades, lors qu'il en eſt beſoin, ainſi que les Treilles & berceaux, labourer les Allées pour en ôter les herbes qui y viennent frequemment, & les reſſabler de tems en tems, ainſi que les Parterres; il doit auſſi avoir ſoin de fumer le pied des Arbres fruitiers de trois ans en trois ans, & en ôter le bois qui les embaraſſe trop, & qui empêche que le fruit ne groſſiſſe, & ne trouve ſa place, comme auſſi de bien ſarcler les Parterres, en ôter les méchantes herbes qui étouffent les fleurs, & bien nétoyer & tenir en bon état les baſſins, & jets d'eaux s'il y en a; il faut que le jardinier ſçache encore, faire un bon potager, ſemer, planter & faire ve-

nir toutes ſortes de Légumes, faire de bonnes couches pour faire venir des Melons, ne point laiſſer ſon jardin manquer de rien, avoir Artichaux, Celery & Cardons, & toûjours des Salades ſuivant le tems, tenir le tout bien propre & debarraſſé de toutes ſortes de méchantes herbes, & bien ôter le Chenilles & Limaçons & autres vilainies qui ſouvent font un tres grand dommage aux jardins, & font perir ce qu'on y cherit le plus.

JARDINS, *qualitez de la Terre.* On connoît que le fond d'un jardin eſt bon, & particulierement pour les Arbres fruitiers.

Si premierement tout ce que la terre y produit, ſoit d'elle même, ſoit par culture, eſt beau, vigoureux, abondant, & que par conſequent on n'y voit rien de chetif, rien de menu, quand il devroit être gros, rien de jaune, quand il devroit être vert.

En ſecond lieu ſi cette terre à en flairer une poignée, ne jette aucune mauvaiſe odeur.

En troiſiéme lieu ſi elle eſt facile à labourer, & quelle ne ſoit point trop pierreuſe.

En quatriéme lieu, ſi à la manier elle eſt ſouple ſans être trop ſeche, & legere comme les terres de tourbe, ou comme les terres tout-à-fait ſablonneuſes.

En cinquiéme lieu, ſi elle n'eſt point trop humide, comme les terres Marecageuſes, & fortes comme les terres franches, & qui aproche fort de la nature des terres glaiſes.

Enfin a l'égard de la couleur, la principale eſt, qu'elle ſoit d'un gris noirâtre, il y en a cependant des rougeâtres qui ſont fort bien; je n'en ai jamais vû qui fuſſent en même tems & fort blanches & fort bonnes.

Il faut qu'au deſſous de la ſuperficie qui paroît bonne, il y ait trois pieds de terre ſemblable à celle de deſſus; maximes tres importantes, & dont il faut être raiſonnablement aſſûré par le moyen de quelque foüille faite au moins en cinq ou ſix endroits differents.

On ſe trompe fort, quand on ſe contente d'une moindre profondeur, & ſur tout pour les Arbres, & pour les plantes à longues racines; Sçavoir, Artichaux, Bettes-raves, Scorſonerre, Panais, &c.

Les Labours les plus frequents ſont d'ordinaire les meilleurs, tout au moins à l'égard des Arbres en faut-il quatre par an, à ſçavoir au Printems, à la Saint Jean, à la fin d'Août, & immediatement devant l'Hyver; & generalement parlant il ne faut jamais ſouffrir que la terre ſoit en friche, & pleine de méchantes herbes, ny trepignée, ny battuë des grandes ravines d'eau; elle fait grand plaiſir à voir quand elle eſt nouvellement labourée.

Les menuës plantes, par exemple, les Fraiſiers, les Chicorées, les Laituës, &c. demandent d'être ſouvent ſerfoüies, ou ſerfoüetées pour mieux faire leur devoir.

Pour les amandemens, toutes ſortes de Fumier pourri de quelque animal que ce ſoit, Chevaux, Mulets, Bœufs, Vaches, &c. ſont excellens pour amander les terres employées en plantes potageres. Celui de Mouton a plus de Sel que tous les autres, & ainſi il n'en faut pas mettre en ſi grande quantité, & il eſt a plus prés la même choſe pour celui des Poules, des Pigeons; mais je ne conſeille guéres d'en employer à cauſe des pucerons dont ils ſont toûjours pleins, & qui d'ordinaire font tort aux plantes.

Le fumier des feüilles bien pourries n'eſt guéres propre qu'à rependre ſur les ſemences nouvellement faites, pour empêcher que les pluyes ou les arroſemens ne battent trop la ſuperficie; en ſorte que les graines auroient peine à lever.

Tous les legumes du potager demandent beaucoup de fumier, les plants d'Arbres n'en demandent point.

Le ſeul bon endroit à mettre les amandemens eſt vers la ſuperficie.

Le fumier le plus mal placé pour les tranchées eſt celui qui ſe met dans le fond.

Et à l'égard de ces tranchées on ne peut dire, qu'elles ſoient bonnes, & bien faites, à moins qu'on ne leur aye donné aprochant de ſix pieds de large, & de trois pieds de profondeur.

Pour la diſpoſition ordinaire des jardins fruitiers, & potagers, j'eſtime que la meilleure, auſſi bien que la plus commode pour le Jardinier, eſt celle qui ſe fait, autant qu'on peut, par des quarrez bien reglez, en ſorte que, s'il eſt poſſible, la longeur ſoit un peu plus grande que la largeur; les allées auſſi doivent être d'une largeur convenable, & proportionnée, tant ſur la longueur, que ſur toute l'étenduë du jardin.

Les moins larges ne doivent pas avoir moins de ſix a ſept pieds de promenade, & les plus larges, de quelque longueur qu'elles ſoient, ne doivent jamais exeeder trois ou quatre toiſes au plus, & pour ce qui eſt de la grandeur des quarrez, c'eſt ce me ſemble un défaut d'en faire, qui ayant plus de quinze ou vingt toiſes d'un ſens ſur un peu plus, ou un peu moins de l'autre; ils ſont aſſez bien de dix à douze ſur quatorze à quinze, & tout cela ſe doit regler ſur la grandeur du potager en ſoy.

Les ſentiers ordinaires pour la commodité du ſervice ſe font d'environ un pied.

Bien entendu qu'un potager, quelque agreable qu'il ſoit dans la diſpoſition, ne réüſſira jamais, ſi la commodité de l'eau pour les arroſemens ne s'y trouve.

A l'égard de cet article, qui concerne la connoiſſance des Arbres fruitiers qu'on doit planter, il ſuffit, & il eſt important de ſçavoir.

Qu'un Arbre pour meriter d'être choiſi, quand il eſt encore en pepiniere, doit avoir l'écorce nette, & luiſante, & les jets de l'année longs & vigoureux.

Et s'il eſt déjà hors de terre, il faut, qu'outre les conditions precedentes, il ait encore les racines belles, bien ſaines, & qu'à proportion de la tige, elles ſoient paſſablement groſſes; je ne prends jamais de ces Arbres qui n'ont preſque rien que du chevelu.

Les Arbres les plus droits, & qui n'ont qu'une ſeule tige, me paroiſſent les plus beaux à choiſir pour planter.

En pêchers, & même en Arbricotiers ceux qui n'ont qu'un an de greffe, pourvû que le jet ſoit beau, valent mieux que ceux, qui en ont deux, ou davantage, & encore faut-il être en cecy plus rigoureux pour les pêchers que pour les Arbricotiers, & même ne prendre jamais un Pêcher, qui dans le bas de la tige n'ait pas les yeux beaux, ſains & entiers; la groſſeur d'un bon pouce, ou un peu plus pour cette tige c'eſt celle, qu'il faut particulierement eſtimer pour les Pêchers.

Les Pêchers ſur amandiers réüſſiſſent mieux en terre ſeche, & legere, que dans celle qui eſt forte, & humide.

Le

Le contraire eſt de ceux, qui ſont greffez ſur Pruniers.

En toutes autres ſortes d'Arbres-nains la groſſeur eſt celle de deux ou trois pouces de tour par le bas.

Il n'y a que les Pummiers ſur Paradis, à qui la groſſeur d'un pouce eſt tres ſuffiſante.

La groſſeur des Arbres de tige eſt celle de cinq à ſix pouces par le bas, & la hauteur de ſix à ſept pieds.

La greffe de petits Arbres doit être à deux ou trois doigts de terre.

Et quand elle eſt reconverte, c'eſt une marque de vigueur au pied, auſſi bien que de ſoin & d'habilité au Jardinier qui l'a élevé.

Toutes ſortes de Poires réüſſiſſent en Buiſſon, & en Eſpalier, & réüſſiſſent ſur franc, auſſi bien que ſur coignaſſiers; mais il eſt bon de remarquer qu'il n'en faut que ſur franc, ſoit dans les terres legeres, ſoit dans celles qui ſont d'une mediocre bonté.

Les Poires de bon Chrêtien d'Hyver en Buiſſon, ou en Eſpalier ne peuvent que difficilement acquerir ſur franc la couleur jaune, & incarnate qu'on y ſouhaite; il faut de celles cy ſur coignaſſiers.

Les virgoulés, & les rubines ſur franc ſont de la peine à les mettre à fruit; mais enfin ce mal-là n'eſt pas ſans remede; conſtamment elles fructifient plûtôt ſur coignaſſiers.

Les Poires de Bergamote, & de petit Muſcat réüſſiſſent peu en Buiſſon, & ſur tout dans les terres humides.

Les principales eſpeces de fruits, ſoit Poires, ſoit Pommes, ſoit Pêches, ſoit Prunes, ſont aſſez connuës; mais comme il eſt de tres-grande conſequence de faire un plan bien entendu, je crois que nôtre nouveau curieux doit avoir recours au traité qui a été fait avec une grande exactitude ſur les chois, & la proportion de toutes ſortes de bons fruits à planter en quelque jardin que ce ſoit, tant en Buiſſon, en Arbres de tige, qu'en Eſpalier ou autrement, j'uſe dire qu'il court grand riſque de faire bien des fautes, dont il aura peine de ſe conſoler: cependant il doit ſçavoir, qu'en fait de Poires les principales d'Eté ſont le petit Muſcat, la Cuiſſe Madame, la Poire ſans peau, les Blanquettes, la groſſe, la petite, celle à longue queuë, la Robines, la Caſſollerte, le bon Chrêtien Muſqué, le Rouſſulet, la Salviati; les principales d'Automne ſont les Beurré, Bargamotte, Verte longue, Craſane, Muſcat fleuri, Lanſac, Louiſe bonne; les principales d'Hyver ſont les Virgouleuſes, Leſcaſſerie, Eſpine, Ambrette, Saint Germain, Bon Chrêtien d'Hyver, Colmar, Bugy, Saint Auguſtin & quelque Martin ſec.

En fait de Pommes, les principales ſont les Calvilles, tant la rouge, que la Blanche, les Reinettes, c'eſt-à-dire la griſe, & la Blanche, tous les Courpendus, & les Fenoüillets.

En Prunes les principales ſont la jaune hative, les Petdrigun blanc, & Violet, les Mirabelles, les Damas de pluſieurs ſortes, les Rochecourbon, les Imperatrices, les Prunes d'Abricot, & Sainte Catherine, l'Imperiale, la Royale, &c.

En Pêches les principales ſont l'Avant Pêche, la Pêche de Troyes, les Magdelaines, la Blanche, & la Rouge, la Ruſanne, la Mignonne, la Chevreuſe, le Bourdin, les Violettes, tant la Hative, que la Tardive; les Pêches, l'Admirable, la Pourpée, Lamiret, les jaunes Lices, la jaune Tardive.

Et pour le Pavies, les Brugnon violet, le Pavie blanc, le Cadillac, & le Rambouillet.

En fait de Figues celles qui ſont blanches dedans & dehors; Sçavoir, la longue & la ronde, ſont les meilleures pour ce païs-ci.

En fait de Raiſins il faut particulierement faire cas du Muſcat, ſoit blanc, ſoit rouge, ſoit noir; le Muſcat long, quand il eſt bien placé, & en bon fond, eſt admirable; le Chaſſelas réüſſit plus ſûrement que pas un.

En Ceriſes tout le monde ſçait que la Tardive, & la Griote, & même le Bigarreau ſont de tres bons fruits en Arbres de tige, la Ceriſe precoce n'eſt a conſiderer qu'en Eſpalier.

Pour preparer un Arbre tant par la tête que par la racine devant que de le planter.

J'eſtime qu'il faut ôter tout le Chevelu. C'eſt contre le ſentiment de Theophraſte, qui dit. *Stultum eſt amittere radices quas habemus, ut acquiramus novas; contra Xenophon.*

Ne conſerver que peu de groſſes racines, & que ce ſoit ſur tout les plus jeunes; c'eſt-à-dire les plus nouvelles.

Celles-cy d'ordinaire ſont rougeâtres, & ont un teint plus vif que les vieilles faites; il les faut tenir courtes à proportion de leur groſſeur.

La plus longue en Arbres nains ne doit pas exceder huit ou neuf pouces, & en Arbre de tige environ un pied; on leur peut laiſſer un peu plus d'étenduë en fait de Meurier, & de Ceriſiers.

Les plus foibles racines ſe contenteront d'un, de deux, de trois, & de quatre pouces au plus, & cela ſelon le plus ou le moins de groſſeur.

C'eſt aſſez d'un ſeul étage de racines, quand il aproche d'être parfait, c'eſt-à-dire quand il y a quatre ou cinq racines tout au tour du pied, & que ſur tout elles ſont a peu préa comme autant de lignes tirées d'un centre à la circonference; & même deux toutes ſeules, ou trois étant bonnes, valent mieux qu'une vingtaine de mediocres. J'ai ſouvent planté des Arbres avec une ſeule racine, qui étoit en effet tres bonne, & ils ont bien réüſſi; même contre l'eſperance qu'on en avoit.

Pour bien planter, il faut choiſir un tems ſec; afin que la terre étant bien ſeche elle ſe gliſſe aiſément autour des racines ſans y laiſſer aucun vuide, & que particulierement il ne s'y faſſe pas une eſpece de mortier qui venant enſuite à s'endurcir empêche la production, & la ſortie des nouvelles racines.

La ſaiſon de planter eſt bonne depuis le commencement de Novembre juſqu'à la fin du mois de Mars; mais en terre ſeche, s'il eſt important de planter dés le commencement de Novembre, en terres humides, il vaut mieux attendre au commencement de mars.

La diſpoſition des racines demande que l'extremité la plus baſſe ne ſoit pas plus avant d'un bon pied dans la terre, & que celle qui aproche le plus de la ſuperficie, ſoit couverte de huit ou neuf pouces de hauteur; on peut même faire comme une maniere de bute ſur ces racines dans les terres ſeches, pour empêcher que le Soleil ne les gâte, & quand l'Arbre eſt bien tenu on l'abat.

Devant que de planter, aprés avoir taillé les racines, il faut couper chaque tige d'Arbre de la longueur qu'elle doit demeurer, ſans attendre à les rogner, qu'ils ſoient plantez.

Aux Arbres-nains je regle cette hauteur a être de cinq à ſix pouces en terre ſeche, & de huit a neuf en terre humide.

Et aux Arbres de tige une hauteur de ſix à ſept pieds fait une juſte meſure en toutes ſortes de terres.

Il faut en plantant tourner les meilleures racines du côté où il y a plus de terre, & que pas un, autant qu'on peut, ne paſche tout-à-fait en bas; mais plûtôt regarde l'oriſon.

Ceux qui aprés avoir planté, ſecoüent ou trepignent les petits Arbres, leur font grand tort; il n'en eſt pas de même pour les grands, il eſt bon de les trepigner & même de les buter, pour les aſſûrer contre l'impetuoſité des vents.

Les Arbres en Eſpalier doivent avoir la tête panchée vers la muraille, de maniere pourtant que l'extremité de la tête en ſoit éloignée de trois ou quatres pouces, & que la playe n'en paroiſſe pas.

La diſtance entre eux doit être reglée ſuivant la bonté de la terre, & particulierement ſuivant la hauteur des murailles; ainſi on peut les mettre, plus prés les uns des autres aux plus hautes murailles & moins prés aux plus baſſes.

En ce fait particulier de diſtance ordinaire des Eſpaliers, cela ſe regle depuis cinq ou ſix pieds juſqu'à dix, ou onze, ou douze; bien entendu que les murailles étant d'une hauteur qui eſt de douze pieds, ou davantage, il faut toûjours laiſſer monter un Arbre pour garnir le haut entre deux qui garniront le bas; & ainſi en tel cas on peut mettre les Arbres à cinq ou ſix pieds les uns des autres; mais pour les murailles qui n'ont que ſix à ſept pieds, il les faut eſpacer d'environ neuf pieds.

La diſtance des buiſſons doit être depuis huit à neuf pieds juſqu'à douze on même un peu plus ſi ce ſont Pruniers, ou fruits à Pepin ſur franc.

Et en Arbres de tige, depuis quatre toiſes juſqu'à ſept ou huit pour les grands plants.

Prenant garde, que dans les bonnes terres, il faut plus éloigner les Arbres que dans les mauvaiſes, parce que les têtes y acquierent plus d'étenduë.

Si les tranchées ſont nouvelles faites, la terre s'aneſſera de trois ou quatre bons pouces au moins.

Obſervation a faire qui eſt neceſſaire pour tenir les terres plus hautes que la ſuperficie voiſine, & pour ne pas tomber dans l'inconvenient d'avoir des Arbres qui ſoient enfoncez trop avant; que la greffe ſoit dedans ou déhors il n'importe guere pour le ſuccés des fruits à Pepin; mais pour les fruits a noyeau, il eſt mieux quelle ne ſoit aucunement couverte de terre.

Cependant pour la bonté des uns & des autres, il eſt a ſouhaiter quelle paroiſſe; mais le principal eſt que les racines ſoient bien placées en ſorte que ny le grand chaud, ny le grand froid, ny le Fer de la bêche ne les puiſſent incommoder.

A l'égard de l'intelligence des expoſitions qui conveniennent le mieux aux eſpeces, c'eſt un détail qu'il eſt bon d'étudier particulierement dans le traité, qui eſt fait exprés par Mr. de la Quintinie; mais cependant on doit ſçavoir que generalement, parlant, la meilleure de toutes dans nos climats eſt celle du midy & la plus mauvaiſe eſt celle du Nort, l'expoſition du levant n'eſt guere moins bonne que celle du midy, & ſur tout dans les terres chaudes, & enfin l'expoſition du couchant n'eſt point mauvaiſe pour les Pêches, les Prunes, les Poires, &c. mais elle ne vaut rien ni pour le Muſcat, ni pour les Chaſſelas, ni pour les Raiſins de groſſe eſpece.

Pour entendre raiſonnablement la taille des Arbres, il faut au moins ſçavoir le tems, & la cauſe, & ſur tout, s'il eſt poſſible, en ſçavoir la maniere.

A l'égard du tems, conſtamment il fait bon tailler dés que les feüilles tombent, juſqu'à ce que les nouvelles commencent de revenir, & il ne faut tailler qu'une fois par an quelque Arbre que ce puiſſe être.

Avec cette precaution qu'il n'eſt pas mal de tailler plûtôt ceux qui ſont les plus foibles, & plus tard ceux qui ſont les plus vigoureux.

A l'égard de la cauſe on taille pour deux raiſons, la premiere pour diſpoſer les Arbres à donner de plus beaux fruits, & la ſeconde pour les rendre en tout tems plus agreables a la vûë qu'ils ne ſeroient, s'ils n'étoient pas taillez.

Pour parvenir à l'effet de cette ſeconde condition, il faut que ce ſoit par le moyen de la figure qu'on donne a chaque Arbre.

Cette figure doit être differente ſelon la difference des plans, & cette difference ne s'étend qu'à des Arbres en Buiſſon, & à des Arbres en Eſpalier; car pour les Arbres de tige on ne s'attache pas d'ordinaire a les tailler ſouvent.

Il n'y a que les groſſes branches qui puiſſent donner cette figure, laquelle il eſt infiniment neceſſaire de bien entendre; en ſorte qu'on l'aye toûjours preſente devant les yeux.

Un buiſſon pour être de belle figure doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans ſa circonference, & également garni ſur les côtez: de ces quatre conditions la plus importante eſt celle qui preſcrit l'ouverture du milieu; comme le plus grand défaut eſt celui de la confuſion de trop de bois dans le milieu, il le faut éviter preferablement à tous les autres.

Et un Eſpalier pour avoir la perfection qui lui convient, doit avoir ſa force & ſes tranches également partagées aux deux côtez oppoſez, afin qu'il ſoit également garni par toute ſon étenduë, en quelque endroit que ſa tête commence, ſoit qu'il ſoit bas de tige, & en ce cas il doit commencer environ à un demi pied de terre, ſoit qu'il ait la tige haute, & pour lors il commence à l'extremité de ſa tige, qui eſt d'ordinaire de ſix à ſept pieds.

Le Secret en cecy dépend de la diſtance à faire parmy les branches, & du bon uſage qu'il y faut pratiquer; les branches ſont ou groſſes & fortes, ou menuës & foibles; chacune ayant ſa raiſon, ſoit pour être ôtée, ſoit pour être conſervée, ſoit pour demeurer longue, ſoit pour être taillée courte parmy les unes & les autres il y en a de bonnes, & de mauvaiſes, ſoit groſſes, ſoit menuës.

Les bonnes ſont celles qui ſont venuës dans l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux gros, & aſſez prés les uns des autres.

Les mauvaiſes tout au contraire ſont venuës contre l'ordre de la nature; & pour lors elles ont les yeux plats & fort éloignez, ce qui fait qu'on les nomme branches de faux bois.

Pour entendre cet ordre de la nature, il faut ſcavoir premierement que les branches ne doivent venir que ſur celles qui ont été racourcies à la derniere taille; & auſſi toutes celles qui viennent en d'autres endroits, ſont branches de faux bois.

En ſecond lieu, il faut ſavoir que l'ordre des branches nouvelles eſt, que s'il y en a plus d'une, celle de l'extremité ſoit plus groſſe & plus longue que celle, qui eſt immediatement ao deſſous, & celle cy plus groſſe & plus longue que la troiſiéme, ainſi de toutes les autres; & par conſequent ſi quelqu'une ſe trouve groſſe à l'endroit où elle devroit être menüe, elle eſt branche de faux bois; il y a ſur cela quelques petites exceptions, qu'il faut voir dans le grand traité de la taille.

Les bonnes petites en fruits à noyau & à pepin ſont pour le fruit; & les bonnes groſſes ſont pour le bois, le contraire, & pour les figuiers & poor la vigne; pour ce qoi eſt de la maniere de tailler on la croit beaucoup plus difficile qo'elle n'eſt, dés qn'on peut ſçavoir les principes, qui ſont aiſez à eotendre, on trouve une grande facilité à faire cette operation, qui eſt en effet le chef d'œuvre du jardinage.

Ses principales maxùmes ſont premierement, que les jeunes Arbres ſont plus aiſez à tailler que les vieux, & ſur tout que ecox, qoi oot été ſouvent mal taillez & n'ont pas la figure qu'ils doivent avoir: les plus habiles Jardiniers ſont fort empéchez à corriger les vieux déffauts; je donne en ſon lieu des regles particulieres pour eviter ces inconveniens.

En ſecond lieu, que les branches fortes doivent être coupées courtes & d'ordinaire reduites à la longueur de cinq, ſix, ou ſept pouces; il y a pourtant de certains cas où oo les tieut uo peu plus longues; mais ils ſont rares: je les marque dans le grand traité.

En troiſiéme lieu, que parmy les autres il y en a qu'on peut tenir plus courtes, & d'autres qu'on peut laiſſer plus longues, c'eſt a dire juſqu'à huit, neuf, & dix pouces & même juſqu'à unpied, & un pied & demy ou peut-être davantage, & ſur tout pour les Pêchers, Pruniers, & Ceriſiers en eſpalier; cela ſe regle ſelon la force ou groſſeur doot elles ſoot, pour être capables de bien nourrir & porter ſans rompre les fruits, dont elles ſe trouveront chargées.

Dans les Arbres qui ſont vigoureux, & qui ſont en même temps d'one belle figure, il n'y ſçauroit gueres avoir trop de celles, que nous apellons branches à fruit, pourveu qu'elles n'y faſſent point de confuſion, mais a l'égard des groſſes que nous apelloos branches à bois, il n'en faut d'ordinaire laiſſe à toutes ſortes d'Arbres qo'une de toute, celles, qui ſont ſorties de chaque taille de l'année precedante.

A moios que les Arbtes étant tres vigoureux, les extremitez des branches nouvelles oe ſe trouvent fort éloignées les unes des autres, & qu'elles ne regardent des endroits opoſez, & qui ſoient vuides ſur les côtez; ſi bien qo'il eſt neceſſaire de remplir auplûtôt les côtez pour achever la perfection de la figure; & en ce cas on en peut laiſſer deux branches & même trois, a condition quelles ſoient toutes de differentes longueurs, & que jamais elles ne faſſent une figure de fourche.

Les branches à fruit periſſent aprés avoir fait leur fruit avec cette diſtinction, qu'en fruits à noyau cela ſe fait au bout d'un an, ou de deux, ou de trois au plus.

Et en fruits à pepin cela n'arrive qu'aprés avoir crû pendant quatre ou cinq ans.

Et partant la prevoyance eſt grandement neceſſaire, & pour penſer à faire venir de nouvelles branches à la place de celles que nous ſçavons devoir perir, ou autrement on tombera dans l'inconvenient du vuide & de la ſterilité.

Ces ſortes de branches à fruit ſont bonnes, en quelque endroit que l'arbre les pouſſe, ſoit dedaos ſoit dehors.

Mais une groſſe eſt toûjours mal, quand elle entre en dedans du buiſſon, ſi ce n'eſt peut-être pour reſſerrer celui qui s'évaſe trop, comme il arrive d'ordinaire aux beortez.

La beaoté des Arbres & l'abondance & beauté des fruits dependent donc principalement de bien tailler, & bien conduire certaines branches, qui ſont en même temps groſſes & bonnes, & de retrancher entiérement celles, qui ſont groſſes & mauvaiſes.

Et parce qu'il arrive quelque fois qu'une branche, qui, l'année paſſée, avoit été laiſſée longue pour du fruit, vient à recevoir plus de nourriture que naturellement elle n'en devoit avoir, & partaot elle dévient groſſe, & en pouſſe d'autres groſſes; un des principaux ſoins de la taille, conſiſte non ſeulement à traiter cette branche, comme les autres branches à bois, mais ſur tout à ne lui en laiſſer aucune groſſe venuë à ſon extremité, à moins qu'oo n'aye deſſein de laiſſer échaper tout l'Arbre, & le faire de tige.

Cette bonne condoite apprend a ravaler d'ordinaire les Arbres, c'eſt à dire, qu'il eſt mieux à la taille d'ôter tout à fait les plus hautes branches qui ſont groſſes, & conſerver ſeulement les plus baſſes, que de faire le cootraire.

Pourveu que les plus haotes ne ſe trouvent pas mieux placées pour contribuer à la beauté des Arbres, que ne ſont pas les plus baſſes, ce qui n'eſt pas d'ordinaire: car en tel cas il faut ôter les plus baſſes & conſerver les plus hautes: la premiere intention en cecy aboutit extremement à avoir de beaux Arbres, étant aſſuré que l'abondance du beau fruit ne manque jamais de ſuivre une telle diſpoſitioo de belle figure, puiſqu'on n'ôte aucune des petites branches qui ſont ce fruit, & qu'au contraire on cherche à les multiplier, & à les delivrer enſuite de tout ce qui leur pourroit nuire.

Le ravalement a fait que dans la branche qui ſe trouve a l'extremité de celle qui a été ravalée, il entre tout ce qui ſeroit allés de ſeve dans la ſuperieure, ou dans les ſuperieures, qu'on a ôté; & aioſi cette branche conſervée devient beaucoup plos forte, par conſequent capable de plus grandes productions, qu'elle n'auroit été ſans cela.

Et parceque quelquefois contre l'ordre accoûtumé de la nature, il ſe forme des branches foibles à l'extremité de la groſſe, qui avoit été racourcie à la taille, precedente, cette conduite apprend à conſerver ces branches foibles; & pour lors on fait ſa taille ſur celles des groſſes, qui étant au deſſous de cette foible, ou de ces foib les ſe preſente le mieux pour achever la belle figure.

Outre la taille doot nous venons de parler, on vient encore quelque fois à uoe autre operation, qu'on apelle pincer; & d'ordinaire cela eſt plus utile aux Pêchers qu'aux autres Arbres, ſi ce n'eſt à toutes ſortes de greffes faites en place ſur les Arbres, qui ſont gros & vigoureux; l'effet de le pincer eſt d'empêcher que les branches ne deviennent trop groſſes, & par conſequent inutiles à fruit, & ne deviennent auſſi trop lon-

longues, & par conſequent ne faſſent échapet un Arbre trop tôt, ou ne viennent à être rompuës par le grands vents.

Son effet eſt encore de faire qu'au lieu d'une branche il s'en faſſe pluſieurs, parmy leſquelles il s'en rencontrera de petites pour le fruit & quelques groſſes pour le bois; ſon uſage ou pluſtôt le tems de s'en ſervir eſt au mois de May & de Juin; & ſa maniere eſt de rompre pour lors avec l'ongle la branche qui étant de la longueur d'un demi pied ou un peu plus, commence à paroître groſſe. Pour pincer à propos il faut reduire cette groſſe branche à trois ou quatre yeux; & ſi la branche pincée s'opiniâtre à repouſſer gros, il faut pareillement s'opiniatrer à la repincer toûjours, & ne pincer jamais les foibles.

C'eſt d'ordinaire a la mi-May que les eſpalliers commencent à avoir beſoin d'être paliſſez.

La beauté de paliſſer conſiſte à ranger avec ordre à droit & à gauche les branches, qui peuvent venir à chaque côté, en ſorte qu'il n'y ait rien ny de confus, ny de vuide, ny de croiſé.

Mais comme le défaut du vuide eſt plus grand que les autres, il ne faut faire aucun ſcrupule de croiſer, quand on ne peut autrement eviter le vuide.

Il faut ſoigneuſement recommencer à paliſſer autant de fois qu'il paroît de branches aſſez longues pour pouvoir être liées, & qui courroient riſque d'être rompuës ſi elles reſtoient ſans lier.

Sur toutes choſes il eſt grandement expedient de conſerver toutes les belles branches que les pêchers pouſſent l'Eté: à moins qu'il n'en ſoit ſorti une ſi grande abondance, quelles ſe faſſent de la confuſion les unes aux autres, ce qui eſt aſſez rare dans un Arbre bien conduit.

Mais en tous cas, ſi la neceſſité y oblige, il faut avec grande ſageſſe arracher ou couper tout prés quelques unes des plus furieuſes; ce qui ſe fait pour empêcher que celles qui ſont cachées, ne s'alongent trop, & deviennent mauvaiſes; comme auſſi il n'eſt pas mal d'ôter aux poiriers d'eſpalier des branches de faux bois, qui quelquefois viennent ſur le devant & aux buiſſons celles qui viennent dans le milieu, & voilà ce qui s'apelle ébourgeonner.

Pour ſe connoître en choix de jardinier, ce choix eſt une choſe la plus importante de tout le Jardinage, & a proprement parler l'ame veritable des jardins.

Et en effet les jardins ne pouvant que par une culture perpetuelle être en état de donner du plaiſir, il ne faut pas pretendre de les mettre jamais ſur ce pied là, s'ils ne ſont entre les mains d'un jardinier intelligent & laborieux.

Pour en faire le choix il faut avoir égard premierement à l'exterieur de la perſonne, en ſecond lieu aux bonnes qualitez interieures, qui lui ſont abſolument neceſſaires.

Par l'exterieur de ſa perſonne, j'entens l'âge; la ſanté, la taille & la démarche; & par les qualitez interieures j'entens la probité dans les mœurs, l'honêteté dans la conduite ordinaire, & principalement la capacité dans ſa profeſſion.

Je commence par les bonnes qualitez du dehors, dont les yeux ſont les ſeuls & les premiers juges, parceque ſouvent à la premiere vûë on ſe ſent tout d'un coup diſpoſé à avoir de l'eſtime & de l'inclination, ou du mépris & de l'averſion pour le jardinier qui ſe preſente.

A l'égard de la premiere conſideration qui eſt pour l'âge, la ſanté, la taille & la démarche, je ſuis d'avis qu'on prenne un jardinier qui ne ſoit ny trop vieux, ny trop jeune; les deux extremitez ſont également dangereuſes, la trop grande jeuneſſe eſt ſuſpecte d'ignorance & de libertinage, & la trop grande vieilleſſe à moins quelle ne ſoit ſoutenuë de quelques enfans qui ayent un âge taiſonable & un peu de capacité, eſt ſuſpecte de pareſſe ou d'infirmité; on peut, ce me ſemble, aſſez taiſonnablement regler cet âge depuis environ vingt-cinq ans, juſqu'à cinquante & cinquante cinq, prenant toujours garde que ſur le viſage, il y ait une grande apparence de bonne ſanté, & qu'il n'y ait point d'eſprit évaporé, ny de ſote preſomption; prenant auſſi garde que la taille & la démarche ſentent l'homme robuſte, vigoureux & diſpos, & que parmi tout cela il n'y ait aucune affectation à être autrement vêtu & paré, que la condition ordinaire d'un jardinier ne porte; je répons, & on le doit croire, que ce ſont toutes obſervations tres importantes.

En cas qu'on ſoit ſatisfait de l'exterieur, il en faut venir aux preuves eſſentielles du merite & pour cet effet il faut un peu de converſation avec le jardinier, qui ne déplaît pas.

Pour ſçavoir premierement ſa maiſon d'où il ſort, le temps qu'il y a demeuré, & le ſujet pourquoy il l'a quittée.

Pour ſçavoir en ſecond lieu où il a appris ſon métier, quelle partie du jardinage il entend le mieux du fruitier & du potager, ou des fleurs & des orangers; car ce ſont les deux differentes claſſes des jardiniers, qui paroiſſent aujourd'huy les plus établies.

Pour ſçavoir en troiſiéme lieu, s'il eſt marié s'il a des enfans, & ſi ſa femme & ſes enfans travaillent au jardin.

Et enfin s'il ſçait un peu écrire & deſſiner ce ſont toutes queſtions qu'un homme de bon ſens doit, ce me ſemble faire en telles rencontres.

Les reponſes que le jardinier fera à la premiére demande, pourront donner de grandes ouvertures pour juger ſainement de ſon merite ou de ſes imperfections, parceque s'il nomme pluſieurs maiſons d'honnêtes gens, chez qui en peu d'années il ait ſervi, ſans pouvoir rendre de bonnes raiſons de ſa ſortie, on ne peut guerres s'empecher de le regarder ou comme un ignorant, ou comme un libertin, ſi au contraire, il paroît avoir eu juſte ſujet de ſe ſeparer, on peut commencer à ſe reſoudre de le prendre en cas qu'on en reçoive de bonnes nouvelles, lorſque, comme il eſt d'ordinaire important de le faire, on ira s'informer de ſa conduite aupres des gens qui en peuvent bien parler, & qui ſans doute en parleront bien, pourveu que le chagrin, & la vengeance ne s'en mêlent pas.

C'eſt a dire qu'on vienne a ſçavoir premierement qu'il eſt homme ſage, & honnête en toutes ſes maximes de vivre, qu'il n'a point une avidité inſatiable de gagner, qu'il rend bon compte à ſon Maître de tout ce que ſon jardin produit, ſans en rien detourner pour quelque raiſon que ce puiſſe être, qu'il eſt toûjours le premier & le dernier a ſon ouvrage, qu'il eſt propre & curieux dans ce qu'il fait, que ſes Arbres ſont bien taillez, bien emouſſez, les eſpaliers bien tenus, qu'il n'a point de plus grand plaiſir que d'être dans ſes jardins, & principalement les jours de fêtes; ſi bien

qu'au lieu d'aller ces jours là en debauche ou en divertiſſement, comme il eſt aſſés ordinaire à la plus part des jardiniers, on le voi ſe promener avec les garçons, leur faiſant remarquer en chaque endroit ce qu'il y a de bien & de mal, determinant ce qu'il y aura à faire dans chaque jour ouvrier de la ſemaine, étant même des inſectes qui font du degat, reliant quelques branches que les vents pourroient rompre & gâter, ſi on remettoit au lendémain à le faire, cueillant quelques beaux fruits qui courent riſque de ſe gâter en tombant, ramaſſant les principaux de ceux qui ſont à bas, ébourgeonnant quelques faux bois qui bleſſent la veuë, qui font tort à l'Arbre, & qu'on n'avoit pas remarquez juſques-là &c.

Ce ſont là de petits ſoins autant capables de donner de l'eſtime, & de l'amitié pour un jardinier, que quelque autre témoignage qu'on puiſſe rendre; cela fait voir qu'il eſt bien intentionné, qu'il a de certaines qualitez qui ne s'acquierent que rarement, quand on n'en n'eſt pas naturelement pourveû, c'eſt a dire l'affection, la curioſité, la propreté, & l'eſprit docile; & dans la verité, entre les mains d'un tel homme, un jardin eſt d'ordinaire en bon etat, il eſt des premiers à produire quelques nouveautez, il eſt net de toutes ſortes d'ordures & de mauvaiſes herbes, il a ſes allées propres & tirées, & il eſt generalement fourni de tout ce qu'on doit attendre dans chaque ſaiſon de l'année; heureux qui peut rencontrer de tels ſujets, & qui n'eſt pas du nombre de tant d'honnetes gens, qu'on entend tous les jours ſe plaindre de leur malheur ſur ce fait.

Il ne faut pas trop s'étonner de la rareté des bons ouvriers de cette condition, pendant qu'à l'égard de la plus part des autres, le nombre des gens entendus eſt aſſés raiſonnable: celle vient de ce qu'ils ne ſçavent d'ordinaire que ce qu'ils ont vû faire à ceux, chez leſquels ils ont commencé de travailler: ces ſortes de maîtres n'avoient jamais apris d'ailleurs, n'y imaginé d'eux mêmes, la raiſon de chacuns, leurs ouvrages, & ainſi ne le ſeachant pas, & continuant de faire la plus part de leur beſogne au hazard, ou plûtôt par routine, ils n'ont pas été plus capables de l'aprendre que leurs Eleves de la demander; ſi bien qu'ôté peut-être quelque adreſſe à greffer, à coucher des branches aux eſpaliers, à labourer la terre, & dreſſer une planche, à ſemer quelques graines & les arroſer, à tondre du Buis & des paliſſades, qui ſont tous ouvrages faciles à faire & à apprendre

Jardins pour les amander; & les maximes pour ce ſujet. Toutes ſortes de fumiers pourris de quelque animal que ce ſoit, Chevaux, Mulets, Bœufs, Vaches, &c. ſont excellens pour amander les terres employées en plantes potageres: celui de Mouton a plus de ſel que tous les autres; & ainſi il n'en faut pas mettre en ſi grande quantité, il eſt à peu prés la même choſe que celui des Poules, & des Pigeons; mais je ne conſeille guéres d'en employer, à cauſe des pucerons, dont ils ſont toûjours pleins, & qui d'ordinaire font tort aux plantes.

Le fumier des feüilles bien pourries n'eſt guéres propre qu'à répandre ſur les ſemences nouvellement faites, pour empêcher que les pluyes ou les arroſemens ne battent trop la ſuperficie, en ſorte que les graines auroient peine à lever.

Tous les Legumes du potager demandent beaucoup de fumier: les plants d'Arbres n'en demandent point.

Le ſeul bon endroit à mettre les amandemens eſt vers la ſuperficie.

Le Fumier le plus mal placé pour les tranchées eſt celui qui ſe met dans le fond.

Et à l'égard de ces tranchées on ne peut dire, qu'elles ſoient bonnes & bien faites, à moins qu'on ne leur aye donné aprochant de ſix pieds de large & de trois pieds de profondeur.

Labour des terres du Jardin. Les plus frequents ſont d'ordinaire les meilleurs, tant au moins à l'égard des Arbres en faut-il quatre par an, ſçavoir au printems, à la Saint Jean, à la fin d'Août, & immediatement devant l'Hyver; & generalement parlant il ne faut jamais ſouffrir que la terre ſoit en friche & pleine de méchantes herbes, ni trepignée, ni battuë des grandes ravines d'eau: elle fait grand plaiſir à voir, quand elle eſt nouvellement labourée.

Les menuës plantes, par exemple les Fraiſiers, les Chicorées, les Laituës, &c. demandent d'être ſouvent ſerfoüies, ou ſerfoüetées pour mieux faire leur devoir.

JARDINIER, le Maître, le Gentil-Homme, ou le Bourgeois, qui n'a pas le tems de s'y rendre conſommé, ce qui n'eſt pas abſolument neceſſaire, il peut croire avec certitude qu'il en ſçaura aſſez pour ſon uſage, c'eſt-à-dire pour pouvoir ſûrément ordonner ce qu'il y a de principal à faire dans ſon jardin, & pour empêcher que ſon Jardinier ne lui en impoſe à tous momens, pourvû qu'il ſache à peu prés les cinq ou ſix articles qui ſuivent.

Le premier eſt de ce qui regarde les terres pour la qualité, pour la profondeur neceſſaire, pour les labours, pour les amandemens, & pour la diſpoſition ordinaire des Jardins utiles.

Le ſecond eſt de ce qui regarde les Arbres, pour les choiſir bien conditionnez, ſoit quand ils ſont encore ſur pied dans les pepinieres, ſoit quand ils ſont arrachés; qu'il ſache au moins les noms des principales eſpeces de fruits de chaque ſaiſon, qu'il les connoiſſe, ſache à peu prés demander le nombre de chacune ſelon les beſoins, & ſelon l'étenduë de ſon Jardin; qu'il ſache preparer les Arbres par la tête & par les racines, devant que de les remettre en terre, qu'enſuite il les ſache bien eſpacer, & bien expoſer, qu'il ſache non pas toutes les regles de la taille, mais au moins les principales, ſoit à l'égard des Buiſſons, ſoit à l'égard des Eſpaliers, qu'il ſache pincer quelques branches qui ſont trop vigoureuſes, paliſſer proprement les Arbres qui le doivent être, comme auſſi ébourgeonner ceux où il ſe fait de la confuſion, & enfin donner à chacun la beauté qui lui peut convenir.

Le troiſiéme article regarde les fruits, pour les faire venir beaux, les cueillir ſagement, & les faire manger à propos.

Le quatriéme regarde les Greffes en toutes ſortes d'Arbres fruitiers, ſoit en place, ſoit en pepinieres, tant pour les tems, que pour la maniere de les apliquer.

Enfin le cinquiéme regarde la conduite generale de tous les potagers, & ſur toutes choſes pour ſavoir le plaiſir & le profit qu'on en peut tirer dans chaque mois de l'année.

Pour un mediocre jardin, j'eſtime qu'il n'eſt point hors de propos de trouver ordinairement quelque occaſion à faire travailler à un ouvrage de peine ce Jardinier, au choix duquel vous avez commencé à vous déterminer; je crois qu'il eſt bon de voir par ſoy même de quel air il s'y prend,

lui faire par exemple labourer quelque petit endroit de terre, lui faire porter deux ou trois fois des arrosoirs, &c. il ſera facile de voir par ces petits échantillons, s'il a ces bonnes qualitez de corps qui lui ſont neceſſaires, s'il agit ſelon ſon naturel, ou s'il ſe force, s'il eſt adroit & laborieux, ou groſſier & efféminé : tout homme qui s'éſoufle aiſément dans le travail, fait plus que ſa force ne lui permet, & par conſequent n'eſt pas bon Ouvrier, c'eſt-à-dire ouvrier de durée ; ſi bien que ce n'eſt pas ce qu'il nous faut, à moins que nous ayons ſimplement beſoin d'un homme pour ordonner & pour conduire, ce qui n'eſt ordinaire que dans les grands jardins, & qui dans la verité y eſt abſolument neceſſaire.

Supoſé que juſques à preſent nous ſoyons contens des réponſes, & de l'ouvrage penible du Jardinier qui ſe preſente, il eſt encore grandement à ſouhaiter de trouver en lui quelques autres qualitez importantes que nous avons cy-devant remarquées.

Premierement qu'il ſache un peu écrire, il eſt certain que, quoique l'écriture ne ſoit pas abſolument neceſſaire à un Jardinier, toutes-fois on ne peut nier que ce ne ſoit un avantage.

J A S.

JASMINS. Il y a pluſieurs eſpeces de Jaſmins ; car outre le jaune ſauvage & le blanc commun, nous avons encore celui d'Eſpagne double, celui d'Amerique, & le grand Jaſmin-d'Inde, qui a la fleur toute rouge, & celui de Catalogne ſimple.

Le Jaſmin de Catalogne produit dans l'extremité de ſes branches une ſi grande multitude de fleurs, qu'il y en a abondamment pendant tout le Printems & l'Automne : il eſt d'un blanc pâle, qui devient à la fin taché de marques incarnates, chaque fleur a cinq ou ſix feüilles en ovale, une fois auſſi grandes que celle du Jaſmin commun, il a tres bonne odeur.

Le Jaſmin d'Eſpagne double eſt de la même couleur, & a auſſi cinq ou ſix feüilles partagées en étoiles, du milieu deſquelles il s'en éleve encore trois ou quatre, qui ſe reſerrent quelquefois comme une petite balle ; il ſent auſſi tres bon ; mais il a l'odeur plus forte que le precedant, cette fleur ſe maintient quatre ou cinq jours dans ſa beauté ſur ſa plante, de laquelle elle ne tombe jamais ; mais elle ſeche deſſus, & par fois les boutons ſe r'ouvrant fleuriſſent une ſeconde fois.

Le Jaſmin d'Arabie, que les Arabes apellent Zsmbach, & que d'autres nomment Lylas d'Arabie ; parce, peut être, qu'il a les feüilles ſemblables à nôtre Lylas blanc, mais ſans tranche autour de l'ouverture.

Il fleurit au Printems & durant toute l'Automne, les fleurs en ſont d'un blanc pâle, qui jaunit dans le fond, elles naiſſent au haut des branches, délicates & attachées à leurs petites queuës, elles ont deux tours de feüilles au nombre de neuf ou douze tout au plus, avec un petit tuyau, & exhalent une merveilleuſe ſenteur, qui aproche beaucoup de celle de la fleur d'Orange.

Le Jaſmin d'Amerique, apellé en ce païs-là *Quamoclit*, & autrement par quelques-uns, comme l'Ameriquain, le Jaſmin rouge d'Inde, le Jaſmin à mille feüilles. Cette plante porte à chacune de ſes branches une fleur ou deux de couleur de Roſe ſeche mêlée de quelques lignes d'autres couleurs, & ayant cinq filets pâles ; ces fleurs s'étendent en tuyaux, & puis à l'orifice elles ſe partagent en cinq quartiers, elles fleuriſſent au commencement du moins d'Août, & ne finiſſent qu'au mois de Septembre. Cette plante eſt pleine de nœuds, de branches & de feüilles, qui ſemblent de plumes ; éleve & étend ſi bien ſes branches qu'on en peut facilement couvrir quelque tonnelle que ce ſoit.

Le grand Jaſmin-d'Inde jette une grande abondance de bontons dans l'extremité de ſes branches, qui pendent en bas, tous leſquels boutons ſe reſerrant enſemble, font un bouquet tout rouge ; & étant ereux à la grandeur d'un demi doigt, ils s'ouvrent, & de leur ouverture ſortent comme de tuyaux de la longueur d'un doigt d'une couleur jaunâtre, menus par en bas, plus gros par le milieu, & un peu plus ſerrez par le col, qui renverſe cinq feüilles découpées, & fait la figure d'un Lys, il ſort du fond quelques brins jaunâtres, dont celui du milieu, qui eſt blanchâtre, eſt plus long que les autres ; ceux qui ont de petites lignes de couleur dorée, peu-à-peu le couvrent de rouge, & ſe chargent tellement de cette couleur, qu'elles ſemblent de Velours ; cette plante fleurit l'Eté, & ne contribuë pas peu pour lors à l'ornement de nos jardins.

Le Jaſmin jaune odoré d'Inde, qui pouſſe des branches dés le bas du pied juſques à la cime deſquelles naiſſent des fleurs attachées à leurs queuës, comme le Jaſmin commun, mais arrangées d'une telle maniere que chaque cime de branche ſemble un Bouquet de fleurs fait à plaiſir, eſt jaune ; & quoi qu'il ait les fleurs plus petites que le Jaſmin de Catalogne, elles durent pourtant plus long-tems : Outre qu'au prix que la plante profite, les fleurs s'augmentent d'année à autre, il ſent bon non ſeulement frais, mais auſſi quand il eſt effleuri & ſeché.

LEUR CULTURE. D'autant que les Jaſmins ſont des fleurs delicates de leur nature, on doit avoir un ſoin particulier de les cultiver regulierement.

Le Jaſmin de Catalogne veut un grand Soleil, l'aſpect du levant, une terre graſſe & détrempée & être arroſé ſouvent. Il ſe conſerve mieux dans des pots qu'en pleine terre ; pour en perpetuer l'eſpece on en ente des brins ſur des Jaſmins communs, qui doivent être plantez plus de ſix mois auparavant dans des Pots, on les plante au mois d'Octobre, & les meilleurs ſont ceux qui ont moins de nœuds, le brin doit être de la groſſeur d'un doigt, à la fin de la Lune de Mars, il faut enter de ceux d'en bas, & ceux qui ſont plus proches du pied ſont les meilleurs. Aprés en ayant ôté tout le germe avec des Ciſeaux, on coupe l'œil de tous les germes, & faiſant ainſi, ils redoubleront & porteront grande quantité de fleurs, on les replante tous les ans dans la même terre à la fin de la Lune de Mars ; il le faut arroſer quand il en a beſoin. On le taille vis-à-vis de la tête de l'ente, on le peut enter en écuſſon au mois de Juin, & au mois de Juillet : l'Hyver il le faut ſerrer de peur du froid ; & s'il eſt en pleine terre, il faut le couvrir avec des nattes, des planches ou couvertures propres à cela.

Le Jaſmin d'Eſpagne étant de la même eſpece demande la même culture.

Le Jaſmin d'Arabie demande la même ſituation,

la même culture, & les mêmes ſujetions, il a pourtant cela de plus, que tous les ans on lui coupe les brins, comme il a été dit du Jaſmin de Catalogne; leſquelles branches ainſi coupées ſe redoublent, la ſeconde année on les taille, leur laiſſant les branches un peu plus longuettes. Continuant la troiſiéme & quatriéme année à les tailler, on les laiſſe toûjours plus longues juſqu'à ce qu'elles paroiſſent aſſez groſſes pour ne leur ôter que le bois ſec & le mauvais.

Le Jaſmin d'Amerique ſe reſeme tous les ans; parce qu'il ne ſent pas, & comme la graine en eſt fort dure, il la faut laiſſer infuſer dans l'eau au Soleil, juſqu'à ce qu'elle s'enfle, & en plantant aprés deux ou trois dans chaque Pot, en bonne terre graſſe à la profondeur de deux doigts; ce qui ſe doit faire au mois de May & de Juin, au commencement de la Lune, il la faut continuellement arroſer ſur le milieu du jour pour la faire lever, par la chaleur du Soleil, l'humidité de l'eau & de la bonté de la terre en huit jours de tems, quand elle s'eſt élevée de deux doigts, on leve la terre en motte qui y tient, & l'on n'y en laiſſe qu'une, & celles qu'on en a tirées, ſe replantent a part dans d'autres Pots; aprés quoy il les faut toûjours arroſer; même il eſt bon de mettre les Pots dans des ſeaux & arroſer encore la terre par deſſus. Il faut lui diſpoſer des ſuports, afin qu'il ſe puiſſe facilement élever; & quand il s'eſt élevé, on coupe toutes les extremitez pour lui donner plus de force & lui faire jetter plus de fleurs.

LA CULTURE du grand Jaſmin-d'Inde eſt ſemblable à la precedente; c'eſt pourquoi il lui faut auſſi preparer une perche, ou quelque bois, poor lui lier du fil de Fer, dont le nœuds ne ſe pourriſſent pas, il veut être en bonne terre, on l'arroſe abondamment tous les ſoirs au Printems, & dans l'Eté.

Pour le perpetuer, avant que les boutons groſſiſſent dans le Printems, on en coupe un brin, qui doit avoir trois yeux, on le ratiſſe un peu avec le couteau par en bas, puis on le plante juſqu'au deuxiéme œil; de ſorte qu'il n'y a que le troiſiéme qui eſt hors de terre, ainſi il prend promptement racine, & pouſſe du verd & des fleurs en peu de tems.

Le Jaſmin jaune d'Inde, pour être perpetué, doit être cultivé de cette maniere: on choiſit une des branches les plus baſſes, & ſans la detacher de la plante, on le coupe proche du pied environ d'un doigt, cette entaillade faite en débors, doit aller juſques à la moëlle en travers, & commençant en deſſus, & l'ayant un peu entr'ouverte, on y met une petite pierre, puis on recouvre la playe avec un peu de craye détrempée, ou de terre glaze, il faut remettre au deſſus du pot des morceaux de tuille, ou quelque petite ſerche, pour empêcher que la terre que l'on met pour couvrir l'entaillade ne tombe: aprés l'avoir bien arroſée, on la met au Soleil a l'abry de la Bize, il faut le retirer du froid, pour peu qu'il en faſſe; parce qu'il le craint plus que toute autre choſe. Au bout de l'an la racine provignée, ayant pris de racines du pied, ſe replante promptement en bonne terre dans des Pots que l'on a preparé exprés, & par cette induſtrie on ſuplée au défaut de la nature de cette plante, qui ne graine point.

JASMIN, Ital. *Gelſimino*, All. *Uweyerraben*.

QUALITEZ. Ch. du 1. au 2. D.

DESCR. Jaſmin. C'eſt un Arbriſſeau qui jette des ſarmens comme la Vigne, de ſa racine ſortent des branches menuës, tendres, longues, vertes & vigoureuſes: chaque jetton de ſes branches produit d'ordinaire ſept feüilles longues & pointuës, à l'extremité moles & fort vertes, ſes fleurs viennent au bout des branches menüës, longuettes, blanches, faites comme de petits Lys, dont l'odeur eſt eſt extremément agreable.

LIEU. Il s'en trouve dans tous les jardins, & fleurit en Join & Juillet.

PROPR. L'huile qu'on en fait, étant mis au Soleil, a les mêmes vertus que l'huile de Lys, & il eſt bon contre les douleurs froides de la matrice, des jointures & des nerfs.

JASMIN. L'on peut faire une huile de ſes fleurs long tems infuſées en huile d'amandes douces & praintes dans un ſac entre les preſſes, qui eſt ſouveraine pour conforter les nerfs foulez & autres parties du corps tourmentées de gouttes froides, & pour apaiſer les tranchées des petits enfans.

JASPE. *Pour faire Jaſpe tres beau.* Prenez Chaux vive, que vous détremperez avec blanc d'œufs, huile de Lin, & de cela faites pluſieurs boules, dans l'une vous mettrez de la Laque pour la faire rouge, & que la Laque ſoit bien pulveriſée; à l'autre de l'Inde, pour faire bleu, à l'autre du verdet gris, pour vert, & les autres d'autres couleurs, & en reſervez une ou deux blanches; ayant aplati l'une de ces boules comme une Galette de pâte, vous ferez le ſemblable à toutes les autres, & les ayant couchées l'une ſur l'autre, & les blanches au milien, avec un grand couteau, vous couperez des grandes tranches tout du long de ces plaques, & aprés avoir tout coupé, vous mêlerez toutes ces tranches dans un Mortier pour les broyer, & ainſi mêlez, vous aurez un beau Jaſpe, lequel vous prendrez, & avec une Truelle à Maſſon l'étendrez ſur la Colomne ou Table que vous voudrez faire ou avec les mains & les polirez avec la Truelle tant que vous verrez qu'elle demeure; le tout étant poli, ſi d'avanture vous n'y avez pas mis d'huile, mais ſeulement du blanc d'œuf, vous le ferez boüillir, & tout boüillant vous en jetterez ſur la matiere, la faiſant couler, & gliſſer par tout, tandis qu'elle ſechera; cette huile s'imbibera dedans, & elle donnera un luſtre à vôtre Jaſpe, que ſi dés le commencement, vous aviez mis de l'huile de Lin pour détremper la chaux vive il n'eſt plus beſoin d'y en remettre, tout cela étant fait, vous mettrez ſecher vôtre piece à l'ombre.

De ce Jaſpe vous pouvez encore faire des Chapelets, dont les grains étant faits dans un moule, vous les jetterez dans un pot plein d'huile de Lin, ou ils ſecheront & ſe verniront.

POUR JASPER NOIR. Prenez de l'eau de Chaux vive, & de l'eau forte, avec du brou de Noix vertes; faites detremper & mêler le tout enſemble, puis prenant ce noir qui eſt tres beau, le couchez avec une broſſe ſur ce que vous voulez Jaſper, ſoit Colomne, table ou autre choſe: cela fait, mettez vôtre Colomne ou table, ainſi noire dans du fumier, mêlez chacune deſdites couleurs avec ladite pâte, ſelon que vous voudrez faire les Crayons forts de couleur, ou foibles, y mêlant un peu de Miel commun, & de l'eau de Gomme arabique à diſcretion.

Nota, que de chaque couleur il en faut faire de plus chargées de couleur les unes que les autres, afin

qu'il ſoit en nuance ; puis prenez leſdites pates chacune en particulier, & en faites de petits rouleaux gros comme le doigt, ou comme le pouce, & les roulez entre deux petits ais bien unis pour les reduire à la groſſeur que vous vondrez pour vous en ſervir ; cela fait vous les mettrez ſecher ſur un ais bien net, ou ſur du papier ſans feu, ni Soleil pendant deux jours ; puis pour les achever de ſecher, il les faut mettre au Soleil, ou devant le feu, & lors qu'ils ſeront ſecs, ils ſeront en leur perfection pour s'en ſervir, ce ſecret eſt tres beau & tres rare pour ce ſujet.

JAU.

JAUNISSE. La Jauniſſe eſt une bile repanduë par tout le Corps. 1°. Pour la guerir, prenez autant qu'il vous plaira de la fiente d'Oiſon qui ſe nourrit d'herbes au Printems, faites la ſecher au Soleil ou autrement & mettez la en poudre fort ſubtile.

Prenez ou demi de cette poudre, mêlez la avec un petit verre de Vin blanc, y ajoûtant un peu de Suere, & un peu de Canelle à diſcretion, donnez cela a boire au malade pendant cinq ou ſix matins.

Notez que la fiente de Poules ou de Pouſſins, peut faire le même effet.

2°. Prenez un Poulet ou une Poule qui ait les pattes jaunes : étant eventrée, mettez lui dans le ventre une poignée d'herbes de Chelidoine, trois ou quatre racines de Perſil, deux ou trois racines de Chicorée Sauvage, deux racines de Fenoüil, & du Gui-d'Aubepin, une petite poignée ; vous mettrez cette Poule dans un petit pot, & la ferez boüillir juſqu'à ce que tout ſoit reduit a un tiers, & aprés le paſſer dans un linge blanc, & en prendre trois ou quatre matins de ſuite une petite écuellée avec un peu de Suere ; vous tiendrez ce boüilloo dans la Cave dans un Pot de terre.

Et comme pour l'ordinaire ceux qui ont la jauniſſe, ont mal à la ratte, prenez deux onces de Gomme ammoniaque avec deux onces d'huile de Capres pour faire un emplâtre. Voici comme il le faut preparer, vous mettrez ladite Gomme dans une écuelle de terre vernie qu'il faut chauffer à petit feu, & la remuant toûjours avec un bâton, juſqu'à ce qu'elle ſoit fonduë, alors vous y ajoûterez deux onces d'huile de Capres, que vous mettrez enſemble juſqu'à ce qu'il ait la conſiſtence d'un onguent. Vous prendrez une peau d'Agneau ſans poil, ſur laquelle vous étendrez ledit onguent de la largeur de la ratte, ſur laquelle vous l'apliquerez un peu chaud, & l'y laiſſerez juſqu'à ce qu'il tombe de ſoi même.

3°. Prenez un Acier fin que vous ferez bien rougir au feu dans la Forge d'un Maréchal, & lors qu'il ſera bien rouge, prenez un quarteron de Souphre en billon, & le mettez contre l'Acier, ayant un vaſe de bois au deſſous, dans lequel vous aurez mis trois pintes de Vin blanc, & lorſque le Souphre touchera l'Acier rouge, ledit Acier fondra à goûtes, que vous ferez tomber dans ledit Vin ; cela étant fait, paſſez le Vin à travers un linge, & en faites boire pendant neuf matins, aprés s'abſtenant de manger de deux heures : la doſe eſt un verre chaque fois.

Vous pourrez auſſi ramaſſer l'Acier fondu dans le vaſe de bois & le mettre bien en poudre ; il eſt excellent pour le même mal, & pour la retention des mois des Femmes, qu'il faut donner dans la décoction de Betoine ou pulmonaire.

4°. *Pour les pâles couleurs, Opiate.* Prenez Crocus martis, corne de Cerf preparée, de chacune une once, poudre Aromatique de Roſes deux onces, conſerve de Rômarin liquide une once, Feüilles de Chicorée, de Meliſſe & de ceterac un peu de chacune ; pilez & mêlez bien le tout enſemble, en prenez le ſoir & le matin la groſſeur d'une noiſette.

DE LA JAUNISSE. La Jauniſſe qu'on apelle *Ictericie*, eſt une bile qui ſe répand generalement par tout le corps, laquelle en ôtant la couleur naturelle en fait naître une autre, qui par reſſemblance à l'or eſt nommée maladie Royale, Elle ſe fait tantôt d'une bile jaune, tantôt d'une qui tire ſur le noir, ou ſur le verd.

La jaune vient du Foie, la noire de la ratte, & la verte du mélange de l'un & de l'autre, laquelle eſt familiere aux Filles, qui ſont ſujettes aux pâles couleurs, toutes fois ainſi changent la couleur naturelle, l'une la rend Saffranée, ou Citronnée juſques dans le blanc des yeux, avec une peſanteur & comme un engourdiſſement dans tous les membres, de plus on eſt ſtupide & troublé de mille penſées confuſes, elle n'excite aucune ſueur, mais fait reſſentir des picottemens de tous côtez avec des demangeaiſons : elle arrive le plus ſouvent, parce que la veſſie du fiel eſt bouchée quelquefois ; car il n'y a rien de plus vrai que quand la bile ne trouve point de paſſage, elle ſe jette dans les veines, ſi bien que ſe mêlant avec le ſang, elle cauſe cette jauniſſe generale, elle ſe fait encore par la criſe des humeurs bilieuſes, elle peut être auſſi cauſée par le poiſon, ou par quelque medicament purgatif que l'on n'aura point rendu. Les deux autres ſont paroître le viſage plombé ou baſanné, mais non pas ſi acablé, ni ſi apeſanti ; en revenche, l'eſprit eſt plus penſif, & plus morne, d'autant que l'une, & l'autre ſont cauſées d'une humeur mélancolique répanduë avec le ſang, par toute l'habitude du corps, pour n'avoir pû ſe contenir dans les vaiſſeaux de la rate.

DE LA JAUNISSE. Les urines, & les ſelles ſont d'un noir tanné, le ventre toûjours conſtipé, ſentant comme une dureté au côté gauche.

Si à la premiere les exeremens ſont blanchâtres, les veines épaiſſes & fort jaunes, que l'on ſente une douleur au côté droit, ſans y avoir de la reſiſtance, ni de fiévre, il ne faudra pas douter que la jauniſſe ne ſoit cauſée par une obſtruction de la veſſie du fiel.

Que s'il y avoit un peu de fiévre, que les urines fûſſent troubles, craſſeuſes & jaunes comme du Saffran, elle marqueroit l'intemperie du Foie qui eſt chaud ; que ſi avec une fiévre violente l'on reſſentoit une douleur, ou une peſanteur au côté droit & que les urines fuſſent fort bilieuſes, elle viendroit d'inflammation.

Que ſi elle étoit critique, elle ſe repandroit tout-à-coup, & quoique la fiévre ceſſat, elle reſteroit toute-fois long tems ſur le cuir, & les urines & les déjections ſeroient comme celles que l'on fait en ſanté.

Que ſi elle étoit cauſée par le poiſon ou par d'autres pareils accidens, la couleur changeroit bien à l'abord, mais il n'y auroit point de fiévre ; comme les cauſes de la jauniſſe ſont diverſes, il faut que la cure en ſoit auſſi differente.

A celle qui viendra de la veſſie du fiel, on ſaignera dés le premier jour, & le lendemain on donnera un vomitif, ſoit avec deux onces de vin

émeti

émetique, ou ſoit avec le Saffran des métaux, ou avec quatre grains de Tartre émetique, ou ſix grains de Vitriol calciné pour les plus robuſtes faiſant prendre dans les intervales du vomiſſement de legers boüillons aſſaiſonnés d'ozeille, ou de verjus, ou de jus d'Orange, enſoite on fera uſer d'une telle Tizanne. prenez quatre pintes d'eau de riviere, faites y boüillir une poignée de racines d'Ache, d'ozeille, de polipode, & de Chicorée ſauvage, demi poignée d'Agrimoine avec autant de Scolopandre, ou de Capillaires, ou de cetetac, reduiſez le tout à moitié & le coulez, l'on en donnera deux verres ſoir & matin; deux jours aprés l'on purgera avec une once de Catholicon double, ou avec une once & demi de Caſſe mondée dans deux verres de petit lait.

L'on pourra enſuite donner le bain, en faiſant prendre, en y entrant, un boüillon, dans lequel l'on aura fait fondre une dragme de crême de Tartre, ou dix grains de ſon ſel ou demi dragme de ſel de Tamarins.

A ceux dont le ſang & la bile ocuperoient generalement tout le corps, & qui ſentiroient une peſanteur & une douleur au tour du Foie, ou de la rate, il faudra donner ſouvent des lavemens compoſés avec toutes ſortes de bonnes herbes, dans chacun on y ajoûtera un quarteron de Miel, une dragme de Criſtal mineral, enſuite on tirera du ſang par intervales, & peu à la fois, afin de ne point tout-à-coup affoiblir le malade.

L'on mettra dans les boüillons deux à trois cuillerées de jus de Cerfeüil, ou de Pourpier, ou d'Ozeille, ou de chicorée, ou des Capres, ou du jus d'Orange, ou d'Alleluya, la boüillon ſera de Chien-dent, de racines de Fraiſiers, & d'Oreilles d'Ours, c'eſt de la Piloſelle, trois ou quatre jours aprés l'on purgera avec deux onces de Tamarins boüillis avec autant d'eau que l'on jugera neceſſaire pour en faire deux priſes dans chacune deſquelles on diſſoudra ſix dragmes de Caſſe mondée avec une dragme de crême de Tartre, aprés cela on fera uſer dix-huit jours de ſuite de pareils Apoſemes.

Prenez deux onces de feüilles de Marubes, une once de Lupins, demi once de racines de Bugloſe, deux dragmes de racines de Luna Campana & autant d'Agrimoine, faites boüillir le tout dans trois Chopines de Vin blanc juſques aux deux tiers, aprés l'avoir coulée, on la vuidera dans une Bouteille & tous les matins l'on en donnera deux onces avec deux dragmes de Suere en poudre; que s'il y avoit de la fiévre au lieu de Vin, on la fera avec de l'eau: ſinon pendant un mois entier on avalera quatre onces d'urine de petit enfant, & robuſtes le matin à jeun, y mêlant demi once de Sirop de Chicorée ſimple, ou du Sucre commun, cette recepte pourra ſervir à l'Hydropiſie, ou bien l'on mettra dans un œuf frais une demi dragme d'Euphorbe en poudre que l'on avalera à jeun, ou une dragme de ſouffre dans un boüillon, ou dans de l'eau de Souci, ou d'Armoiſe, ou aprés avoir fait ſecher des vers de terre peſez-en deux onces avec une dragme de Rhubarbe, demi once de crotte de Chien de la plus blanche & de la plus ſeche: reduiſez les en poudre, & en donnez une dragme & demi dans un œuf, ou dans un boüillon à jeun, il eſt certain qu'en continuant à faire prendre de cette poudre pendant quinze jours de ſuite, l'on guerira le malade parfaitement. On pourra encore faire tirer par le nez du ſuc des feüilles de marube tant ſoit peu échauffé au Soleil.

Sinon on prendra un œuf frais que l'on fera durcir dans l'urine du malade, enſuite l'on en caſſera un peu la pointe, aprés quoy on le jettera dans une fourmiliere, & à meſure que ces petits animaux le mangeront, la jauniſſe ſe paſſera.

On pourra encore ſe regarder durant neuf jours conſecutifs les matins une bonne demie heure dans de l'huile de noix, étant fort attentif à s'y conſiderer.

Si la jauniſſe étoit critique, c'eſt à dire quelle fût la criſe d'une fievre, pour en être promptement ſoulagé, il n'y aura qu'à obſerver un bon regime, & ſe purger doucement avec le Catholicon double, ou avec la Caſſe, ou le ſirop de fleur de Pêches, diſſous dans du petit lait, aprés cela on pourra uſer du Theriaque une heure avant le dejeuner, ſi elle venoit d'une bile noire, il faudra la traiter avec les mêmes remedes, que l'on à ordonné à la melancolie.

Mais étant cauſée par le poiſon, ou par quelque accident de cette nature, ou d'une medecine violente, on prendra des boüillons avec du jus de Bugloſe, ou de Bourrache, y mêlant un peu de Corail, ou du Bol d'Armenie ou Bezoard, ou des perles preparées. La confection d'Hyacinthe, d'Alkermes, Theriaque, ou l'Orvietan les unes & les autres y pourront encore ſervir.

Si on laiſſoit continuër long tems la jauniſſe, il y auroit à craindre qu'elle ne cauſât l'hydropiſie, & ſi le foye devenoit dur, qu'il ne s'y formât un ſcirrhe, ou une tumeur qui ſeroit l'un & l'autres tres-dangereux.

Dans quelque fievre que ce ſoit, ſi la jauniſſe ſurvenoit ſans dureté au foie, le ſept, ou le neuf, ou l'onze, ou le quatorze, elle ſeroit d'un bon preſage, mais tout au contraire ſi elle arrivoit en d'autres tems.

La jauniſſe qui ſurprend la vieilleſſe l'accompagne au tombeau.

ceux qui ſont ſujets à la jauniſſe ont peu de vents. La jauniſſe n'eſt pas à craindre venant aprés la fievre, mais devant, fort dangereuſe dés auſſi-tôt qu'avec la fiévre & la jauniſſe il paroit dans les urines des corpuſcules en façon de lentilles, que la voix decline, que les mains tremblent, on meurt en quinze jours.

Si dans la jauniſſe la couleur eſt fort ſaffranée, que l'on ne ſe ſente pas ſoulagé d'un flux d'urine, que l'on ne dorme pas, que l'on ſoit dégoûté, & foible, tout eſt à craindre, les hemorroides venant à fluer, gueriſſent la jauniſſe.

POUR la jauniſſe, par M. Lemery.

PRENEZ un acier fin que vous ferez bien rougir au feu dans la forge d'un Maréchal, lors qu'il ſera bien rouge prenez un quarteron de ſouphre en billon & le mettez contre l'acier, ayant un vaſe de bois au deſſous, dans lequel aurez mis trois pintes de vin blanc, & lors que le ſouphre touchera l'acier rouge, le dit acier fondra a goutes, que vous ferez tomber dans le dit vin: cela étant fait, paſſez le vin à travers un linge & en faites boire pendant neuf matins aprés s'abſtenant de manger de deux heures: la doſe eſt un verre chaque fois.

vous pourrez auſſi ramaſſer l'acier fondu dans le vaſe de bois & le mettre bien en poudre: il eſt excellent pour le même mal, & pour la retention des mois des femmes, qu'il faut donner dans la

decoction de betoine ou pulmonaire. *Imperiale*, *Ital. imperatoria*, *Alle. Muſterv vurtle*,

QUALITE. La tacine & ſech. juſq. au 3.D.

DESCR. Imperiale, ſatige eſt haute de deux coudées, rougeâtre, ronde, noüeuſe, & veluë, à la racine de la quelle il vient des ombelles chargées de fleurs blanches, deſquelles il vient des ombelles chargées de fleurs blanches, deſquelles il vient une graine ſemblable à elle de l'Angelique ſauvage, ou de l'Aneth, & odorante; ſes feüilles retirent à celles de la paſtenade ſauvage, toutes fois elles ſont moindres & prés de terre & ſont le plus ſouvent de trois à trois, attachées à leur queuë, qui eſt veluë & acre, ſa racine groſſe comme le doigt froncie, & pleine de bois avec pluſieurs filamens.

LIEU, elle croit dans les montagnes d'Anaſie & de Trente & à l'Hort de Dieu: elle fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Elle reſſout merveilleuſement les vents de l'eſtomac, des inteſtins & de la matrice: & par ce moyen eſt excellente aux trenchées de ventre & à la colique.

IMP.

IMPRIMEURS. Si les Imprimeurs ont diſtribué de la lettre ou trempé du papier les fêtes, ſous ce faux pretexte de ſe preparer de l'ouvrage pour le lendemain; ne leur étant point permis de travailler en aucune partie des jours de fêtes & de Dimanches. 2°. S'il ont employé le temps à la debauche. Il y a peché, & obligation de reparer le tort qu'ils ont fait à leurs maîtres. 3°. S'il ont fait aucun tric ou journee blanche, qui ſont les mots pour leſquels ils laiſſent l'œuvre pour ſe donner du bon tems & ſe debaucher: leur étant deffendu & étant obligez à reparer le tort qu'ils ont fait à leurs maitres. 4°. ſi les Imprimeurs, ont gardé plus de copies qu'il ne leur appartenoit par les reglemens; & s'ils n'ont point mis du papier blanc ſur chaque feuille pour tirer un plus grand nombre d'exemplaires du livre qu'ils imprimetont, que les libraires ne vouloient; il y a peché, & ils ſont obligez de reſtituer ce qu'ils ont retenu injuſtement. 5°. ſi pour donner cours à l'impreſſion & à la vente de quelque livre, ils ont ſupoſé le nom d'un autre marchand & d'un autre ville. 6°. Si les marchands Libraires ou Imprimeurs ont fait imprimer hors du Royaume, leur étant deffendu ſous peine de confiſcation des livrés imprimez & d'amende arbitaire. 7°. S'il ont contrefait aucun livre, ou il y eut privilege du Roy, ou en ont acheté ou vendu, leur étant expreſſement deffendu ſur les peines portées par les privileges. 8°. S'ils ont imprimé ou vendu aucuns livres, libelles, placards & autre ecrit diffamatoire, injurieux & contre le publie ou les particuliers: y ayant non ſeulement peché, mais deffenſes tres expreſſes. 9°. ſi les Imprimeurs Libraires & autres ont imprimé vendu ou publié aucun livre, ſur tout qui regarde les livres ſacrés & la religion, qui n'ait été auparavant examiné, leur étant deffendu ſur peine de confiſcation de corps & de biens. 10°. ſi lors qu'ils ont été apellez pour faire quelque inventaire des livres, ils n'y ont agi en gens de bien, & ont trahi leur conſcience, & pour en profiter; il y a peché & obligation de faire reſtitution 11°. Si les Compagnons ont maltraité les apprentifs 12°. ſi les Compagnons ou apprentifs ont fait aucun ſerment, monopole, banquet qu'ils appellent *proficiat*, n'y exigé de l'argent pour faire bourſe commune entre-eux, leur étant deffendu expreſſement par les ordonnances ſur peine d'être enpriſonnez, bannis & punis comme monopoleurs, & autres amendes arbitraires. 13°. Si les maîtres Imprimeurs ont fait quelque injuſtice aux compagnons en diſcontinuant ſans ſujet de les faire travailler au travail qu'ils leur avoient fait entreprendre & ſans leur donner d'autre beſogne: y étant obligés. 14°. Si les maîtres ont par malice ou interêt retiré des apprentifs, compagnons, fondeurs, ou Correcteurs du ſervice des autres, il leur eſt deffendu ſur peine des interêts & domages qui ſuivent. 15°. S'il ont les marques les uns des autres. 16°. Si les Maitres Imprimeurs de livres n'étant pas aſſez ſçavans pour corriger les livres qu'ils impriment, ont eu ſoin d'avoir des correcteurs ſuffiſans & capables, comme il eſt ordonné. 17°. Si les Correcteurs ont eu toute l'atention & le ſoin qu'ils doivent, de corriger exactement les livres & de rendre aux heures qu'il faut leurs corrections, y étant obligez ſous peine d'être reſponſables des domages & interêts. 18°. Si les maîtres imprimeurs ont par faveur ou interêt fait paſſer maître quelque aprentif, ſans la capacité neceſſaire, ou s'ils ne les ont pas obligés de faire leur apprentiſage tout le temps porté par l'ordonnance, excepté les enfans des maîtres. 18°. Si les Syndics & leurs adjoints ſe ſont acquités des viſites qu'ils étoient obligez de faire étant reſponſables du mal qui eſt arrivé par leur negligence. 20°. Si ceux, qui ont été prepoſés pour faire la viſite dans les boutiques & maiſons des Imprimeurs Libraires & vendeurs de livres, s'en ſont acquités.

IMPURETE'. L'impureté cauſe la ruine des familles, c'eſt de ce vice que provient la negligence des affaires, la diſſipation des biens pour entretenir de mauvais commerces, la perte de ſa réputation ſi neceſſaire pour reüſſir dans le monde; les maladies honteuſes & incurables; les quereles & les diſputes entre les perſonnes qui doivent être les plus unies, les mauvais exemples & les ſcandales: c'eſt ce peché qui a été la cauſe du deluge, qui a atiré autrefois bien des malheurs au peuple de Dieu, qui en atire encore tous les jours de tres grands dans les familles, & qui en ruine la plus grande partie, par la difficulté qu'il y a d'en revenir; la facilité qu'on a pour le commettre, par la profanation des Sacremens, tandis qu'on demeure dans l'habitude de ce peché, voici les remedes dont on peut ſe ſervir pour prevenir ce peché, ou pour s'en retirer, ſi on y eſt tombé. Il y en a de deux ſortes, les uns ſont naturels & les autres ſpirituels. Entre les naturels le plus efficace pour reprimer les ſallies de ce vice, c'eſt l'uſage de l'Agnus caſtus, dont tous les Auteurs anciens & modernes qui ont traité des plantes, aſſurent que ſans parler des feuilles de cet arbriſſeau ſur leſquelles on peut ſe coucher, ni des branches dont on peut faire des ceintures pour ſe conſerver pur, la graine de cet arbriſſeau pilée & preparée, ſans nuire à la ſanté, empêche les mouvemens d'impureté, voyez *Agnus Caſtus*.

Le pere Baniel inſigne Theologien de l'ordre de ſaint Dominique enſeigne dans ſon opuſcule de la chaſteté, que deux cordes, l'une de lin & l'autre de chanvre crus, dont on ſe ceint immediatement les reins, arrêtent tellement les mouvemens impurs que quelque penchant qu'on ait pour ce viee, on y reſiſte facillement; & que ce teme-

de eſt Angelique & Divin ; que les Anciens Religieux s'en ſont ſervis autres-fois avec ſuccés.

Le Nenuphar & le camfre auſſi ne ſerviront pas peu pour arrêter les impetuoſités de la paſſion d'impureté, comme on le peut voir dans pluſieurs lettres données au public ſur cette matiere.

Pour ce qui eſt des remedes ſpirituels contre l'impureté, les Saints conviennent que la mortification du corps, la devotion, l'humilité, l'aplication aux verités Chrêtiennes, le ſouvenir des Fins dernieres, la ſainte joie, le travail continuel, l'occupation, la temperance dans le boire & le manger, la frequente Confeſſion à un Directeur éclairé, la reſiſtance promte aux tentations, ſont de bons moyens pour ſe conſerver purs, ou pour ſe relever de l'impureté ; tous les Saints ſont d'acôrd qu'on doit éviter pour la même fin, la frequentation avec les perſonnes de different ſexe ou libertines du même ſexe, qu'on doit éviter comme des écueils de la pureté, les danſes, les ſpectacles, la lecture des mauvais Livres, le luxe dans les habits, les diſcours trop libres, les preſens, les Lettres tendres ; que pour être chaſtes on doit veiller ſur tous ſes ſens pour les regler ſelon la Loy de Dieu, qu'on doit recourir à Dieu par de ferventes prieres, & s'exciter à ſon Amour & à la ferveur dans ſon ſervice pour détruire l'amour impur.

I N C.

INCUBE. *L'Incube apellé vulgairement Cochemar*, eſt une legere obſtruction des organes de la faculté animale, cauſée par une vapeur craſſe, froide, & crue, qui arrive la nuit en dormant, & qui opreſſe tellement, qu'on ne peut ni reſpiter, ni parler. Le jugement n'eſt point perdu, mais ſeulement heberé, endormi & comme tout étonné, ainſi que l'entendement, & l'imagination. La plûpart ſe figurent que c'eſt quelque perſonne, ou quelqua eſprit qui les tourmente ; cette maladie eſt ordinaire aux gens qui s'apliquent trop à l'étude, ou à un travail qui gêne l'eſprit, qui dorment ſur le dos, ou qui mangent goulument & plus que la chaleur naturelle ne peut digerer ; qui boivent par excez, & qui ne font point d'exercice, qui ſe nourriſſent de viandes groſſieres, qui ont des hemorroïdes, ou des ordinaires ſuprimées, & aux enfans auſquels on donne trop à manger, d'autant que leur eſtomac ſe rempliſſant de beaucoup de cruditez, renvoie des fumées qui oprimment le Diaphragme & les Poulmons, de-là elle ſe portent à la gorge, & enſuite à la tête.

Pour empêcher que ces vapeurs froides & craſſes ne viennent à boucher les conduits des eſprits, & cauſer de cruelles & funeſtes maladies, il faudra commencer à moderer ſes paſſions ; marcher ou s'exercer à quelque choſe aprés le dîner, uſer de Roſſolis ou d'eau Clairette, ou d'Anis Sucré, ou de conſerve de fleurs de Soucis, ou de Fenoüil, ou de Canelle, mâcher à jeun de la Rhubarbe, & par fois aprés le dîner juſqu'à demi dragme. Outre ces petits remedes, il faudra ſe faire tirer un peu de ſang, & cela à proportion que l'on ſera plus ou moins ſanguin, on prendra par intervale des lavemens, & on ſe purgera avec le Catholicon double, le Sirop de Roſes, ou la Rhubarbe, ou la Caſſe, ou avec un vomitif, ſi l'on s'aperçoit qu'ils viennent de l'eſtomac. On obſervera la diete, & ſur tout on ſopera legerement & l'on ſe moderera ſur le boire.

A l'égard des enfans, on les reglera ſur leur manger, & une fois ou deux la ſemaine, on leur donnera dix ou douze grains de Rhubarbe en poudre avec tant ſoit peu d'Anis dans leur boüillie, ou dans un œuf, ou dans une cuillerée de Vin blanc, ou avec un peu de Confitures, les empêchant de dormir ſi-tôt aprés leur dîner, ou leur ſoûper, ſi cette maladie leur venoit de vers, on pourra leur donner à manger de l'écorce d'Orange confite ou de la conſerve de Menthe ſauvage un chacun pourra porter au col une racine de Frêne, ou une pierre à feu, ou de Corail.

Si aprés que l'accez de l'Incube ſeroit paſſé, il arrivoit un batement de cœur, que l'on fut ſaiſi de crainte, que l'eſprit fût égaré, que tout le corps tremblât avec des ſueurs froides à l'eſtomac & à la tête, ſe ſeroit autant de ſimptomes mortels.

I N D.

INDICE *de la pluye tiré du Soleil.* Le Soleil preſage de la pluye, lorſqu'en ſe levant il paroit couvert d'une nuë ce que ſon viſage paroit tout couvert de taches & qu'il ſe derobe de nous à moitié, ou bien lors qu'à la pointe du jour on voit pluſieurs de ſes rayons percer les nuées qu'ils couvrent, ſi l'on voit que le Soleil eſt rouge, quand il ſe leve, c'eſt ſigne de pluye tout comme c'eſt une marque aſſûrée ; lors qu'en même tems il paroit environné de longues rayes, les couleurs differentes que le Soleil montre ſur ſon viſage en ſe levant, nous preſage de la pluye, toutes les fois que le Soleil ſe leve & qu'il paroit bleu, l'on peut dire que la pluye n'eſt pas loin, les nuées rouges qui quelquefois l'environnent a ſon lever, menaçent infailliblement de la pluye, pour le lendemain, lors que le Soleil paroit pâle toute la journée ou qui ſe montre petit & rond comme une boule c'eſt ſigne de pluye & de tempête, ſitôt qu'on voit des cercles obſcurs & de couleur de terre a l'entour du Soleil, preſagez de pluye & vous ni ſerez pas trompé. Craignez auſſi la pluye, lorſque le Soleil pendant la jornée ſe montre dans une nuée noire dans la quelle il ſe trouve pour lors enveloppé, du moment que le Soleil ſe couche avec de grands rayons vers la terre attendez vous à de la pluye pour le lendemain. Si en ſe couchant ou autrement, il eſt caché d'une nuée jaune ou quelque peu rouſſe, ſigne de pluye. Lorſque ſe levant le Soleil ſe fait ſentir plus aprement qu'à l'ordinaire, on peut compter ſur la pluye, & il produit le même effet, lorſqu'il ſe couche avant la même aprêté, & même auſſi quand ſes rayons lancent leur feu avec une pareille violence.

INDICE *de pluye tiré de la Lune.* Les marques que donnent la lune des changemens de tems, ne ſont pas moins certaines que celles du Soleil ; lorſque la Lune paroit ſur nôtre horiſon & qu'on lui voit les cornes obſcures embraſſer un air ſombre & épais, c'eſt un ſigne de beaucoup de pluye ; ſi la Lune ſe leve pareillement le troiſiéme jour quelle eſt nouvelle ou au commancement du quartier & quelle ſoit noire, obſcure, épaiſſe, pâle, bleu, livide ou d'une couleur tirant ſur le vert ; on doit s'attendre à de la pluye quand la Lune eſt au plein, & que ſon viſage eſt environné de quelque choſe, c'eſt de la pluye dont elle nous menace pour lors nous voyons quelquefois la Lune ceinte de

deux ou trois ronds, & lorſqu'ils paroiſſent de couleur noire ou ſombre, c'eſt que cet aſtre eſt embrouillé, on a indubitablement de la pluye.

Il arrive quelquefois que vers le quatriéme jour de ſon renouveau, la Lune ne paroit point du tout & pour lors on peut pronoſtiquer de la pluye.

On remarque que, lorſqu'ils pleut le premier mardy d'aprés la pleine Lune, tout le reſte continuë auſſi.

INDICES *tirez des Etoiles.* Quand les Etoiles paroiſſent plus groſſes qu'à l'ordinaire, c'eſt un veritable ſigne de pluye comme auſſi, lors quelles ſemblent nebuleuſes & obſcures, lorſque le Ciel eſt ſans nuages.

Preſages tirez de l'air. Le meilleur & le plus aſſûré pronoſtique de pluye qu'on puiſſe tirer de l'air, eſt lors qu'il eſt plus chaud que la ſaiſon ne le demande; ce Proverbe donne aſſez à entendre que lorſque le tems paroit pommelé, on peut eſperer bien-tôt de la pluye, ſi-tôt qu'on voit dans l'air des nüées blanches aller du côté de l'Orient, c'eſt ſigne de pluye. Le ſigne de pluye dont on puiſſe le moins douter, eſt quand on voit l'Are-en-Ciel ſur deux eaux, qu'il ſemble boire dedans, ou qu'il paroit double.

INDICES *tirez du Feu.* Du momene que le feu paroit bleu à la vûë, c'eſt une marque qu'on doit avoir de la pluye, comme auſſi lors qu'il ſouffle de lui même; ſi l'on entend petiller les charbons & qu'on les voie jetter des etincelles, c'eſt ſigne de pluye; quand auſſi la fumée ne monte pas droit, ou que le feu ne veut pas éclairer, ou qu'il ſe couvre de ſes cendres. On obſerve, lorſque le Pot eſt au feu, s'il s'y attache deſſous des Charbons, ou qu'on y voie etinceller du feu, c'eſt ſigne de pluye, ſi la meche de la Lampe a peine de s'allumer & noircit en brulant, ou ſe charge de Champignons ou bien que cette meche petille; ou que la fumée ſe repande ça & là, quelle ne monte pas droit, on ne peut eſperer qu'un temps de pluye.

Preſages tirez des corps humains. Il arrive fort ſouvent qu'on ſe trouve aſſoupi & extraordinairement las, ſans que cet aſſoupiſſement ou cette laſſitude proviennent d'aucune autre cauſe que de la peſanteur de l'air, & lors qu'on ſe ſent ainſi, on peut dire qu'on aura de la pluye. Les douleurs aux jointures, les douleurs & élancemens des parties qu'on a eu de rompuës, celles des corps aux pieds, & autres maux dont les corps ont été atteints, tout cela n'eſt qu'un preſage de pluye.

Preſages tirez des animaux. Lors qu'on voit les Grües s'elever bien haut, c'eſt un pronoſtic de pluïe.

Si les Bœufs ou les Vaches levent la tête en haut & qu'ils regardent vers le midy; qu'ils lechent leur ongle tout a l'entour & ſe tirent vers l'étable en meuglant, ou doit s'attendre à la pluye.

Quand on voit voltiger les Hirondelles le long des Marais, des Etangs, ou des Rivieres & plus bas qu'à l'ordinaire, en criant, marque de pluye.

On preſagera toujours de la pluye, lors qu'on entend les grenoüilles faire beaucoup du bruit a cauſe du mauvais temps qui doit arriver, ſouvent les Fourmis emportent leurs œufs du profond de leur demeure; & lors qu'on les voit travailler ainſi, il n'y a que de la pluye à eſperer.

Si les Corbeaux, & les autres oyſeaux vont par bandes, on ne manque point d'avoir de la pluye. Lors que la pluye veut venir, on voit les oyſeaux de rivieres ſe laver, & battre les ailles avec des grands cris, tantôt ſe plonger & tantôt ſe couvrir ſur la ſurface des eaux. On dit que la corneille appelle la pluye, lorſque ſe promenant ſeule, elle ſe met à crier, quand les Anes ſecouent l'oreille, roidiſſent leurs queües & ſe vautrent par terre c'eſt ſigne de pluye. Les Vermiſſeaux annoncent la pluye, lors qu'on les voit ſortir de deſſous la terre, ainſi que les Crapeaux, lorſqu'ils chantent dans les lieux élevés, ſi les Poules ſe mettent à couvert avec leurs pouſſins, ou ſi en grattant, elles ſe couvrent elles mêmes de terre, ſi elles ſe batent l'une contre l'autre, on ne ſeauroit de toutes ces choſes que preſager de la pluye. Les Pigeons pronoſtiquent la pluye, lorſqu'ils s'élevent en l'air avec precipitation, & qu'ils s'en vont à leur Colombier pour n'en plus ſortir. Les Coqs qui chantent, avant leurs heures principalement le ſoir, & les Oyes qui crient, annoncent la pluye ordinairement.

Preſages du beau temps tirés du Soleil. Lorſque nous voyons que le Soleil eſt pur en ſe levant qu'il n'eſt pas plus grand qu'à l'ordinaire & qu'il n'a point les rayons rompus, vous pouvez pendant tout le jour eſperer le beau temps, quelquefois lorſque le Soleil ſe leve, il paroît ſouvent un petit brouillard duquel on ne peut preſager qu'un temps fort ſerein. Si le Soleil en ſe couchant eſt clair & net & qu'on voie a l'entour des petites nuées rouges & ſeparées les unes d'avec les autres, c'eſt ſigne de beau temps.

Preſages tirés de la Lune. La Lune qui paroît rouge, lors quelle ſe leve, pronoſtique en Eté une grande chaleur, lors quelle ſe montre claire en ſe levant, on n'a que du beau temps à attendre.

Du moment qu'on voit que le Ciel eſt bien ſerein de toutes parts, lorſque la Lune ſe renouvelle, c'eſt un preſage de beau temps. Si trois jours devant ou aprés ſa conjonction ou ſon quartier, la Lune a une petite lumiere, le beau temps ne manque jamais de venir.

On remarque ordinairement, que ſi la Lune, quatre jours aprés quelle eſt nouvelle, ſe montre ſans tache, c'eſt ſigne que nous aurons du beau temps pendant tout le mois, lorſque la Lune paroit claire pendant ſa pleineur, ou que dans ſon croiſſant elle ſe montre ſans aucune tache, c'eſt un pronoſtic de beau temps. Il y a un certain cercle qui paroît à l'entour de la Lune, lors quelle ſe leve, qu'on apelle l'*Halo*; & ſi tôt qu'on s'aperçoit qu'il ſe diſſipe, c'eſt à dire, que nous aurons du beau temps.

Preſages tirez des Etoiles. Lors que nous voyons que les Etoiles brillent au Ciel & quelles paroiſſent ſans taches, on ne peut pour lors preſager que le beau temps.

Preſages tirez de L'air. Rouge le ſoir, blanc le matin eſt la journée du pelerin, c'eſt un proverbe qui n'eſt point faux; car toutes les fois que les nuages ſont rouges le ſoir, c'eſt toujours une marque de beau temps, lors qu'on voit que le Ciel ſe decouvre en la partie qui eſt oppoſée au vent, on ne ſeauroit que preſager du beau temps. On voit quelque fois des ouées paroître en forme de plumaches ou de rameaux de palme, qui font comme un chapeau, dont elles couvrent les montaigoes ſi les nüées tombent, ce n'eſt que du beau temps à eſperer. Si lorſque l'Are en Ciel paroît, on le voit du côté d'Orient c'eſt ſigne qu'on aura du beau temps; ſi au point du jour le Ciel eſt bordé d'un cercle blanc, ou doré aux extremités de l'ho-

riſon & la belle region de l'air mouillée de roſée qui ſe fait voir dans les vitres des fenêtres, c'eſt une marque infaillible de beau temps, quand le Soleil eſt ſerein & qu'il y a beaucoup de roſée le matin, on peut compter ſur du beau temps pendant tout le jour. Il n'y a point d'Eclipſe de Soleil qui ne nous amene du beau temps.

Preſages tirés des Animaux. Lors que le Hibou obſervant le couché du Soleil, ſe tient dans ſon trou ſans rien dire, c'eſt une marque de beau temps. On connoit encore qu'il fera beau temps, lors qu'on voit l'Epervier ſe lever dans l'air & fondre ſur les Allouettes qu'il emporte.

Preſages des Vents. On connoît qu'on aura du vent, lors qu'en ſe levant le Soleil paroit rouge, ou bien qu'il eſt environné de cercles qui ſont rouges ſur l'horiſon, ſur tout dans ſon croiſſant, c'eſt toûjours du vent qu'elle nous preſage. C'eſt un preſage de vents, lors qu'on voit les Etoiles errer de tous côtés, ou qu'elles ſemblent plus groſſes & plus luiſantes que de coutume. Lors qu'à la campagne on entend bruire les foreſts ou qu'on s'aperçoit que les Moineaux chantent plus qu'à l'ordinaire, on peut tirer de cela un preſage de vent. Si le Tonnerre gronde le matin c'eſt ſigne de vent, tout de même que, lors qu'il ſe fait entendre ſans qu'on voye aucun éclair. Les nüés qui montent en l'air, & qui s'aſſemblent les unes les autres, ſignifient qu'il ventera de même que lors qu'on voit les Canes étendre ſouvent leur ailes & fort long temps, c'eſt un pronoſtic de vent.

INDIGESTION, ou crudité de l'eſtomach. La coction eſt une perfection d'une chaleur naturelle oposée à celle de l'indigeſtion.

L'indigeſtion a ſa cauſe interne, ou externe, l'interne par une intemperie, ou trop chaude, ou trop froide, & humide, ou trop ſeche, elle peut auſſi deriver de Phlegmon, d'une Ereſipelle, d'un Edeme, d'un Schirre, d'un Abcez, ou de la propre foibleſſe de l'eſtomach.

Externe par toutes ſortes d'accidens, ſoit par un manger, ou un boire déreglé, ou ſoit par incontinence, ou ſoit pour cent autres choſes, que l'on peut s'imaginer.

Si l'indigeſtion vient de chaleur, on aura peſanteur à l'eſtomach, la bouche amere & ſalée: l'apetit ſera perdu, on ſongera plûtôt à boire qu'à manger, ayant ſans ceſſe des raports, qui ont l'odeur de brûlé ou de fumée.

Si elle eſt cauſée d'une froide & humide intemperie, ſes ſignes ſeront tous oposés.

Si elle provient de ſechereſſe, elle ſuccedera aux fatigües, aux veilles, aux jeunes, aux chagrins, aux ennuis, aux exercices immoderés & à la vieilleſſe.

Si elle procede de toute la region du ventre, il ſera tendu, maigre, rude, & décharné.

Ou d'un apoſtume, ou d'un abcez, il y aura douleur piquante, fievre, & nauſées.

L'indigeſtion qui vient du froid eſt pire que celle de la chaleur.

Toutes crudités d'eſtomach, menacent ou de la Galle ou d'Hydropiſie, ou d'Epilepſie & de cent autres maladies.

Aprés être revenus d'une maladie, ſi les raports ſont aigres, on y retombe pour l'ordinaire. Quand ſes raports ſont frequents & amers, ils excitent bientôt la fievre.

Lorſque la coction eſt retardée par la propre foibleſſe des parties, il faudra lui aider, tant en dehors qu'en dedans en apliquant quelque choſe qui ait une chaleur temperée, comme quelque peau d'oyette, ou d'Agneau, ou de Cigne, ou tenir en ſes mains quelques petits chiens & jamais de chats, car ils rendent pulmoniques; en dedans en ſe nourriſſant de legeres viandes, en prenant pendant le jour un peu de conſerve de roſe, & boire aprés les repas un demi verre de la decoction de Galanga, de Cumin, d'Ammeos. Se promener avant le dîner, & le ſouper & dormir un peu aprés, ou boire du vin vieux avec moderation, & on ſortira toujours de table avec apetit. Que ſi le flux de ventre acompagnoit cet indigeſtion, on uſera de la Rhubarbe à demi deſſechée ſur une poëlle, ou un peu de poudre d'encens mâle dans un jaune d'œuf, ou l'on fera ferrer ſon boire. Que ſi la digeſtion ſe trouvoit acompagnée de ſoif & d'apetit, raports puans qui ſont ſignes d'une grande chaleur étrangere, on boira de la Limonade, du ſirop de Ceriſe, de Verjus, de groſeilles & de grenades, & on uſera d'un peu de poudre de Corail dans les boüillons.

On retranchera entierement le vin, & l'on ne boira que de la tiſanne commune dans laquelle on y mêlera de quelques-uns des ſirops que l'on a nommé cy deſſus, & ceux qui pourront prendre le bain, ſi pourront mettre aprés les repas. Si l'indigeſtion venoit d'une apoſtume chaude, on ſaignera ſuivant les forces, on fera ſouvent uſer de ſirop de chicorée ſimple battu dans des émulſions des quatre ſemences froides, & l'on purgera avec de la moëlle de Caſſe délayée dans de l'eau d'Orge, on apliquera ſur l'eſtomach de fomentations de Mauves, Laituës, d'Ache, de Chicorée, dans laquelle l'on aura fait boüillir deux onces de farine d'Orge, une once de Roſes de Provins, demi once de Maſtic, & trois onces de graiſſe d'Oie, ou de Poulle. Si elle derivoit d'une apoſtume, qui fût froide, on uſera d'un tel ſirop, prenez de l'Abſinthe, des Capillaires, des feüilles de Fenoüil, & de l'Hiſope, de chacun deux onces, du Maſtic, de l'Encent mâle, du Spicanardi, des Roſes de provins, de chacun une once, faites boüillir le tout enſemble dans trois chopines d'eau reduite à moitié; aprés avoir coulé la decoction, ajoutez-y demi-livre de miel roſat, & autant de Sucre, & le laiſſez enſuite conſumer en ſirop, duquel on en donnera quelque cuillerée pendant le jour.

On aplique ſur l'eſtomach l'emplatre de Melitot, ou des fomentations d'Abſinthe, de Camomille, de Roſes, de Mauves, de Funegrec, de maſtic, de Spicanardi, de Fenouil, & d'Encens, & en cas que l'apoſteme fût ſchirreux, on ſe ſervira de l'emplâtre de Diachilon avec les gommes.

INS.

INSOMNIE, c'eſt un empêchement du dormir qui peu à peu conſume tout le corps; il arrive en trois manieres.

La premiere par une matiere ſalée, oitreuſe, mêlée avec du ſang boüillant & fumeux, qui enflâme les eſprits, & qui pique, & qui ſemble arracher ce qui eſt dans le cerveau; il peut encore arriver par la vapeur d'un apoſteme malin, ou melancolique, ou par les fumées d'une fiévre putride & bilieuſe.

La ſeconde par une vie fort déreglée, par l'uſage des viandes indigeſtes, & d'aucuns legumes qui ont une qualité tellement propre à cela,

que venant à remplir les ventricules du cerveau, en suffoquent les sens interieurs. La derniere par la continuelle esperance d'un bien, ou par la continuelle aprehention d'une disgrace, ou par la tristesse, ou par le chagrin, ou par une sorte passion de reconnoître un bien fait, ou de se venger d'une injure, qui troublant les fonctions de l'ame, en échauffent tellement les esprits qu'ils dessechent tout ce qu'ils rencontreot d'humide au Cerveau; si la convulsion, ou le delire arrive dans l'insomnie, il est mortel, la toux un mauvais presage, & lors qu'il est causé d'une pituite nitrée, peu de vieillards en échapent.

Pour remedier au premier, il faudra se faire de temps en temp tirer du sang, prendre de petites tisaunes purgatives composées avec le Séné, les tamarins, ou la Casse, ou le sytop de fleur de Pêchers, ou le sitop universel; oser par fois du bain, ou de lavemens de toutes sortes de bonnes herbes, qui humectent, ramolissent & temperent les entrailles. On pourra encore pendant l'usage des dits remedes employer l'eau de Pourpier, uu de Laituë, ou de Morelle, y mélant trois à quatre grains de saffran, le sirop de pavot, ou de nenuphar, ou les emulsions des semences froides, ou le lait d'aioandes, ou l'on fera user de telles pastilles.

Prenez de la semence de Jusquiame, de laituë, de Pavot, autant de l'un que de l'autre, batés bien ensemble avec un peu de jus de laituë, & en faites des pastilles, la prise sera d'une dragtoe en se couchant, ou l'on fera avaller un verre de vin, dans lequel l'oo aura mis infuser de la mousse d'arbre pendant deux jours, sinon on glissera sous le chevet du lit le bras d'un mort, ou bien la dent, ou bieo de l'absinthe, ou l'on pendra sur la tête l'aile droite d'une Huppe, ou bien l'on frotera les tempes d'un peu d'eau de vie, dans laquelle l'on aura delayé quatre à cinq grains de Camphre.

La seconde se doit traiter de même en observant de plus une maniere de vie toute opposée à l'autre.

Pour la troisiéme on employera la raison pour se guerir, il y a des insomnies qui peuvent arriver par le consentement de l'éstomach, il ne faut qu'un vomitif; par un flexx de ventre l'on employera les remedes qui le peuvent arrêter, & par un épuissement ordinaire aux nouveaux mariez, l'on s'en retranchera pour quelque temps, & l'on se fortifiera par des alimens plus humides que secs. Il arrive à de certaines geos que leur dormir est si facheux, si troublé par des tressaillemens que se reveillant en sursaut, ils ne sçavent où ils sont, ni ce qu'ils font, la maniere de vivre y contribuë beaucoup, comme de boire, ou de manger avec trop d'avidité comme aussi l'usage des Choux, des Raves, des Reforts, des Oignoos, des Legumes & d'autres choses semblables, pareillement le chagrin, la tristesse, & la trop grande aplication aux affaires & à l'étude.

L'on y remediera en prennant de la poudre de melisse devant &s prés le repas environ demi dragme melée avec un peu de coofitures, ou avec un doigt de vin pur, ou l'on boira de l'eau de Melisse quatre onces, avec demi dragme de graine de Laituës bien batuë, ou l'on la prendra dans un peu de confitures, ou bien l'on étendra sur la couverture du lit du Pourpier fraichement cueillie, ou l'on mettra sur la perfonne un œil d'Ours, ou un œil de Loup. Il y en a d'autres qui se levent du lit tout endormis, qui se jettent, ou par les fenêtres; ou dans des puits, ou vont se baigner dans des Rivieres, ou travailler sur les toits, incommodirex tres-facheuses tant pour ceux qoi y sont sujets, que pour les personnes que se trouvent dans leur compagnie; elle derive pour l'ordinaire d'une fumée tres-subtile du bas ventre, & des hipocondres, qui rempliſſant le cerveau, blesse les idées, l'imagination, & abolit la memoire: ce qui est si vray, que lorsque ces gens-sont reveillez, ils ne se souviennent de quoi que ce soit.

L'on doit à cet égard pratiquer les saignées du bras & du pied, & les reiterer aussi souvent que l'on le jugera à propos, user de frequentes medecines toute fois legeres & douces, comme sont les Tamarins, la Casse, le sirop de Pommes composées, celuy de roses ou de fleurs de Pêchers, le Catholicon double, la crême de tartre, le sel de policreste, & le cristal mioeral, il faudra avoir soin de se tenir le ventre libre, & de ne point user de legumes qui sont extremement vaporeux, ni de viandes indigestes, se moderer sur le vin, & sur tous les exercices. L'on peut avec cela mettre sous le chever du lit une poignée d'Aneth, ou la dent d'un Cheval.

INT.

INTENDANT d'une grande maison, son devoir. Il faut qu'un intendant pour se bien aquiter de son employ, sçache & entende parfaitement les affaires: & outre cela qu'il soit honnête homme, plein de probité & de conscience, intelligent, vigilant & actif; car de soo esprit & de sa bonne conduite dépendent souvent la perte, ou le retablissement d'uoe Maisoo, sa fonctioo concernant generalement tous les biens, revenus, & affaires d'un grand Seigneur, des quelles il doit sçavoir de point en point, l'état, la force & le produit; afin que sur cela il gouverne la depense, & donne ordre aux dettes les plus pressées, dont il doit sur tout prendre une exacte connoissance, afin d'éviter l'embaras & les chicanes qui pourroient arriver à ce sojet. Comme la plûpart des plus grands biens des personnes de qualité sont à la Campagne, & qu'ils ont des Fermiers ou Receveurs en chacune de leurs Terres, l'Intendant en doit avoie soin, & choisir au renouvellement des baux, les meilleurs & le plus solvables; prendre garde que pendant le temps de leurs fermes ils ne dissipent point les revenos, qu'ils ne coupent aucun bois oi arbres que ceux qui sont portés par leurs Baux; il doit aussi avoir soin des Etangs, Bois, Prairies, Malteries, Maisoos de Ville, & particulierement des droits Seigneuriaux, pour qu'ils ne se perdent, oy ne se prescrivent poior, faute de les percevoir en temps & lieu, ou d'avoir fait pour cela les diligences necessaires; il faut encore qu'il tienoe on memoire de l'argent qu'il donne aux Maîtres d'Hôtel pour les depenses ordinaires de la Maison; voir s'il est employé utilement, & lui en faire rendre compte tous les huit jours, afin que rien n'échape à sa connoissance: l'obliger à lui fournir tous les mois un état régulier & general de la depense qui se fait, ou qui se peut faire, afin qu'il le montre au Seigneur, pour qu'il proportionne toutes choses suivant ses revenus, & ne s'engage point mal à propos en dépenses superflues & hors de ses forces, il doit pareillement te-

nir Regiſtre par devers lui de tout l'argent qu'il reçoit, ainſi que de la diſtribution qu'il en fait tant au Seigneur, qu'aux Officiers, & autres Domeſtiques de la maiſon, comme auſſi aux Marchands; & pour les payemens des penſions, & reparations des biens & maiſons tant de la Ville que la Campagne, dont il tirera bonnes quittances des uns & des autres, pour juſtifier valablement de ſes emplois, lors qu'il ſera obligé d'en rendre compte. Il eſt encore de ſon devoir d'évitet la broüillerie & la confuſion dans les affaires autant qu'il lui eſt poſſible, & de ne point laiſſer tomber le Seigneur dans des frais & dépens inutiles, & lors qu'il ſe preſente quelque affaire nouvelle & difficile; Il doit avant que de s'engager dans des procedures prendre bon Conſeil, & le bien executer, c'eſt ainſi que des Intendans par leur ſoin & leur capacité ſoûtiennent & remettent ſur pied des Maiſons preſque ruinées; au lieu que d'autres par leur fautes & leur negligence, abiment, & ſont cauſe de la ruine totale des plus illuſtres Maiſons; ainſi que nous en avons vingt exemples, recens & notables dans les Maiſons de pluſieurs Princes, & autres Grands Seigneurs aſſez connus parmi le monde; il faut auſſi pour plus grande regularité qu'un Intendant donne au Maître-d'Hôtel un état de la maniere qu'il faut que la Maiſon du Seigneur ſoit gouvernée, lequel état doit être le même que celui-ci devant écrit, enfin il doit prendre connoiſſance de tous les marchés que le Maître-d'Hôtel fait avec les Marchands, comme avec le Boucher, le Rotiſſeur, le Boulanger, le Charcuitier, l'Epicier, le Chandeliet, le Marchand de Vin, de Bois, de Charbon, de Foin, de Paille & d'Avoine, afin qu'il n'ignore de rien, & donne par tout les ordres neceſſaires. Ce qui étant bien executé, chacun eſt content & perſonne ne ſe plaint.

SECRETAIRS. Il faut, de même que l'Indant, qu'un Secretaire ſoit bon Praticien, & verſé dans le Palais: & au ſurplus homme de probité, incorruptible, diſcret & prudent, attendu la diſpoſition du ſecret dont le Seigneur lui fait confidence; il doit avec cela ſçavoir écrire, ortographet, chiffrer & déchiffrer toutes ſortes de lettres & caracteres, dont on ſe ſert dans les lettres pour tenir les négociations des affaires de conſequence ſecrettes, & hors de la connoiſſance du vulgaire, Il eſt encore de ſon miniſtere de ſçavoir bien faire & dreſſer toutes ſortes de comptes ſuivant les choſes qui lui ſont commiſes: ainſi que de donner le bon tour à une lettre ſur peu de mots qu'on luy aura dit, ou pour faire réponſe à quelque autre, en quoi il doit être juſte & ſincere, ſans y rien ajoûter ni diminuer qui puiſſe en alterer le ſens, ni paroître changer en rien la volonté du Seigneur, Enfin, il faut qu'il ſoit vigilant, prompt & actif à faire les expeditions qui lui ſont ordonnées, afin que perſonne ne languiſſe aprés, & que le Seigneut ſoit toûjours content de ſes ſoins & de ſon aplication.

JON.

JONC, *commun*. Ital. *Giunco*. Eſp. *Junco*. All. *Binſen ſchmelen*.

DESCR. En general, le Jonc n'a ni feüilles ni branches; mais une infinité de tiges vertes, condes & menuës qui ont de la moüelle au dedans.

LIEU. Tous les jours naiſſent dans les eaux ou proche celles qui croupiſſent.

PROPR. La graine rôtie & buë dans du Vin mêlé avec de l'eau, reſerre le ventre, & rétraint les fleurs blanches des femmes: elle provoque l'urine, & fait mal à la tête, ſi on en prend trop: en cu prenant peu, elle fait dormir.

JOU.

JOUBARBE, *arborée grande*; Ital. *ſempſr vivo*, All. *Haus wurtz*.

QUALITS 2. Fr. & ſec. au 3. D.

DESCR. La grande Joubarbe a les feüilles grandes, charnues & épaiſſes, larges d'un pouce, & à l'extremité aiguës enforme de langue, la tige qui ſe produit entre icelles, eſt haute d'un pied. & davantage, revêtuë tout autour de feüilles ſemblables au ſommet, elle produit deux branches garnies de fleurs de couleur jaune.

LIEU. Elle croit ſur les vieilles Murailles ou Maſures, & fleurit en Août.

PROPR. La décoction ou le jus de la plante, étant bû eſt bon contre la Diſſenterie, le Flux de ventre les vers & morſures des phalanges: le même jus mêlé avec de la farine d'Ortie rôtie avec d'huile roſat, eſt tres-utile, étant apliquée ſur la douleur de tête; le ſuc mis avec un peu de coton ou de la laine dedans la matrice arrête le flux de femmes. La plante ſeule ou mêlée avec de farine d'Orge rôtie ſe peut utilement apliquer ſur les feux volages, ſur les brûlures & ſur les ulceres chauds & brûlans.

JOUBARBE, *grande*, Ital. *Hanſs wurtz*, & *gros don derbert*.

DESCR. Joubarbe grande; elle s'apelle en Grec *Aizoon*, en Latin *Semper vivum*, à cauſe que ſes feüilles ſont toûjonrs vertes, découpées comme celles du Tithymale nommé Characias, ſes feüilles ſont graſſes, charnuës & longues comme le pouce; elles ſont faites comme des langues qui regardent en haut, au lieu que celles qui ſont auprés de la racine ont la pointe tournée en bas, elle jette quantité de Rameaux, ayant des fleurs à la racine, faites en émouchettes d'un vert blanchâtre.

LIEU. Elle vient en tout païs, on en trouve ſur les Murailles, & ſur les Maiſons en quantité; elle fleurit en Juillet & Août.

PROPR. Elle eſt froide & aſtringente, ſon eau diſtilée & ſon ſuc, ſont bons aux inflammations; & ſur tout à la phrenеſie, apliqoée par dehors avec du linge, comme auſſi aux douleurs des yeux & aux brulures.

JOUBARBE, *petite*. Elle jette d'une ſeule racine pluſieurs tiges dures comme du bois, couvertes de feüilles menuës, longuettes, étroites, qui reſſemblent aux vers, qui viennent dans les Fromages pourris, ce qui lui a donné le nom de Vermicularis; ſes fleurs ſont en émouchettes ayant cinq feüilles blanches au dedans, avec quantité de filets d'un noir pourprin; ſa racine eſt mince & barbuë: on le trouve d'ordinaire dans les vieilles Murailles, & dans les Maſures en des lieux à l'abry, elle fleurit en May & Juin; Elle eſt comme celle des precedentes; Elle eſt bonne à tous les maux où il y a de la chaleur, de la rougeur, & de la demangeaiſon, en apliquant le ſuc avec des linges, ſur tout y joignant de l'onguent de Peuplier; car alors, il ôte la douleur & la demangeaiſon tout a la fois.

JUE.

JUE-MUSCATE, Ital. *Chamepityos*, Eſp. *Pinillo olerofo*, All. *Erdpin*.

QUALITEZ. Elle eſt ch. & ſeeh. au 2. D.

DESCR. Jue muſcate. C'eſt une herbe qui rampe ſur terre en ſe tournant; ſes feüilles ſont ſemblables au petit ſempervivum, quoique veluës, minces, & plus épaiſſes auprés des branches, dont l'odeur aproche de celles du Pin, la fleur eſt menuë, jaune ou blanche: & les racines comme celle de Chicorée.

LIEU. Elle naît dans les lieux maigres, & fleurit en Juillet & Août.

PROPR. Les feüilles priſes en breuvage pendant ſept jours, gueriſſent la jauniſſe; en uſant auſſi pendant quarante jours avec l'Hydromel; c'eſt un remede excellent contre la ſciatique; elles ſont ſpecialement propres pour le foie offenſé, pour la difficulté d'urine, & accident des reins, pour les tranchées de ventre; en Heraclée on en uſe contre le poiſon de l'aconit, pour les effets ci-deſſus, il faut boire leur décoction incorporée avec des Griotes ſeches, détrempées dans la décoction de ladite herbe.

JUE ATHRITIQUE. L'herbe entiere bouillie avec Hidromel, guérit la jauniſſe, provoque les mois des Femmes, fait urinet, & eſt ſouveraine contre la goutte ſciatique, tant priſes en breuvage, qu'apliquées ſur la hanche en forme de Cataplame: car toute l'herbe avec les fleurs & racines pulveriſée & priſe par la bouche l'eſpace de quarante jours, avec demi once de Terebenthine, guérit entierement la goutte ſciatique; la conſerve faite des fleurs eſt bonne aux Paralitiques,

IRI.

IRIS, *Fleur*. Il y a pluſieurs ſortes d'Iris; car il y en a de commun de Perſe, de ſimples & de doubles.

Le ſimple au haut de ſa tige étend des feüilles, dont les unes ſont renverſées, & les autres ſe tiennent droites, il ne porte qu'une fleur ou deux, & change de couleur & de figure; en quoi il n'eſt pas ſtable.

Le double a les feüilles du milieu petites & redoublées, il change auſſi de couleur & de figure.

L'IRIS *de Perſe eſt aſſez agreable*; il a la tige courte & tendre; il écarte trois feüilles d'un bleu enfoncé, qui ſe renverſent & ſont traverſées par le milieu d'une ligne Orangée & d'une autre Violette: les autres trois feüilles du milieu ſe tiennent droites, & ſont d'un bleu clair, il fleurit dans l'Hyver & ne fait pas plus de ſept ou huit fleurs, dont l'une ſe paſſe pendant que l'autre fleurit.

Il y a encore une autre eſpece d'Iris que l'on apelle de Portugal, ou d'Andalouſie; parce qu'il eſt venu de ce païs-là. Cette Iris jette du haut de ſa tige douze ou quinze fleurs attachées ſort court ſur des petites queuës de double couleur; parce que quelquefois elles ſont d'un bleu couvert, & d'autres fois d'un blanc de lait, & ſont faites an reſte comme les autres Iris, ayant ſix feüilles; dont il y en a trois en dedans, & trois en déhors, qui ſe renverſent; elles fleutiſſent au milieu de l'Hiver.

SA CULTURE. L'Iris aime avoir mediocrement de Soleil, une terre a potagers, trois doigts de profondeur & autant de diſtance.

Ses proprietez, la racine d'Iris a de tres grandes vertus; car premierement elle donne une haleine agreable à ceux, qui la mâchent, elle ôte les douleurs de dents, elle fait cracher, & ſeche l'humilité de la tête; la même racine cuite & beuë dans du vinaigre, eſt excellente contre toute ſorte de poiſon; ſi l'on la fait boüillir & qu'on la preſſe, le jus, qui en ſort, étant beu, purge la bile, les Flegmes & les humeurs aqueuſes de l'Hydropiſie: & ſi on l'aplique ſur les Hemoroides, elle les ſoulage. Si l'on met de cette racine ſeche dans des Coffres où, il y a des étoffes, où du linge, outre qu'elle leur donne bonne odeur, elle les preſerve des tegnes & des autres vermioes, & quand elle eſt fraiche, & encore verte on la peut prendre ſûrement par la bouche pour toute ſorte de maux, parce qu'elle fera toûjours du bien. Voyez Mattiole & les autres, qui traitent des vertus de l'Iris.

Avec la fleur de l'Iris on fait une tres bonne huile, que l'on laiſſe, pour ce faire, pluſieurs jours au Soleil; ce qui la rend d'une bonté achevée: car elle reſoud, amolit, meurit, & adoucit les douleurs froides; elle ſubtiliſe les humeurs craſſes, & eſt excellente au mal du Foie & de la ratte; elle eſt ſouveraine pour ceux, qui ſont ſujets à la goûte; parce qu'elle ôte la douleur, & qu'elle amolit les nerfs des jointures & de toutes les parties du corps, elle apaiſe les douleurs de la matrice, cauſées par les humeurs froides; elle ſoulage les Paralitiques, & fait revenir ceux qui tombent en pâmoiſon, & elle guerit les douleurs d'oreilles.

Cette huile eſt excellente a tous les maux cy-deſſus nommez, en frotant les parties affligées; mais il la faut toûjours faire chauffer pourquoi que ce ſoit, avant que de s'en froter, parce qu'elle a bien plus de force, & que l'effet en eſt plus prompt.

Ouvrages à faire dans le mois de Juillet. Ce mois-cy demande pareillement grande aplication, & beaucoup d'activité de la part du Jardinier, pour faire ce qu'il n'a pû pendant le mois precedent, & continuer les mêmes ouvrages à la reſerve des couches; les grandes chaleurs ſans les arroſemens font de grands dégats, & avec de frequens arroſemens font faire de belles productions; c'eſt dans ce mois qu'on recueille beaucoup de graines, & qu'on ſeme des Chicorées pour l'Automne, & pour l'Hyver: on ſeme de la Laituë Royale pour en avoir de bonne à la fin d'Automne.

On ſeme encore quelques Ciboules, & de la Porrée pour l'Automne, & quelque peu de Raves dans des endroits frais, ou extrémement arroſez, pour en avoir au commencement d'Août.

Si la ſaiſon eſt fort ſeche, on commence à la fin du mois à greffer à œil dormant ſur les coignaſſiers, & ſur les Pruniers.

On commence à replanter des Choux-blonds pour la fin de l'Automne, & pour le commencement de l'Hyver.

On ſeme de la Laituë Royale.

On ſeme pour la derniere fois des Pois quarrés à la mi-Juillet, pour en avoir en Octobre.

En ce mois particulierement les Pêchers font pluſieurs jets, on commence à la mi-Juillet à marcotter les Oeillets, ſi les branches à marcotter ſont aſſez fortes pour cela; autrement il faut attendre au mois d'Août, & juſques à la mi-Septembre.

Poires

Digitized by Google

Poires qui ſe mangent en Juillet. Celles qui ſe mangent en Juillet.

Poire de Cuiſſt-Madame.

Poire de gros Blanquet, tout de même, & eſt fort eſtimée.

Poire de Muſcat-robert, autrement dit Poire à la Reine, ſe mange à la mi Juillet.

Poire d'Ambre, excellente à manget en même tems : cette poire a pluſieurs noms ; on l'apelle le gros Moſqué de Coué, la Princeſſe, la Pucelle de Flandre, ou bien la Pucelle de Xaintonge.

Poire ſans peau, fort bonne poire, & ſe ſert dans le vingtiéme Juillet.

Poire de Blanquette à longue queüe, bonne dans ce mois.

Poire de Bourdon Muſqué, ſe cueille à la fin de Juillet, & au commencement d'Août.

Poire d'épargne, autrement dit beau preſent, fin de Juillet.

Poire Magdeleine, fort hâtive, & ſe mange à la mi-Juillet.

Poire de petit Blanqoer, dite auſſi la Poire de Perle, eſt fort recherchée, & eſt bonne à manger à la fin de Juillet.

Poire de du Bouchet, bonne à la mi-Août.

Poire de petit Muſcat, ou ſept en gueule, au commencement de Juillet.

Poire d'Amiré roux, Poire fort Muſquée & Sucrée, bonne dans ce mois.

Poire de Portugal d'Eté, autrement apellée Poire de Prince, ou Amiral, excellente à manger en Juillet.

Poire de Parfum d'Eté, fruit delicat, & ſe mange en Juillet.

Poire de gros Blanquet.

JUI.

JUILLET, *Profit qui ſe fait en ce mois:* On ne ſongera plus en ce tems de garder les Veaux pour nourrir, à cauſe qu'il eſt trop tard, & le Beſtial qui ſera gras, ſe vendra toûjours fort bien.

Les Ceriſes ne ſont pas plûtôt finies, que les Poires viennent dés le commencement de Juillet: elles ſont encore rares, & par conſequent bonnes à vendre, & non pas encore propres à en nourrir le commun, ces Fruits ſont d'abord le petit Muſcat, ou ſept en gueule, le gros Muſcat, le petit Muſcat bâtard, le Bourdon Muſqué, les Hativaux, la Poire de Magdeleine, les Figues Muſquées la groſſe jargonelle, la Cuiſſe-Madame, les Blanquets gros & petits, l'admiré Joannet, la Poire à la Reine, & le Rouſſelet hâtif.

Il y a encore des Pêches precoces, & les Prunes qui viennent en cette ſaiſon, & dont on fait de l'argent.

Mais à l'égard des Prunes, on ne debitera que celles qui ne pourront pas ſervir à faire des Pruneaux ; car pour celles dont on en peut faire, l'Oeconomie veut qu'on les y employe toutes, tendant beaucoup plus d'argent ainſi ſechées au four, & étant debitées en Carême, que lorſqu'on les vend au ſortir de deſſus l'Arbre ; & voici le nom des Prunes dont on fait les meilleurs Pruneaux.

Le Damas noir : cette Prune eſt bonne à la verité en Pruneaux ; mais ce ne ſont pas les plus exquis.

La Diapiée rouge, autrement de Roche-Corbon, eſt une Prune qui ne quitte pas le noyau, elle eſt graſſe, ronde & tres excellente en pruneaux.

L'Imperiale rouge eſt groſſe & longue, belle Prune, qui quoi qu'elle ſoit bonne crüe, eſt neanmoins des meilleures ſechées au Four.

La Pruoe de Mont-mirel eſt blanche, longue & pointuë elle ne quitte point le noyau, & eſt tres-excellente à faire des Pruneaux.

La Prune-datte blanche ou rouge, la Sainte Catherine, qui eſt groſſe, plus plate que longue ; & la Prune Norberte qui eſt comme un petit Damas noir, & le Damas de Tours ; toutes ces Prunes en Pruneaux ſont merveilleuſes.

Je ne dis pas que toutes ces prunes-là ſoient en maturité dans le mois de Juillet, elles viennent les unes aprés les autres ; & le détail que j'en fais ſei avec la maniere de les connoître, ſervira pour tous les autres mois où ces prunes ſont bonnes à manger ; j'en avertis déja, afin qo'on ne s'attende point à des redites qui ſeroient ioutiles.

Pour le Mirabel, l'Ilevert, & le Moyau de Bourgogne, elles ſeront envoyées chea les Epiciers, qui ſeront bieo aiſes de les aeheter pour en faire des Confitures.

Les mêmes Epiciers techerchent encore les poires de petit Blanquet pour mettre en Confitures : c'eſt pourquoi il les leur faut vendre.

Si l'on a gardé du vin juſqu'à ce tems, il faut commencer à le vendre, ſur tout lorſque vous ſentez qu'il tombe.

JUILLET, *L'occupation du Laboureur en ce mois.* Il y a dans ce mois les Vignes à labourer pour la ſeconde fois ; l'œil à avoir, ainſi que dans tous les autres mois, ſur ſes troupeaux, pour obſerver s'il ſe maintienuent bien : & d'aller de tems en tems aux foires pous y vendre & r'acheter du Beſtial ; ce commerce étant l'unique moyen qui ſçache le plûtôt enrichir une maiſon ; & on commencera à moiſſonner, aprés avoit diſpoſé la Grange à y tecevoir les gerbes.

Ouvrage à faire dans le mois de Juin. Je redis ici la même choſe que j'ai déja redite au commencemeot des Ouvtages de chaque mois, c'eſt-à-dire qu'il faut faire dés l'entrée de celui-ci tout ce qu'on a pû faire le mois precedent, & même il faut continuer tous les mêmes ouvrages à la reſerve toutes-fois des couches, qui ne ſont plus neceſſaires pour les Melons ; mais on en peut faire pour les Concombres tardifs, & pour les Champignons. On peut encore replanter quelques Artichaux juſqu'au douze ou quinze du mois, ils ſerviroot pour le Priotems ſuivant, étant bien arroſez : les arroſemens ſont inutiles, ſi l'eau ne penêtre pas juſqu'à la tacine, & ainſi plus la plante fait des racioes profondes, & plus faut-il faire des arroſemens amples, & ſur tout dans les terres ſeches ; car dans les terres humides & fortes il faut arroſer & moins ſouvent, & plus amplement ; par exemple les Artichaux dans les terres legeres, ont beſoin d'une cruche de deux jours l'un pour chaque pied, & dans les terres fortes une cruche peut ſervir à trois pieds.

Vers la mi-Juin on replante le Porrean à demi pied l'un de l'autre dans un trou creux de ſix bons pouces, qu'on fait avec un plantoir, & on n'en met qu'un dans chaque trou, ſans prendre ſoin d'aprocher la terre de ce porreau, comme on fait à toutes les autres plantes, qu'on met en terre avec un plantoir.

On continuë de ſemer de la Chicorée & de la

Laituë de Genes, pour en replanter au beſoin le reſte de l'Eté, on recueille la graine de Cerfeüil, qui eſt la premiere de l'année à monter ſur le Cerfeüil ſemé d'Automne, c'eſt-à-dire qu'on coupe tous les montans, & qu'on les laiſſe ſecher, enſuite on les bat comme le Bled, & on vanne la graine de même.

La même maniere ſe pratique pour toutes les autres graines qo'on recueille chaqu'une dans ſa ſaiſon, & ſur tout au mois de Juillet & d'Août, prenant grand ſoin d'empêcher que les Oiſeaux qui en ſont extrémement friands, ne les mangent.

On replante des Cardes de portée, pour en avoir de belles l'Automne, & elles ſont bien dans la place qui reſte dans l'entre deux des rangs d'Artichaux : il les faut mettre à un pied & demi l'une de l'autre.

Il faut preodre grand ſoin d'ôter les méchantes herbes qui viennent en abondanee, & les ôter ſur tout devant qu'elles grainent, pour éviter la multiplication qui ne vient qne trop d'elle même ſans ſemer.

Il faut faire ſans plus tarder, toutes les tonſures des paliſſades, & des bouïs, en ſorte qu'elles ſoient faites au moins à la Saint Jean, pour avoir le tems de repouſſer encore devant l'Automoe, & arroſer amplement toutes les ſemenees des potagers ; arroſer amplement & tous les jours les Concombres ſur eooche, & les Melons raiſonnablement deux ou trois fois la ſemaine à une demi cruchée pour chaque pied.

Dés la mi-Juin on commence à greffer à la pouſſe les fruits à noyau, & ſur tout les Ceriſes en grands Arbres ſur bois de deux ans, qu'on coupe à trois ou quatre pouces de l'endroit, où ſe doit mettre l'écuſſon : le bon tems eſt toûjours devant le ſolſtiee.

Il faut ſouvent labourer les groſſes terres pour ne leur pas donner le tems, de s'endurcir, & de ſe fendre : on donne eommunément un labeur oniverſel dans tous les jardins dans ce tems-ci, & le bon à labourer pour les terres ſeches, eſt un peu devant la pluye, ou immediatement aprés, ou même pendant qu'il plût, afin que l'eau penêtre promtement dans le fond, devant qoe la ehaleur vienne à les convertir eo vapeurs, & à l'égard des terres fortes & humides, il faut prepdre le tems chaud & ſee, pour deſſecher & rechauffer ; les Jardiniers ſoigneux font des rigoles, pour faire entrer au travers de leurs quatrez les averſſes d'eau qui viennent en ees tems-ci par les orages, & eela ſur tout ſi leurs terres ſont legeres : il font le eontraire, ſi leurs terres ſont trop fortes pour faire écouler les eaux hors des quartées, eomme on a dit en parlant des ouvrages du mois de May.

Les curleux d'œillets ont dûeommencer à mettre des baguettes à ehaque pied pour contenir les montans, & empêeher que les vents ne rompent les boutons, & ainſi aux ee d'un, &ce. & s'ils ne l'ont fait, ils le font pendant ee mois, & ôtent non ſeulement une partie des petits boutons qni viennent aux Oeillets en trop grande quantité, pour faire fortifier les principaux ; mais auſſi la plûpart des montans, pour n'en eonſerver qu'un des plus beaux, & des plus propres à faire de belles fleurs.

On fait la guerre aux gros vers blanes, qui détruiſent le Fraiſiers & les Laituës pommées.

On cultive ſoigneuſement les Orangers ſulvant la maniere qu'on a expliquée dans le traité de leur culture.

Le Pourpier ſauvage eommence à paroître an commencement de Juin, & dnre juſques à la fin de Juillet, il faut prendre ſoin de le bien ratiſſer.

On ôte les Tulippes de terre à la fin du mois, leurs feüilles étant pour lors fanées.

On rame les Haricots.

On ſeme des pois à la fin de ce mois, pour en avoir dans le mois de Septembre.

JUIN. *Profit de ce mois.* Le Beurre ſe portera au Marché, à eauſe qu'il n'eſt pas ſi bon que eelui de May à fondre ni à ſaler : eependant ſi dans ee mois l'argent qu'on en peut tirer, eſt trop mediocre, on conſeille de le fondre, & ee ſera du Beurre dont on ſe ſervira d'Hyver pour la proviſion de la maiſon.

Les Fromages ſeront toûjours ſalez ; car de porter vendre un Fromage ; & en tirer en ee tems le peu qu'on en tire, eela ne vaut pas qu'on s'en donne la peine.

Le ſurplus des œufs pris pour la maiſon ſe vendra ; car ee n'eſt pas encore la ſaiſon de les garder.

Les Veaux ſont eomme au mois de May, & ce Beſtial gras de même ; & pour les Poulets on ne ſongera plus d'en décharger la Baſſe-Cour ; mais au contraire, de les laiſſer croître pour en avoir des Chapons, ou des nouvelles Poules dans leur tems.

Les Dindons ſe peuvent encore vendre dans ee mois ; mais peu, afin d'en avoir un bon tronpeau pour envoyer aux champs ; ſi le mois de May n'a pas fourni aſſez de tems pour faire le debit des Vins blancs & elairets, l'on continuera de les vendre, ainſi que de Bled.

Si l'on a une Ceriſaye dans la maiſon, ee mois eſt le veritable tems qu'on fait du debit des ecriſes.

On aehete encore, ſi l'on vent en eette ſaiſon de belles Genliſſes qu'on jette dans des pâturages pour engraiſſer juſqu'à l'entrée de l'Hyver qu'on s'en décharge du trop qu'on n'a pas de quoi nourrir.

J U J.

JUJUBES. Ital. *Guiſgguiole*, Eſp. *Azufeci fa*, All. *Bruſt Beerlinbaug.*

QUALITEZ. Temperées en ch. & humidité.

DESCR. Le Jujubier eſt un Arbre qoi a l'écoree comme la vigue : ſes racines ſont fortes, fermes, & profondes, il a des épines tout le long des branches, longues unies, fortes & aiguës, qui ſont noires, rouges, eomme les blanches, les feüilles ſont longuettes, nerveuſes, fortes & legerement dentelées ; ſes fleurs ſont pâles, les fruits ont la figure d'une Olive, qui ſont vertes, puis blanebes, enfin jaunes & tougeâtres.

LIEU. On en trouve par tout és païs un peu chauds.

PROPR. Les Jujnbes ſont bonnes pour les électuaires, & pour la boiſſon de eeux qui ont la toux ; Elles adoueiſſent l'aerimonie du ſang, font un bon ſue, & chaſſent déhors la ſerоſité : leur décoction eſt bonne aux reins & à la veſſie. Au reſte elles nourriſſent peu ; & ſont eontraires à l'eſtomae ; a canſe qu'elles ſont malaiſées à digerer.

JUJUBIER *Blanc*, Ital. *Jeingole*, All. *Bruſt-beerlin.*

DESCR. l'Olivier de Boheme fait une tige branchuë, qui a la feüille comme *l'Agnus*, mais molle & sanguineuse, one fleur blanche qui sort par les branches de degré en degré prés de la queuë des feüilles, d'odeur assez plaisante, de la qoelle il ne sort aucun froit, ses feüilles sont semblables à celles *d'Agnus Castus*.

LIEU. Il est sauvage en Boheme : & il s'en trouve en quelques jardins de France.

PROPR. Oo n'en connoit poiot de particulieres : il a les mêmes que *l'Agnus - Castus*.

JUJUBIER. On tient que le Jujubier vient d'origine de Sirie & qu'il a été aporté par Sextus Papinus en Italie dont nous l'avons tiré. le Jujubier est un frult qui ressemble a la Cornoüille, tant par sa forme, que par sa couleur; mais different de gout, le premier étaot doux, au lieu que le second est aigre. Cet arbre n'exige pas beaucoup de soin d'un jardioier, ni de quelque autre que ce soit qui le puisse cultiver ; son fruit, comme un Olive, a des noyaux qui lui servent de semence ; car ce o'est que par cette voye qu'on en peut plus promptement multiplier l'espece. On peut deja remarquer de là, que pour bien élever des Jujubiers, il en faut faire des pepinieres ; c'est a dire que prennant seulement de la terre environ une planche de trois pieds de large, & de trois toises de long, il suffira poor en avoir autaot qo'il en sera necessaire pour s'en garnir. Les deux principales conditions qu'il faut apporter pour bien des plaots, sont la terre, & l'exposition : la chose n'est pas bien difficile, pour peu qu'on entre en connoissance de leur nature.

De la terre propre au Jujubier. à l'égard de la terre à cause qoe cet arbre vient d'origine d'uo pais chaud, il faut quelle soit seche & non humide, ce dernier temperament lui étant extremement contraire.

De l'exposition qui convient au Jujubier. la semence de Jujubier rcüssit bien mieux, lors qu'on a eu soin de la mettre dans un eodroit chaud, que si elle étoit en un lieu froid & rempli d'humidité.

Comme il faut que la terre soit preparée pour semer le Jujubier. Le Jujubier est d'une nature à vouloir ooe terre bien labourée & bien ameodée, & le meilleur engrais qu'oo lui puisse donner, est la marne bieo consommée, si on en a, ou à son défaut, moitié de terreau de fumier de Cheval, & moitié de fumier de Mouton bien pourri, à l'aide de tels amendemens, il ne sçauroit manquer qu'il ne produise un bon effet.

Du temps de le semer. Ce feroit mal prendre son temps que de semer le Jujubier avant l'hiver, à cause, comme j'ay dit, qu'il est naturellement chaud. C'est poorquoy oo attendra pour le faire que le mois de Mars soit arrivé.

De la maniere de le semer. Trois jours avant que de semer le Jojubier, il ne faut pas oublier d'en faire tremper les noyaux dans l'eao, afin de preparer le germe à sortir plutôt. Sur cette planche dont on a parlé, dont la terre sera bico amolie & fumée, on fera deux rayons seulement aux deux extremités en long, & à quatre doigts prés de chaque bord. Ces Rayons seront tirés ao cordeau & profonds d'environ trois doigts & cela fait, on prendra cette semence ou ces rayons, ou on metra dans des trous faits au plantoir de la profondeur d'on pouce seulement ; puis on les recouvrira de terre en mettant cette planche toute a ooi avec le Rateau. On se souviendra de ce qu'on a dit, qu'il falloit obſerver à l'égard des plants nouvellement crus en pepiniere, tant pour ce qui regarde la façon de les sarcler, que la maniere de les labourer. Je ne ferai point de redite là dessus on peut y avoir recours.

Du besoin que le Jujubiers ont d'être arrosés. Les arrosemens sont un secours, dont les Jujubiers ont befoin soit pour les aider à lever lors qu'ils sont semés, soit pour les bien faire croitre, quand il sont sortis hors de terre, lors qu'il s'agit de leur preter secours par le moyen des arrosemens, pour les obliger à lever plûtôt. Oo choisit toujours l'heure de midy pour leur donner de l'eau avec un arrosoir, cette eau ne sera point prise toute fraichement sortie d'un puits ou d'une fontaine, mais aura été repoſée au Soleil ou puisée daos quelque mare où l'eau n'a pas uoe erudité telle qu'ont celles, dont je viens de parler.

Cet arrosement fait en ce temps, est convenable à la nature de cette plante, opere merveilleusement bien en elle ; mais il n'en faut pas agir de même, lorsqoe les plants sont levés ; car ce seroit les mettre en danger d'être brisez, ainsi au lieu de les arroser pour lors a midy, ce sera le soir qu'il sera necessaire de se donner ce soio, toujours avec l'arrosoir & d'une eao écbauffée, comme j'ay déja dit.

De la saison de les planter. Quoyque ces arbrisseaux craignent le froid, cependant la veritable saison de les planter est le mois de Novembre, afin que la chaleur, qui pendant l'hyver est renfermée au centre de la terre, disposé comme aux autres arbres ses racines à en produire des nouvelles ; de plos, lorsque le Jujubier est parvenu en un état d'être planté, qui est, lorsqu'il est gros environ d'un pouce, oo le croit hors des atteintes des grandes gelées : ainsi nul scrupole là dessus, cet Arbre se plante comme les corneilliers, c'est à dire en place perduë non ombragée, mais au contraire fort expoſée au Soleil.

Du tems de cueillir les Jujubes. On recueille les Jujobes vers la fin du mois de Septembre, étant la saison de leur parfaite maturité, ce fruit se mange pendant quelque temps, & veut poor être conservé qu'on le mette dans un lieu sec, car l'humidité lui est contraire.

IVR.

IVROGNERIE. L'ivrognerie cause la ruine des familles, le saint Esprit nous aprend que celui qui aime le vin & les bons morceaux ne s'enrichira jamais ; *qui amat vinum & pinguia, non ditabitur.* ce vice abrege les jours. Ecch. 3. 38. *propter crapulam multi obruunt, qui autem abstinens est, adjicit vitam.*

La gourmandise eo a fait mourir plusieurs, celui qui sera sobre, prolongera ses jours. Saiot Paul 2. *Cor.* 5. Qui permet ailleurs aux Chrêtiens de manger avec les infidelles, leur deffend d'avoir aucun commerce avec les ivrognes, veut qu'oo les regarde comme des excommuniés, & des personnes infames avec qui on ne doit avoir aucune liaison. L'ivognerie est injurieuse à Dieu, parcequel'ivrogne fait son Dieu de son ventre, prejudiciable au prochain par les querele, & les scandales qu'elle produit, cruelle envers l'ivrogne même qu'elle deregle entierement, à qui elle fait violer tous les commendemens de Dieu, quelle dépoüille de tous les bieos, de nature & de grace; de nature qui sont la raiſoo, la liberté & la vie, des biens exterieurs de l'honneur & des richesses ; des biens de la gra-

ce & de la gloire, puiſque c'eſt un peché mortel, dont on ne revient preſque jamais. Ce qui a fait dire à Saint Paul que les yvrognes ne poſſederont jamais le Royaume de Dieu. On peche mortellement par gourmandiſe ; 1. Quand on s'enyvre : ou s'enyvre quand on perd la raiſon, qu'on ne ſe ſouvient pas de ce qu'on a fait, qu'on n'eſt incapable d'aucun affaire ſerieuſe a. quand on contribuë à faire enyvrer les autres ; car non ſeulement ceux qui font le mal ſont dignes de mort, mais encore ceux qui y contribuent : 3. quand on s'expoſe au danger de s'enyvrer ; car celui qui ayme le danger, y perira; 4. quand on frequente le cabaret, qnoi qu'on ne s'enyvre pas pas qu'on y perd ſon tems, ſon argent, qu'on profane les ſaints jours de fête, derange les affaires de ſa famille, y canſe de la diviſion, ſcandaliſe ſon prochain : 5. on peche mortellement, quand à l'occaſion du cabaret on viole quelque precepte divin ou Eccleſiaſtique, qui oblige ſous peine de pechez mortel, comme lors qu'on medit de ſon prochain, qu'on ſe querelle, qu'on chante de mauvaiſes Chanſons ou ſcandaleuſes, qu'on neglige ſes affaires, qu'on viole les jeunes de l'Egliſe, qu'on n'aſſiſte pas aux Offices Divins, &c.

Les remedes à ce vice ſont la frequente Confeſſion à un Confeſſeur éclairé, fervent & pieux qui vous differe l'abſolution, juſques à ce qne vous vous ſoyés rangés, la fuite du Cabaret ni beuvant jamais ſans neceſſité, l'éloignement de la compagnie des yvrognes, & des intemperans, la privation de l'uſage du vin, l'aplication continuelle à ſes affaires, une ocupation honnête, qui n'en laiſſe point de teſte pour l'employer ſi mal.

JUS.

JUSQUIAME, Ital. *Juſquiame*. Eſp. *Velennho*. All. *Bilſinkraut*.

QUALITEZ. Fr. juſq. au 4. D.

DESCR. Le Juſquiame a des feüilles larges blanchâtres, & douces, non pas crenées ny découpées, aprochantes des feüilles du Solanum-mortel, plus grandes toutefois, plus blanches, & plus douces. Les fleurs ſont pâles, jaunes & rondes, leſquelles étant paſſées, il vient en leur lieu des petits Calices ronds, reſſemblants des petits puts, aprochants de ceux dn Juſquiame noir, leſquels ſe trouvent en dos dans une peau ronde, douce & qui ne pique point : la racine eſt tendre, ſa tige eſt droite de la hauteur d'une coudée, avec quelques branches qui ſortent du milieu, à la cime deſquelles il y a des ombellea longues où eſt la fleur, ſa racine eſt tendre & cheveluë.

LIEU. Il croit dans les lieux ſablonneux, taboteux, & grands chemins, il fleurit en Juillet;

PROPR. Dioſcoride aſſûre que les Juſquiames qni ont la graine jaune, & noire, appeſentiſſent la tête, & troublent le ſens.

JUSQUIAME noire fait ſa tige droite, aſſez groſſe, & de la hauteur d'une coudée & demie, toute garnie de branches & de feüilles les unes & les autres provenant la plûpart de la tige conjointement; les feüilles qui viennent de la tige ſont grandes, attachées à de longues queuës preſque tondes, larges, cendrées, molles & pleines de ſuc, & les autres qui ſont és branches ſont beaucoup plus petites, ſes tiges & branches ſont garnies des fleurs qni ſortent de certains boutons ronds & longs, jaunâtres par les bords, avec quelques veines purpurines; mais au milieu elles ſont de couleur de pourpre brune, aprés il vient des coupettes rondes, garnies de graine brune qui n'eſt pas fort groſſe. Il croît par toute l'Europe le long des chemins & lieux ſablonneux, & fleurit en Juillet & Août. Matthiole défend l'uſage d'icelle pour être pernicieuſe.

L.

LABOURAGE. *Maximes ſur le Labourage. Premiere Maxime.* Jamais un Laboureur qni ſçait ſon métier, ne laiſſe écouler la ſaiſon de labourer ſes terres, & ne doit jamais ſe trop preſſer de le faire, ces deux extremitez ſont dangereuſes de le perdre; au lieu que prenant ſont tems à propos, il a le plaiſir que tout lui réüſſit.

Seconde Maxime. Qu'il s'impoſe pour maxime de ne jamais labourer une terre, lors qu'elle eſt ou trop ſeche ou trop humide, ces deux inconveniens ne r'aportent jamais que du dés'avantage à un champ ; car par le premier qui regarde la ſechereſſe, qu'arrive t'il ? ſinon de faire perdre à la terre qu'on laboure en ce tems une partie de l'humeur qu'elle contient, ce qni fait ſa fecondité, & qn'elle conſerve, lors qu'on ne la cultive qu'à propos, & par le ſecond qui eſt l'humidité, ne voit on pas tous les jours des terres remuées dans le tems, devenir aprés d'une dureté à ne pouvoir plus ſameublier de l'année, en telle ſorte qu'il vaudroit autant ſemer dans des pierres que de jetter ſon grain dans de pareilles terres.

Troiſiéme Maxime. Il n'eſt gueres plus ſage, le laboureur qui s'aviſe d'exercer les Bœufs à la Charruë, tandis que l'Hiver ſe fait reſſentir ; car il n'y a rien à eſperer d'un tel labourage que de tres méchantes ſuites.

Quatriéme Maxime. Tout Laboureur, s'il veut réüſſir dans ſon entrepriſe doit connoître la nature & le temperament de ſa terre; afin d'y proportionner les labours, & les engrais, & la ſemence, une terre dont le fond eſt heureux demandant à être labourée plus profondement qu'nne autre qui a moins de bonté, & voulant qu'on lui donne la ſemence plus forte qu'à un champ, qui ſeroit plus malgre & moins rempli d'humeurs.

Cinquiéme Maxime. On fera diſtinction des terres auſquelles on voudra donner plus de trois façons : les terres graſſes, les fortes & les terres nouvelles dans le commencement n'en vaudront que mieux, au lieu que c'eſt détruire celles qui ſont legeres, ou qui tiennent du Sable ou Cailloux, qui, plus elles ſont remuées, ſur tout pendant les grandes chaleurs, plus elles perdent de leurs humeurs ce qui les rend inhabiles à produire beaucoup de grain.

Sixiéme Maxime. Un maître Laboureur doit ſçavoir que jamais le premier labour d'une terre ne doit être ſi profond que le ſecond, & le ſecond tant que le troiſiéme, ainſi ſucceſſivement, ſi on lui en donne davantage.

Septiéme Maxime. On ne mettra jamais deux fois de ſuite du Froment, du Meteil ou du Seigle dans une même terre, ſi ce n'eſt dans des nouvelles ou

dans quelque autre terre dont le fond eſt tres bon, mais de l'Avoine, de l'Orge, des Veſſes, ou des Pois pour aprés la laiſſer en repos.

Les labours qu'on doit donner aux terres & du tems de les faire.

Avant que de ſemer les terres, on leur donne ordinairement trois labours, quelquefois quatre; lorſque le fond eſt de ſa nature bien fertile, & j'ai vû même des Champs en avoir juſqu'à cinq. On commence ce labour premier immediatement aprés que les Avoines & les Orges ſont ſemés, & cette façon s'apelle en bien de pais ſombret, en d'autres on ſe ſert du mot de Caſſaille, & l'on dit faire la Caſſaille des terres, qui eſt pour l'ordinaire entre Pâque & la Saint Jean: on obſervera que j'ai déja dit que ce labour en quelque terre que ce ſoit, ne doit pas ſe donner beaucoup profondement tant pour le ſoulegement des animaux attellés à la Charruë, que pour la maniere de bien ameublir la terre dans la ſuite.

Biner la terre, ſeconde façon, ou Bine la terre lors qu'on voit qu'aprés le premier labour donné, les mechantes herbes commencent à renaître ſur le gueret, & c'eſt là le meilleur indice ſur lequel on puiſſe aſſeoir ſon Jugement, pour ſe determiner à donner cette ſeconde façon; car plûtôt on s'empreſſe à détruire ſes berbes malignes, moins deviennent-elles aprés en état de nuire à la terre ou elles croiſſent; au lieu que negligeant de le faire bien-tôt, on ſouffre que ces mêmes herbes en prennant tous les jours de nouvelles forces abſorbent la meilleure ſubſtance des terres, ce qui eſt cauſe qu'elles n'en ſont pas ſi fecondes; & ce labour ſera plus profond que le premier.

Tiercer la terre, troiſiéme façon. Aprés qu'on a biné les terres, on ſonge à les tiercer, ou comme on dit en bien des endroits à les rebiner; le tems de le faire, eſt lors qu'on voit, ainſi que j'ai dit ci-deſſus que le gueret commence à pouſſer de méchantes herbes; c'eſt ce qui fait qu'on ne ſçauroit dire poſitivement dans quel mois ces labours ſe doivent donner, les bonnes terres pouſſent plus ſouvent de ces herbes qui leur nuiſent, que ce ſont pas les méchantes & demandent par conſequent plus de façons: la prudence d'un Laboureur & l'experience qu'il doit avoir dans l'art du labourage, lui font aiſément juger du tems, auquel il faut qu'il s'employe à ces travaux; qui ſe ſuccedent les uns aux autres.

Les differentes maximes de labourer les terres. On ne ſçauroit donner des regles certaines pour ce qui regarde la maniere de labourer les terres; chaque païs preſque le faiſant diverſement & conformément à la nature, & au temperament de terroir, où il eſt ſitué; les uns labourent en ſillons, plus ou moins larges que les autres & auſſi plus ou moins élevés.

Les ſillons larges & dont les rayes ſont preſque de même hauteur, ſe tracent dans les lieux dont les terres ne ſont point ſujettes a s'imbiber d'eau, au lieu qu'on ſillonne bautement & en dos d'âne dans les pais où le terroir eſt dangereux à garder long tems les eaux qui ſont tombées du Ciel.

Ces deux differentes natures de terres ſont auſſi qu'on leur donne en bien des endroits, la troiſiéme façon differemment, qu'on ne fait en d'autres; car dans les pais ſecs, & où l'eau s'égoûte promtement, au lieu de labourer en droit ſillon, on la prend de travers ce qui eſt cauſe qu'au lieu, où cela ſe pratique, on apelle cette troiſiéme façon traverſer la terre, & l'on peut dire que ce labour eſt le meilleur qu'on lui puiſſe donner; car il n'y laiſſe aprés qu'il eſt fait, aucun deffaut, le tout y eſt également remué.

Mais dans les endroits où l'eau tient long-tems la terre enyvrée, cette methode de labourer, quoique tres bonne eſt ſujette fort ſouvent de tromper l'attente de ſon maître; car à moins que les années ne ſoient extrémement ſeches, difficilement peut il eſperer de faire quelque choſe d'avantageux pour lui d'una terre ainſi labourée qui, pour peu qu'il vienne à pleuvoir dans la ſaiſon qu'il faut remettre cette terre en ſillons pour la ſemer, ſe trouve toûjours ſi imbuë d'eau qu'on eſt obligé bien ſouvent da la laiſſer ſans y rien mettre; c'eſt pour cette raiſon qu'il ne faut pas jamais que le caprice nous regle là deſſus, mais que c'eſt nôtre raiſonnement, & l'uſage ancien du pais qui nous doit ſur ces differentes manieres de labourer faire prendra les leçons; nos peres du moins auſſi exacts obſervateurs que nous, ſur tout ce qui peut regarder l'agriculture, n'ont que trop, avant nous, éprouvé les differentes natures de terres qu'ils cultivoient, & ils n'en ont que trop eooou le genie, pour vouloir aller au deſſus d'eux trouver des rafinemens, qoi ne ſervent qu'à montrer le plus ſouvent nôtre ignorance en ces ſortes de matieres; c'eſt pourquoi je conſeille a tous ceux qui veulent ſe mêler d'être Laboureurs de s'adonner plûtôt à la coûtume du pais, qu'à ces pretenduës lumieres, à l'aide deſquelles ils croiroient envain faire des merveilles.

A l'égard des ſillons ils ſeront toûjours fort élevés dans les terres dangereuſes de s'imbiber, afin que l'eau s'y égoute plus facilement, & ne ſeront pas ſi larges ni ſi unis que ceux des terroirs qui ſont ſecs, afin que le champ ait plus de rayes, par où cette eau puiſſe s'écouler.

L A I.

L A I T. *Les vertus & qualitez du Lait.* Il eſt à propos d'en faire voir la difference, le choix qu'on en doit faire, de la maniere qu'il le faut prendre, ce qu'il faut faire avant que de le prendre, ce qu'il faut faire quand on le prend, & ce qu'on doit faire aprés qu'on l'a pris: comme auſſi de faire voir ſes qualitez & ſes maladies où il eſt propre.

Il eſt ſans contredit que le Lait de Femme eſt le meilleur, comme étant le plus temperé & le plus nourriſſant, & comme il a été deſtiné de tout tems, pour nôtre premiere nourriture, on peut juger par-là de ſa perfection ſur tout pour les perſonnes étiques & décharnées, pour les douleurs d'eſtomac, pour les rougeurs & défluxions qui viennent aux yeux. Je ne doute pas que pluſieurs perſonnes ne faſſent difficulté de tirer une femme, & qu'une Femme n'ait de la peine à ſouffrir qu'on la tire, o'en ayant pas même ſuffiſamment: mais on peut avoir pluſieurs Femmes, les faire tirer, & faire enſorte qo'il ſoit encore tout chaud, lors qu'on le prendra, qoique pourtant il eſt plus ſouverain aux phtiſiques de les ſucer & tirer le Teton que de le prendre autrement; qoelques-uns diſent que celui d'une Nourrice qui eſt accouchée d'un Fils, aſt meilleur que celui d'une Fille.

Le lait de Vache va aprés celui de la Femma, comme étant le plus épais & le plus nourriſſant; les perſonnes exteuuées, & abatuës de langueur

par des lungues maladies, en doivent uſer, étant propre à pluſieurs autres maux.

Le lait de Chevre eſt plus ſec moins ſereux & plus convenable aux perſonnes d'un temperament humide, mais il eſt fort facile à ſe cailler, pour l'en empêcher, il y faut mettre un peu de Sucre & du ſel, lequel eſt plus ſalutaire à l'eſtomac que tout autre lait, particulierement aux enfans qui ſont en chartre, à ceux qui ſunt incommodés du rhume & du dévoyement & eſt preferable aux autres laits dans ces ſortes de maladies.

Le lait d'Aneſſe eſt le plus maigre de tous; c'eſt ce qui fait qu'il a beaucoup de ſeroſité, lequel eſt eſtimé plus rafraichiſſant que les autres, & eſt tres propre aux maladies de poitrine & du pouimun; il ne ſe tourne, ny ſe corrompt dans l'eſtomac que rarement, il guerit les phtiſiques, les engraiſſe, & rend le teint frais & beau.

Le lait des Brebis produit beaucoup moins de petit lait que ceux dont on vient de parler, il eſt fort gras, ce qui fait que les Medecins ne l'ordonnent que fort rarement, & l'on ne vuit gueres que les pauvres gens qui en uſent; car ſon frequent uſage engendre des taches blanches ſur la peau: voilà donc tous les laits qui ſont les meilleurs à prendre; il y en a qui en prennent de Jument, mais tant qu'on truuvera de ceux dunt ou vient de parler, l'on ne cunſeille point d'en prendre de Jument.

Il faut remarquer que les laits ſont differens & c'eſt ſelon les ſaiſons, que celui du Printems particulierement celui du mois de May eſt le meilleur & le plus ſouverain, à cauſe des bonnes herbes que les animaux broutent; que le lait eſt auſſi different ſuivant les âges; ou avertit que l'on doit rejetter le lait trop jeune à cauſe qu'il n'a pas acquis tous les degrés de coctiun qu'il doit avoir, ſe trouvant plus difficile à digerer: pour le lait de Femme, celui de trois mois eſt le meilleur, & l'on le doit prendre autant que l'un puurra dans ce tems-là, du moins plus tard que plûtôt, & pour celui des animaux, il faut qu'il ait ſix ſemaines, & plûtôt plus qne moins, c'eſt une marque infaillible que l'ou doit preferer le lait des bêtes noires aux autres, l'uſage le fait aſſez connoitre journellement pour être plus robuſtes, & par l'excellence de leurs chairs, dont le goût eſt plus relevé que celui des autres: celles qui broutent des herbes dans les lieux aquatiques, leur lait n'eſt pas ſi ſouverain, eſt moins épais & en plus petite quantité que celles des bêtes qui broutent dans les Montagnes, qui eſt beaucoup meilleur & en plus grande quantité, il leur faut ôter leurs petits, & ſi vuus voulez avoir du bon lait, il faut bien nourrir la bête & lui faire prendre de l'exercice,

Du choix qu'on doit faire du lait. Le meilleur eſt celui qui eſt blanc, qui n'eſt ni trop épais, ni trop clair, tenant le milieu de ces deux extremités: de maniere que ſi l'on en met une goûte ſur l'ongle il ne s'épanche d'aucun côté: il doit avuir une odeur agreable ou point du tout: que ſa ſaveur ſoit exempte d'aigreur, d'amertume, d'apreté & de ſalure; on ne doit point prendre du lait des Femmes ni des bêtes incummodées ni mal ſaines, ni de celles qui ſont en chaleur, ni qu'il ſoit trop gras, ni d'une couleur qui tire ſur le jaune, & ne point prendre de ceux qui verdiſſent & noirciſſent: l'on tient pour certain que celui des Animaux qui unt double rangée de dents ne ſe caille jamais dans le corps.

De la maniere qu'on ſe doit préparer avant & aprés l'uſage du lait. Il eſt de la prudence de ceux qui ordonnent ou qui prennent du lait, de le ſçavoir ajuſter au temperament des perſonnes qui en doivent uſer, car autrement il eſt fort dangereux qu'il ne ſe corrompe, & qu'il ne ſoit plûtût préjudiciable qu'utile à celui qui le prend.

Lors qu'on veut dunc remettre un corps abatu deſſeché par des intemperies & des obſtructions contractées depuis long tems, il ne faut pas ſe contenter ſeulement d'avoir ſatisfait à la plenitude des veines, & d'avoir évacué quelques humeurs, il eſt encore fort important, ſi le malade eſt capable de ſuporter le bain, ou demi-bain, de lui en faire prendre l'uſage pendant quelques juurs, & autant de tems qu'on le jugera neceſſaire, afin d'amolir & mettre en mouvement ſes humeurs qui ſont retenuës, & que les eaux miuerales emportent aprés avec plus de facilité, lurs qu'elles doivent preceder le lait: & c'eſt la methode la plus ſûre poor empêcher qu'il ne ſe caille, & ne cauſe des accidens de pluſieurs manieres, lequel un ne doit point prendre ſans le conſeil de quelque habile Medecin, qui doit conſiderer les forces, l'âge, la ſaiſon, & le temperament de la perſonne qui en a beſoin.

Quelquefois le lait ne produit pas les bons effets que l'on en artend, parce que le corps n'étant pas tout-à-fait nettoyé d'un vieux levain qui fait l'eſſence de la piûpart des maladies, qui en eſt la ſource & l'origine, il reſout & convertit tout ce que l'on prend à ſa propre ſubſtance: & pour remedier à cela, il faut uettoyer le ventricule par des frequents & legers purgatifs: la Rhubarbe eſt la plus convenable, ayant la faculté d'emporter la eraſſe & l'ordure que le lait y peut laiſſer: & lors qu'il ſe caille & que l'on connoît par des aigreurs qui ſurvienent à la bouche, & quelquefois ſuivis de devoyement & d'autres iucommodités qui obligent preſque à le quitter, il faut prendre de la Rhubarbe.

Il peut arriver par pluſieurs fois des Benefices de ventre dans les commencemens qu'on prend du lait, qui ne ſont que tres ſalutaires, c'eſt pourquoi il ne faut pas s'eu étonner, à moins qu'il ne continuë avec impetuoſité: cela étant, il ne faut pas s'upiuiâtrer d'en prendre, ou ſi l'on en prend, l'uu en doit diminuer la quantité, ou laiſſer écouler quelque tems ſans eu prendre, & eu retourner prendre quelque tems aprés: il y a des perſonnes qui y metteut un peu de Sucre ou de Sel auparavant que d'en prendre, pour empêcher qu'il ne s'aigriſſe & ne ſe caille, & lui ôter ſa crudité: le Sucre-Candi eſt le meilleut: & lorſque le malade peut atteindre le Printems, uu qu'il peut laiſſer paſſer les grandes chaleurs de l'Eté, le lait lui eſt meilleur & lui fait beaucoup plus de bien: les precautions de le prendre ſunt fort differentes les unes des autres; car lors qu'il eſt pris pour le dévoyëment, pour la lienterie, pour la diſſenterie, pour le flux de ſang, & autres maladies de cette nature, on doit le faire écremer à la chaleur de l'eau chaude, ou de cendres chaudes, & eu ôter les peilicules qui ſe font ſur la ſuperficie, il y en a qui dans ces ſortes de maladies y font infuſer des roſes rouges quelques heures avant que de le boire; & d'autres y jettent des Cailloux rougis dans le feu, ou des carreaux d'Acier pour lui donner plus d'aſtriction & le rendre plus conveuable pour guerir ces ſortes de flux, que tuus les autres.

remedes ont peine d'arrêter, pour celoi de Chevre, il n'a pas beſoin d'être écrémé, mais il oe faut pas auſſi faire prendre aucune nourriture à ceux qui le prennent de trois heures aprés, ni prendre aucuns alimens groſſiers ni ſujets à corruption, ni choſes ſucrées, lequel lait on doit preferer à toutes ſortes de laits pour tous les flux de ventre. Tous les laits doivent être tirés fraichement & mis dans des vaiſſeaux fort nets, paſſés par les étamioes lavées immediament aprés qu'elles ont ſervi : que les perſonnes qui le tirent, doivent être propres, & doivent avoir ſoin de le mettre dans des vaiſſeaux nets : & ſi c'eſt une Femme qui le tire, il faut prendre garde qu'elle o'ait point ſes ordinaires.

Lors qu'il eſt trop crémeux il faut en ôter toute la ſuperficie qui eſt par deſſus, comme étant trop nourriſſante, plus facile à ſe cailler & à s'aigrir.

Ceux qui ſe ſervſront du lait de Femme, eo choiſiront d'une qui ſoit de bon temperamment, plûtôt ſanguine que de tout autre maniere, que leur celo ſoit vermeil, leurs dents belles, & leur chevelure brune, il en eſt de même ſans comparaiſon do lait d'Aneſſe, ou des autres animaux, qui étant jeunes produiront un lait plus agreable & plus rafraichiſſant : il eſt vtai qu'étant vieux leur lait eſt moins crémeux & plus ſec ; ceux qui en prennent pour s'y accoûtumer peu-à-peu, ſe doivent contenter d'une mediocre quantité dans le commencement de ſon uſage, on y pent même mêler un tiers d'eau d'Otge, ou d'eau tiede, & aprés en avoir pris quelques jours de cette maniere, l'augmenter par degrés, & à proportion des éfets qu'il produit.

Lors qo'oo en prend le matin, comme l'ou fait ordinaitement celoi d'Aneſſe, on oe doit manger de trois on quatre heures aprés, & ceux qui ne ſe nourriſſent d'autre choſe que de lait, il faut qu'ils ſe regient ſuivant ſa bonté & la quantité qu'ils en ptennent, & on ne voit gueres de perſonnes en ptendre plus de trois ou quatre fois par jour ; ſçavoir, le matin, à midi, l'aprés dînée, & le ſoir : ce n'eſt pas qu'à ceux qui ont de la peine à le ſupoter, & qui o'en peuvent pas prendre beaucoup à la fois, on leur en pourroit donner de trois en trois heures, pourvû toutefois que la quantité n'excedât pas le poix de deux ou trois onces, pour l'empêcher de s'aigrir, quand on la pris il faut prendre une tablette aoparavant que de le prendre, compoſée avec des yeux d'Ecreviſſes & de Perles preparées, ceux qui oſent du lait doivent bien laver leurs dents aprés le tepas & avant que de le prendre, puiſque la moindre ſaleré le Fait cailler, l'aigrir & le corrompt : & il n'y a rien qui veüille être plus ptoptement mis & tenu que le lait, qui ne peut ſouffrir aucune impureté, ſa blancheur nous le marque aſſez.

Du Regime qu'on doit tenir dans l'uſage du lait. Le Regime du lait doit être ſuivant la quantité que l'on en prend, & la quantité ſe doit regler ſuivant la grandeur des maladies, les forces de l'eſtomac de celui qui le prend : il faut ſur tout s'abſtenir de prendre aocune choſe qui le puiſſe faire aigrir comme le Vinaigre, le Verjus, les Citrons & toot ce qoi peut avoir de l'acidité : & éviter auſſi de manger des viandes & ragoûts épicés & de haut goût, ni d'autres alimens de cette nature, oi manger des fruits acides, & ne manger, l'on entend ceux qui en ont le moyen, car pour les pauvres ils ne ſçavent ce que c'eſt qoe de toir des regimes, étant obligés de manger de ce qu'ils ont, que de bons potages à la Volaille, Veau & Mouton, quelques Biſcuits, Abricots confits, Compotes, Poires, Coings ou pâtes de ces ſortes de fruits, & obſerveront en toutes choſes la ſobrieté, leur ſoûper doit être fort leger, & ne doivent manger qne de quelques Hachis, où des Pigeonneaux, Poulets, ou Veau, le tout rôtit & ſi l'aprés dînée la faim les preſſoit trop, ils peuvent prendre un peu de lait avec du Biſcuit ou du pain, ſelon l'apetit & la force du malade, & le trempet dans ledit lait.

Ce regime ne doit pas être ſuivi pour toutes ortes de maladies où l'on prend le lait ; car il y en ſa qoi ne demandent de prendre autre choſe que le lait, & en cas qu'il ne ſuffiſe pas, on peut dooocr au malade quelques Biſcuits, ou du Paio leger & bien cuit ; cela ſe doit pratiquer pour ceux qui ſont abatus & deſſechez, & dont le Poulmon & le Fole ſont ſoupçonnez d'être alterez : mais lorſque l'on voit que le lait commence à réüſſir & à faire un bon éfet, l'ou doit prendre quelque choſe de plus, & continuer petit-à-petit, & lors qu'on ſe voit dans un progrez conſiderable, on peut ſe manciper à ſatisfaire ſon apetit par des choſes de facile digeſtion.

L'abſtinence du vin eſt abſolument neceſſaire dans l'uſage du lait, comme auſſi les choſes capables de l'aigrir : il faut éviter les exercices aprés l'avoit pris, & les grandes aplications d'eſprit : ne point ſe mettre en colere, ſur tout ceux qui ſont d'un temperamment melancolique ; & il eſt à remarquer que tout ce qui donne du plaiſir & de la joye, produit de grands avantages pour la ſanté à ceux qui prennent le lait.

Lors qu'on doit quitter le lait, & lors qu'on doit le reprendre. Il faut quitter le lait d'abord qu'oo s'aperçoit avoir la fiévre, parce que ſa grande chaleur le corrompt, & il eſt plûtôt nuiſible à la ſanté que profitable, puiſqu'il ne ſert que d'acroiſſement au levain qui entretient le mal ; & il oe faut que prendre de boüillons, panades legeres, œufs frais, gelées, jus de Veau & autres alimens de facile digeſtion ; il le faut auſſi quitter lorſque le lait ne ſe digere pas, ce que l'on connoît quand oo ſent des grandes peſanteurs & opreſſions d'eſtomac, par des rots aigres qui viennent à la bouche, des maux de tête, & quelquefois des devoyemens, cela étant on le doit quitter abſolument, oo du moins eo diminuer la quantité, qnoique pourtant s'il n'y a point de fiévre, il faut tâcher de continuee à le prendre, ſoit en retranchant de la portion ou autrement : & en cas qu'on le quitte, il faut uſer de quelques remedes qui ſont dans ce peôt ouvrage propres à ces ſortes de maladies ; & aprés avoir uſé de ces ſortes de remedes, ſi on voit que le devoyement & les autres incommodités ne ceſſent pas, ou aura recours aux ſeignées & aux purgations, il eſt à remarquer que, quoique toutes ces incommodités ſoient diſparuës, il o'eſt pas pour cela oeceſſaire de ſe mettre immediatement à prendre du lait, & qu'il eſt plus à propos de vivre modetement des alimens ordinaires, à moins qu'on ne ſoit dans un état où ils ſoient tout-à-fait contraires : mais lors qu'on s'aperçoit que le lait fait do bien, il faut qn'oo ait ſoin de ſe bien netroyer le ventricule par des medecines ptoportionnées au temperament de la perſonne ; bien plus, il y en a auſquels le lait ne fait du bieo qu'un certain eſpace de tems, & lors qu'ou s'en apercoit, il le faut

quitter & ſe purger pour ſe mettre dans un autre rrgime de vie pendant deux ou trois mois, à la fin deſquels on peut le reprendre, même avec plus de ſuccez : cette methode convient beaucoup plus pour les gouteux que pour les autres maladies, leſquels ſont neceſſaires de ne vivre que de lait, comme auſſi ceux qui ont mal à la poitrine.

Des maladies auſquelles le lait eſt propre. Outre les proprietez du lait dont on vient de parler, il eſt encore tres ſouverain aux catharres, aux fluxions qui precedent d'une intemperie chaude ; pour l'ophtalmie, & le mal des yeux, ſoit interieurement ou exterieurement : pour les inflammations de la poittine, pour l'eſtomac affoibli & dévoyé, pour le flux de ventre bilieux, pituitrux, & diſſenterique, pour les vleilles gooorhées, fleurs blanches, mal de naples, gales, ereſipeles & autres accidens qui vienoent de la corruption du ſang, pour les Inflammations & les brûlures, pour la goutte, pour les fiévres lentes, l'hydropiſie, & pour tout ce qui altere les parties nobles par l'intemperie chaude & brûlante. qui oe ſe peuvent guerir que par le lait : il eſt auſſi tres ſouverain pour le rhumatiſme, & a beaucoup d'autres proprietés que le public n'ignore pas, lequel ſe prend en nourriture ou aplication.

Lorſque les yeux ſont atteints de fluxions & chaleurs immoderées, on le méle avec quelques autres ingrediens propres, qu'on trouvera dans les Remedes du mal des yeux pour en faire un cataplame & même on s'en ſert ſeul en les arroſant de lait, lors qu'il y a rougeur, particulierement ceux des petits eofans, étant l'unique remede & dont on voit journellement des experiences par les nourrices, qui les alaitent, qui en arroſent ſouvent leura yeux & les gueriſſent & pour cet éfet celui d'une femme eſt beaucoup meilleur que tout autre; pour les carharres, defluxions & loflammations de goſier Il faut en gagariſer: & pour ce qui eſt des maladies de la poittrine & du poulmon, l'on n'entend pas dire de celles qui ſont ſuivies de fievres violentes & continues, comme la pleureſie, la peripuumonie ou l'inflamation du poulmon, leſquelles ſont accompagnées d'abcez ou d'apoſtumes, & que leur gueriſon eſt toûjours fort incertaine, quoi qu'il y air diminution daos leurs accidens : pourtant il n'y a rieu de meilleur que le lait d'Aneſſe.

L'experience nous fait voir auſſi journellement, que la toux la plus facheuſe, à moins qu'elle ne ſoit ſeche avec fiévre, crachement de ſang, & autres ſignes mortels, ſe guerit par le lait, ſi 'on en prend le plus chaudement que l'on pourra, avec peu de ſucre tous les ſoirs en ſe couchant.

Pour l'eſtomac le lait y eſt tres bon, particulierement aux envies de vomir, aux maux de cœur qu'on appelle cardialgie ou inflammation, au degoût & à l'apetit deſordonné, qui paſſe juſques à la faim canine, auſſi bien qu'au coleramorbus & à l'hoquet, pris de la maniere que deſſus.

Pour leflux de ventre bilieux, pituiteux & diſſenterique, il s'apaiſe par l'uſage du lait, & le meilleur pour ces ſortes de maladies eſt celui de Chevre.

Pour les vers, l'on a veu des perſonnes qui avolent de grandes douleurs de tête, qui ayant approché du lait chaud prez du nez & le flairer il en étoit ſorti pluſieurs vers : ou le donne ordinairement en lavement ou autrement à ceux qui en ſont incommodés, de même aux hemorroides qu'il adoucit, tempera, rafraichit & ſoulage extremément, ſoit par application ou en lavement. Pour la gonorhée il y a pluſieurs perſonnes qui aſſeurent l'avoir guerie avec du ſeul lait d'Aneſſe pris à jeun avec du ſucre roſat.

Pour les fleurs blanches dour les femmes luxurieuſes & celles qui ont eu beaucoup d'enfans ſont ſujetes d'avoir, le lait les appaiſe, ſi dans le commencement elles en uſent, lequel rafraichit le ſang & corrige ſa trop grande fermentation, poor le mal de Naples, il ne faut pas croire que le lait ſeul les puiſſe guerir, ſans quelques autres ſecours, mais l'on ſoûtient qu'il eſt extremement bon à ceux qui ont ce mal, particulierement s'ils ſont extenués & abbatus, ſoit par la foibleſſe de leur conſtitution, ou pour avoir négligé fort longtems de s'en faire traiter ; ce qui fait que cela les rend ſouvent Incapables de ſuporter les remedes qu'on met en uſage pour les guerir & les diſpoſer à les ſouffrir. Ou doit corriger cette intemperie par un regime de vie humectant & rafraichiſſant, afin de leur donner des forces, auſquels il faut donner le lait aprés les avoir rafraichis, preparé leurs corps, & les avoir purgés des humeurs les plus craſſes & viſqueuſes : & quoique l'oó ſoit aſſuré de les avoit remis en état, de ne plus rien craindre, on ne doit point manquer pour cela de leur faire prendre du lait pour donner au corps une nourriture nouvelle & humectante.

Pour la goute, qui n'eſt autre choſe qu'une humeur ſeruſe, fort remplie d'acides, l'uſage du lait eſt l'unique & le plus ſeur remede : c'eſt pourquoi il faut faire des cataplames frequents avec du lait & de la mie de pain, & ne ſe nourrir autant que l'on pourra que de lait. L'on dit qu'il n'y a rien de meilleur pour la goute, que de faire un cataplama du vieux fromage brulant & piquant avec du boüillon d'uu jamboo mêlé enſemble, & l'appliquer ſur les parties affligées. Le Rhumatiſme eſt fort approchant de la goute, excepté qo'il va & vient en pluſieurs endroits, lequel s'appaiſe auſſi par l'uſage du lait, & par les ſueurs, cependant ou peut encore uſer de quelques remedes qui ſont contenus dans ce Recueil.

Pource qui eſt de la gale qui provient ordinairement de manger chairs ſalées, ragoûts pleins de jus & trop épicés, l'uſage du lait eſt tres-bon, parce qu'il rafraichit & nourrit toutes les parties du corps par un ſuc doux & temperé : il oe faut pas s'imaginer qu'elle ſe communique par l'atouchement des galeux, ſoit pour coucher avec eux, ou bien dans les draps où ils ont couché, elle ne ſe communique point ſi ou n'eſt dans une tres grande diſpoſitiou à la recevoir, & ſi le ſang n'eſt échauffé & corrompu : cela étant, il produit non ſeulement la gale, mais beaucoup d'autres maux comme eſt l'erſipele, qui ne provient que d'un ſang trop ſubtil & trop boüillant.

Pour las brûlures, il eſt dificile d'en éfacer les marques, lorſqu'elles ont pénétré toutes les chairs, mais pour empêcher la grande inflamation, il les en faut étuver & y appliquer par deſſus un linge mouillé dans le lait, mêlé avec un peu d'huile violat, le lait de femme ou de brebis y eſt meilleur que tous les autres. Il y a pluſieurs perſonnes qui ſe ſervent pour les brulures de ſel commun & de poudre à canon broyées enſemble, qu'on applique ſur la partie affligée, & d'autres ſe ſervent d'eſprit de vin, pour lydropiſie, elle ne procede qoe d'uoe intemperie chaude : le meilleur remede eſt de ne point boire, particulierement

rement dans celle qu'on nomme aſcite, & ne prendre que du lait, car il n'y a rien qui delaitere plus, ny qui nourriſſe & qui humecte plus les parties du corps: c'eſt pourquoy il eſt bon d'en uſer autant que l'on pourra dans ces ſortes de maladies.

Pour la fievre, on peut donner le lait à ceux qui ſont atteints de la fievre étique, autrement fievre lente, comme un aliment medicamenteux, afin de les humecter & de les rafraîchir en leur donnant de la nourriture, qui ſont les veritables remedes pour les rerablir, & retrancher entierement les remedes généraux: le lait d'Aneſſe eſt le meilleur pour ces ſortes de fiévres, parce qu'il ne ſe caille, ni ne ſe corrompt que tres rarement: c'eſt pourquoi il eſt merveilleux à tout ce qui nous altere par une grande ſechereſſe.

Du lait clair, ou autrement petit lait. Le petit lait a diverſes proprietés, lequel on met en uſage pour pluſieurs maladies, & on l'emploie en differentes manieres: quelquefois on le ſubſtituë à l'eau commune pour faire des decoctions pour des lavemens, afin de temperer l'ardeur & la ſechereſſe des entrailles, & eſt admirable pour toutes les inflammations, utilement appliqué ſur les contuſions, meurtriſſeures: il tempere la chaleur des humeurs bilieuſes & melancoliques: les amolit & les rend flexibles à être evacuées, lâche le ventre: il eſt propre aux opilations de la rate, des veines, & des inteſtins, chaleur de foye, jauniſſe, gratelle, dartres, mal ſaint-main & à tout ce qui procede d'une intemperie chaude: aux graveleux, aux maux des reins, à la gonorhée, qui en apaiſe les douleurs par ſon injection & pris par la bouche; mais il y a maniere de le donner, de le prendre & de le preparer, étant fort dangereux de le mettre dans un corps tres échauffé, car il s'y verdit & s'y corrompt; c'eſt pourquoi il eſt beſoin de le clarifier pour ces perſonnes là, afin qu'il ſejourne moins dans les parties où il paſſe; il n'en eſt pas de même à ceux qui ont les diſpoſitions à s'enflamer, que la ſechereſſe conſomme, & leur cauſe des inſomnies & des inquietudes cruelles, auſquels il eſt plus avantageux de le prendre ſans être clarifié: il ſuffit ſeulement qu'il ſoit doux, frais & paſſé dans une ſerviette en quatre doubles, ou bien le laiſſer découler de deſſus un clayon, aprés que le lait eſt caillé: & comme il y a pluſieurs perſonnes dont l'eſtomac ne ſuporte pas aiſement la fraicheur, on y doit faire fondre un peu de Sucre: & aprés l'avoir pris, il vaut mieux faire quelque leger exercice que de s'endormir.

LAITERON liſſé, & non piquant.

QUALITEZ, froid. & ſec.

DESCR. Cette eſpece a la tige haute d'une coudée: il eſt ſemblable en tout le reſte au Laiteron âpre, hors que celui-ci a les feüilles unies, & ſans épines; au reſte il y en de deux ſortes, qui ne different qu'en ce que l'un a les feüilles plus coupées que l'autre.

LIEU. Il nait dans les jardins, dans les vignes; & dans les lieux incultes: il fleurit en Juin & Juillet.

PROPR. Il a les proprietez du Laitteron âpre: on dit qu'étant mis ſous le chevet du malade, ſans qu'il le ſache, il chaſſe la fievre, le ſuc appliqué aux paupieres fait tomber les cheveux.

LAITERON âpre, Ital. *Sonco, cicerbita*; Eſp. *Serraya, ſerrada.*

QUALITEZ, froid & ſec.

DESCR. le Laiteron âpre à les feüilles découpées, ſemblables à la Chicorée rudes & épineuſes; lorſqu'il eſt meur, ſa rige eſt anguleuſe, haute d'une coudée, creuſe, tendre, fragile, remplie de lait & quelquefois rougeâtre, ſes fleurs ſont jaunes comme celles du Seneçon, qui ſe changeot en papillotes.

LIEU. Il vient dans les lieux incultes, & le long des chemins, il fleurit, en Juin & Juillet.

PROPR. Son ſuc beu adoucit les douleurs qui rongent l'eſtomac, & fait naitre quantité de lait: étant beu dans du vin, il arrête les chaleurs & devoyemens d'eſtomac, on le mange, les feüilles mâchées corrigent l'haleine puante, ſon lait eſt bon aux aſthmatiques & aux ſtranguries ou diſtilations goutte à goutte.

LAITUE. Pour acceleter & rendre hative la production du germe de la Laituë & en avoir dans deux jours propre pour manger; ſur une couche de fumier de Cheval échauffée, mettez y trois ou quatre pouces de terreau ou fumier conſommé en poudre & ſec, ou une terre tres mince, & preparée comme pour des Oraogers & le reſte; ſur laquelle vous mettrez en travers un bâton, gros comme le bras d'un enfant, ſur lequel vous apuyerez le main de tous côtez, & fraperez ledit bâton d'un bout a l'autre, pour qu'il puiſſe entrer & faire ſa place ſur ledit terreau, & ainſi étant enfoncé de la profondeur dudit baton de la hauteur & ſurface de la couche; vous y mettrez Laituës qui auront germé dans l'eau ſept à huit heures auparavant & dont on aura fait égouter toute l'eau, ayant été miſes auparavant dans un ſac, ou linge & puis on mettra la dite graine de Laituë.

LAITUE. Pour en faire lever & pour en manger en Janvier, ou en Fevrier, il faut faire des couches & on fait tremper dans l'eau un ſachet de graine de Laituës environ quatre heures, aprés quoy on la ſort & on la pend au coin d'une cheminée, ou au moins en quelque endroit ou la gelée ne puiſſe pas penetrer, cette graine ainſi mouillée s'égoute & s'échauffe, de maniere quelle vient à germer, & pour lors aprés avoir fait ſur la couche des rayons enfoncez d'coviron deux pouces, & larges d'autant par le moyen d'un gros bâton qu'on apuye ferme ſur le terreau, on ſeme cette graine germée ſur ces rayons, & on l'y ſeme ſi epaiſſe quelle couvre tout le fond du rayon, il en faut un boiſſeau pour occuper une couche de quatorze toiſes de long ſur quatre pieds de large, & enfin on la couvre d'un peu de terreau qu'on y jette à la main fort legerement; chaque coup de main fait adroitement, doit couvrir un rayon autant qu'il le faut & par deſſus cela, on met ou des cloches, ou du pleion qui empêchent que les oyſeaux ne la mangent & que la chaleur de la couche ne ſont pas exceſſives, la même choſe ſe fait pour le Cerfeüil & pour le Creſſon ſi ce n'eſt qu'on les doit ſemer, ſans les avoir miſes tremper.

Les Laituës de quelle ſorte qu'elles ſoient, ne ſe multiplient que de graine qui eſt longuette, un peu ovale, toute rayée en long, fort pointuë aux extremités, & fort menuë; les unes l'ont noire

comme l'Aubervilliers, & la plûpart l'ont blanche : étant ſemées au Printemps, elle montent en graine au mois de Juillet en ſuite ; mais les Laituës d'Hyver qu'on apelle autrement à coquille, aprés avoir paſſé l'Hyver dans la place où elles ont été replantées au mois d'Octobre, elles montent en graine dans le mois de Juillet

L A I T U E en fleur, Ital. *Lattuca*, Eſp. *Lechuga*, All. *Laick*, & *Lattuck*,

Q U A L I T E Z, froid. hum du 1. au 2. d.

D E S C R. Toutes les Laituës ſont connuës par tout.

L I E U. Elles ſont eultivées dans les jardins, & ſemées en Mars & Avril.

P R O P R. La graine de la Laituë en fleur priſe en brevage, modere les ſentimens de la chair, & un trop grand uſage rendroit incapable d'engendrer : elle modere auſſi l'ardeur de l'utine, mais il en faut deffendre l'uſage aux flegmatiques & à ceux qui crachent le ſang ou qui ont diſpoſition a le cracher.

L A I T U E cabuſſe. Ital. *Latuca*, Eſp. *Lehuga* All. *Lattuk*.

Q U A L I T E Z, froide & humide au 1. & au 2. d.

D E S C R. La cabuſſe, appellée des Latins Capitata, a les feüilles coutbées qui croiſſent en tond, fort ſerrées, aprochant de la figure des Choux cabus, les crepuës ont les feüilles erépées, plus grandes que celles de la grande Endive, & déchiquetées tout au tour, les Romaines ont les feüilles grandes & droittes, plus tendres & plus blanches au dedans que les autres, les vertes ont les feüilles fort grandes & contournées, avec une couleur verte fort vive, qui leur a donné ce nom, elles s'apellent Laituës à cauſe du lait que rend leur tige.

L I E U. Elles ſe trouvent dans les jardins, on les ſeme en Mars & Avril.

P R O P R. Elle eſt bonne aux eſtomacs, elle nourrit, fait dormir & lâche le ventre, le trop grand uſage nuit à la veuë ; ſa ſemence en emulſions convient à la chaude piſſe, elle éteint la luxure, & incommode les eſtomacs qui ſont foibles, pour leſquelles il ne les faut point laver, ou il les faut manger cuites.

Vertu des Laituës. De la Laituë nait cent bons remedes : car elle rafraichit le cœur, amollit le ventre, fait abonder le bon ſang : ſon ſuc mêlé avec huile roſat, apaiſe la douleur de tête, & fait dormir le Febricitant, frottée au front & tempes; ſert en gargariſme, mêlée avec jus de Grenades pour les inflammations de goſier, même éteint les ardeurs d'urine : ſa ſemence trempée en eau où ſera eteint l'acier avec bien peu d'yvoire pulveriſé, eſt ſouveraine contre les fleurs blanches des femmes. Les feüilles de la Laituë cuites & buës ou en ſalade mémement aprés ſouper, font endormir.

Laituë ſauvage, Ital. *Lattuca ſal vatica*, Alle. *Vvil de Lattuck*.

Q U A L I T A Z. Elle eſt froide & ſech. au 3. d.

D E S C R. La Laituë ſauvage eſt ſemblable aux Laituës des jardins : neanmoins ſa tige eſt plus grande, & ſes feüilles plus blanches, plus âpres plus minces, plus ameres au goût & plus épineuſes, ſes feüilles ſont découpées comme celles du grand Hieracium, ſes fleurs & ſa graine ne ſont point differentes de la domeſtique, elle eſt remplie de lait.

L I E U. Elle croit dans les champs & dans les lieux incultes, & fleurit en Juillet & Aout.

P R O P R. Son lait eſt abſterſif, il purge & fait dormir, comme le Pavot, & il eſt bon aux hydropiques, ſa graine modere les ſentimens de la chair, comme celles des autres Laituës : l'eau diſtillée des feüilles éteint la ſoif dans les fievres ardentes ; on ſe ſervoit autre fois de l'eau des Laituës ſauvages, au lieu de l'eau d'Endive, mais cette erreur à été corrigée depuis.

L A I T U E. Nous avons pour celles qui pomment, les cabuſſes, celles à pluſieurs têtes ſur un même pied, celles à coquille, celles de Genes, la Romaine friſée qui pomme en forme de chicorée.

Les autres qui ne pomment point, comme les friſées ſans pommer & beaucoup d'autres de pluſieurs ſortes. Et d'autres encore qu'il faut lier pour les faire blanchir, qui ſont la Laituë à feüille de chêne, ou Royale, & les chicons.

Elles ſe ſement pendant toute l'année, excepté l'Hyver; car depuis que vous commencez à en mettre ſur vôtre premiere couche, ainſi que j'ay dit en l'article des Melons juſques à la fin du mois d'Octobre, vous en pourrez élever.

Pour les faire pommer. Il ne s'agit qu'à les replanter à demi pied, ou un peu plus prez l'une de l'autre : les planches des eſpaliers, & contreſpaliers, y ſeront bien propres, ſans occuper aucune autre partie de vôtre jardin, durant les grandes chaleurs elles auront peine à pommer, ſi ce n'eſt à force d'arroſemens, la ſaiſon les faiſant monter en graine.

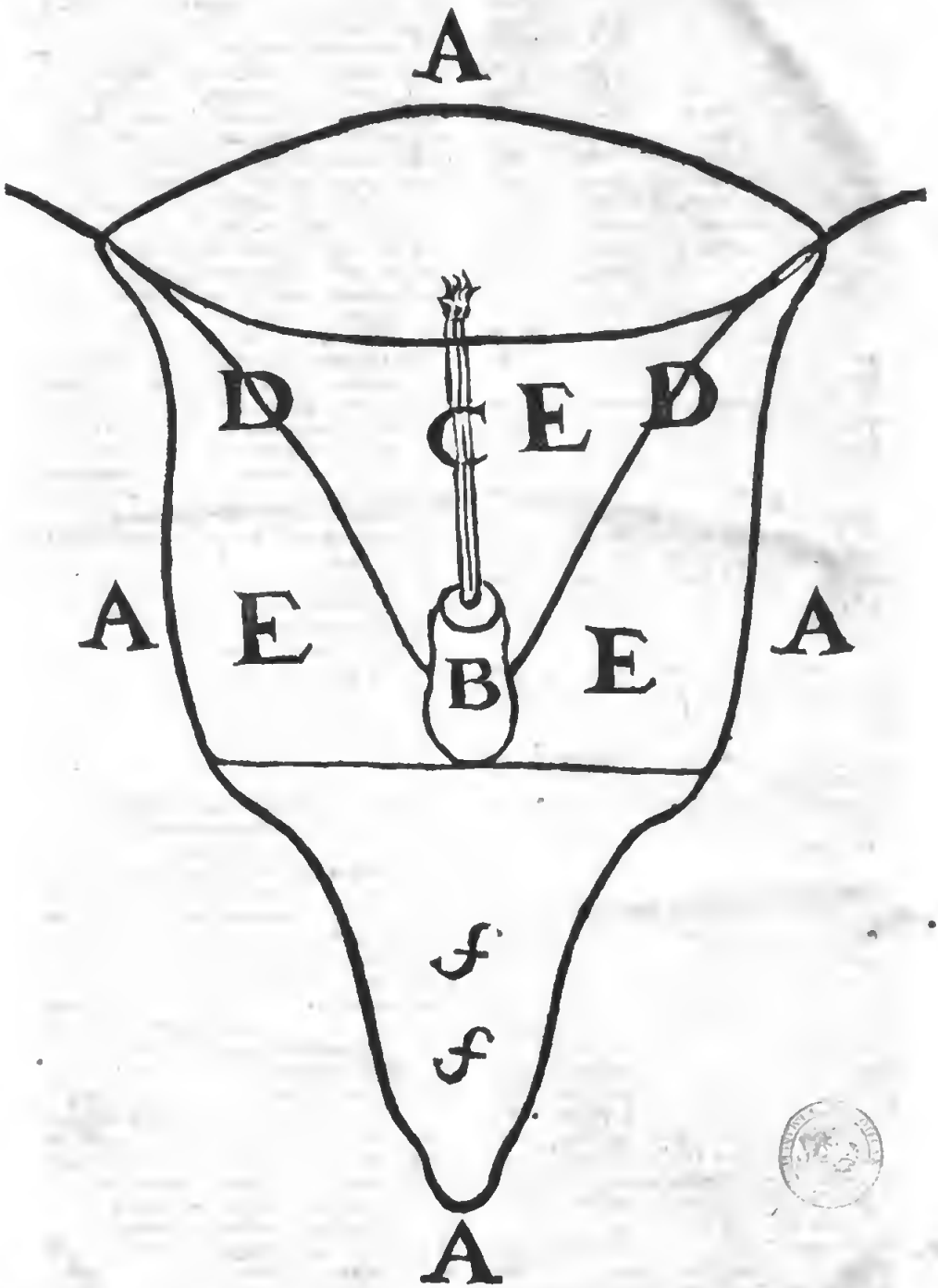
Celles de Gennes ſont à preferer à toutes les autres à cauſe de leur groſſeur, & qu'elles paſſent l'Hyver ſur terre étant replantées, où vous en pourrez prendre pour les potages, & auſſi qu'elles vous donnent des pommes dés la fin d'Avril : pour celles qui ne pomment point, il n'y a qu'à les ſemer & à meſure qu'elles croitront, les eſclaircir, afin de donner lieu à celles qui reſteront de s'élargir & augmenter, aucuns les replantent. Mais c'eſt ſe donner trop de peine, pour une plante ſi facile a élever.

Les Royales, & chicons, ſe veulent replanter à un pied ou plus éloignées les unes des autres : & quand vous verrez que leurs plantes couvriront toute leur terre, alors par un beau tems non pluvieux, la roſée du matin étant eſſuyée, vous les lierez de deux ou trois liens par étages, avec du foarre long, à pluſieurs tepriſes, c'eſt à dire en ne les liant pas toutes comme elles ſe rencontrent ſous la main ; mais choiſiſſant les plus fortes les premieres, pour donner de l'air aux plus foibles, cela fera auſſi qu'elles vous dureront plus long-temps, les premieres étant blanches auparavant que les dernieres ſoient liées.

Si vous deſirez les faire blanchir bien promptement, vous mettrez par deſſus chaque plante un pot de terre ſemblable aux creuſets des Orphevres & les couvrirez de fumier bien chaud, cela les fera blanchir en peu de temps. Pour la graine de Laituë de toutes les ſortes, elle eſt fort facile à recueillir, à cauſe que les grandes chaleurs en font monter beaucoup plus que l'on ne voudroit, de celles qui auront été ſemées les premieres : vous les arracherez quand vous verrez qu'il y aura plus de la moitié des fleurs paſſées, & les accoſterez tout de bout contre les lattes de vos contreſpaliers, les laiſſant meurir & deſſeicher dix ou douze jours, puis étant bien ſeche, vous la froiſſerez entre les mains, la netoyerez de ſa balle, & la ſerrerez, mettant chaque eſpece à part.

FIGURE DE LA LAMPE

cy-jointe ſervira pour expliquer plus clairement le Manœuvre.



L A M.

L A M P E d'huile d'un grande épargne, par le moyen de laquelle, une livre d'huile de Noix peut éclairer jour & nuit dans une Egliſe ou ailleurs pendant une ſemaine, pour cet effet on a beſoin d'une Bougie dont voici la maniere de la faire.

Pour les Bougies de la Lampe. Il faut faire tremper le Cotton dans de l'Eau-de-Vie ; environ deux heures, & quand il eſt ſec, il faut faire les mê-

ches mettant cinq ou six fils à chaqo'une ſuivant la groſſeur du Cotton, & puis faire fondre la cire; ſur une demi livre, vous mettrez une once de ſoufre plus ou moins ſuivant la quantité de la cire, laquelle étant bien chaude vous paſſerez deux ou trois fois les mêches que l'on peut faire d'une aune, & puis il les faut rouler pour les rendre plus unies avec un petit rouleau de bois comme ceux des Cierges, on les peut couper de toutes les tailles que l'on les veut ſuivant la profondeur des Lampes ou on les veut mettre; il faut ſe ſouvenir quelles ſont de meilleur uſage, quand il y a long-tems quelles ſont faites.

Une livre d'huile fournira pour éclairer la Lampe, durant une ſemaine jour & nuit.

A. Eſt le grand Verre de la Lampe.

B. Eſt le porte-mêche qui eſt fait en façon de Gland de Chêne, plat par le haut, & pereé de l'épaiſſeur d'un quart de pouce pour y mettre la meche.

C. Eſt la mêche qui eſt faite avec ſept filets du plus fin Coton, paſſé, ou imbibé dans la Cire blanche legerement, en ſorte qu'elle puiſſe ſeulement donner un corps à ladite mêche.

D. Eſt le fil d'Archal, qui traverſant le porte-mêche de part-en-part, ſert à élever, ou baiſſer ledit porte mêche ſelon que la mêche s'uſe, ou qu'il y a de l'huile, mais ledit fil d'Archal doit avoir été paſſé par le feu pour le rendre plus doux à l'ouvrir, ou le fermer.

E. Eſt l'huile, qui doit être toûjours de la plus vieille, & la moins eraſſeuſe, laquelle étant bien menagée dans ladite Lampe, il ne s'en uſera qu'une livre pour chaque ſemaine, quoique le feu y ſoit nuit & jour.

Nota. que pour épargner l'huile de la maniere que je viens de le dire, il faut avoir un grand Verre de Lampe, parce que, plus il y a de l'huile, moins elle s'échauffe, & moins il s'en gâte.

F. Eſt l'eau que l'on met au fond du Verre, afin de tenir l'huile fraiche, & empêcher qu'elle ne s'échauffe, & par ce moyen la faire abonder plus long-tems, parce que ladite huile ne ſe conſommant que par la chaleur, plus il y a de l'eau, moins il y a de chaleur, & moins il y a de chaleur, moins de l'huile il ſe gâte.

Nota que la mêche eſt fort mince; & d'une petite groſſeur, afin qu'elle ne faſſe pas un gros feu, & que par les raiſons ſuſdites elle épargne l'huile.

Autre maniere pour épargner l'huile d'une Lampe quand on veut avoir de la lumiere pendant une nuit, on prend un petit papier de la grandeur d'une piece de quinze ſols, dont on tord une partie avec les doigts d'une maniere qu'il ſoit pointu le plus qu'on pourra; l'autre partie du papier ne ſera point torduë, & celle-cy ſera aplatie d'une telle maniere que la partie la plus pointuë, ſervira de mêche à l'autre partie qui ſera aplatie: on coupe proprement l'aplatie de la largeur de l'ongle de la main, on fait tremper cette partie pointuë dans l'huile qu'on aura mis ſur une aſſiette, ou dans une petite Taſſe, ou quelqu'autre vaſe, il faut que l'huile de Noix ſoit vieille, elle dure plus long-tems que la nouvelle: cette façon de Lampe n'uſera pas pour trois deniers d'huile chaque nuit.

La premiere façon d'éclairer une Lampe à bon marché dans l'Egliſe, eſt expliquée par la figure cy-jointe de la Lampe.

Il eſt à remarquer, que ſi on veut empêcher que l'huile ne gele dans les grands hyvers, il faut la faire boüillir avant que de la mettre dans les Lampes.

L A N.

LANGUE, *de la Langue enflée.* A ceux qui ont cette incommodité, la Langue leur ſort tout ainſi qu'à un Chien, lors qu'il a ſoif, à peine peuvent-ils manger, d'autant que l'œſophage en ſouffre, elle vient, ou d'une abondance de ſang, ou d'une pituite aqueuſe & ſubtile, qui abreve ſes muſcles, ſi elle eſt ſanguine, on le voit par la couleur, pituiteuſe, la langue eſt blanche, le viſage pâle, & bavant à tout moment, il ne faut pas negliger cette incommodité, quoi qu'elle ſemble n'être pas d'une grande importance, elle peut toutesfois cauſer d'autres accidents plus fâcheux. Pour cet effet à la ſanguine on tirera du ſang du bras, & deſſous la Langue, ou l'on apliquera des Ventouſes derriere le col, aprés cela l'on purgera avec la Manne, ou les Tablettes de Succoroſarum; ou l'on fera uſer de gargariſmes avec le Sirop de Limon ou de Grenade, ou de groſeilles délayez dans de l'eau ou de Pourpier, ou de Solanum; ſinon l'un prendra ſeulement du jus de Laituë, ou d'Oſeille avec un peu de Miel, ou de Sucre.

A la pituiteuſe, on fera prendre beaucoup de lavemens un peu forts, on purgera ſouvent, ſoit avec la Manne, oo des pilules d'Agaric ou de Sirop de Roſes ou avec les Tablettes de Citro, ou de Diacarthami.

LANGUE *de Serpent*, Ital. *Lingua Serpentina*, All. *Schlangenzunghin*, *Einblatt*.

QUALITEZ. ſech. au 3. d.

DESCR. Langue de Serpent. Elle produit une feüille, qui eſt graſſe, & ſemblable à celle du Plantain d'eau, du bas de laquelle ſort une petite tige, qui a à la cime une certaine languette pâle, aprochant de celle d'un Serpent; ce qui lui a donné ſon nom, ſa racine eſt menuë, diviſée en peu de capillamens.

LIEU. Elle naît dans les prez humides; mais elle ne dure que depuis le milieu de May, juſqu'à la fin de Juin.

PROPR. Elle deſſeche ſans beaucoup de chaleur; elle eſt fort bonne pour ſouder les bleſſures, & encore pour les ruptures & deſcentes de Boyaux, ſur tout des enfans. Les feüilles fraiches apliquées ſur les bleſſures les gueriſſent admirablement, toute la plante cuite dans du gros Vin, eſt bonne aux yeux pleureux, les lavant ſouvent de cette décoction. On en fait de l'huile, comme on fait de l'huile roſat, qui ſert aux mêmes choſes.

LANGUE de Cerf, Ital. *Lingua cervina*, Allem. *Hirtzung*.

QUALITEZ. ch. au 1. d. ſech. au 2. d.

DESCR. Langue de Cerf elle a les feüilles comme celles de l'Ozeille; bien qu'elles ſoient plus longues, & plus verres, elle en jette ſix ou ſept, qui ſont polies & liſſées par devant & par derriere; elles ont de certaines marques rougeâtres qui les traverſent par certains intervalles, elle ne produit ni tige, ni fleurs, ni graine; & a un goût brûlé.

LIEU. Elle croit és lieux ombrageux, valées humides & pierreuſes; elle produit ſes premieres feüilles en Avril.

PROPR. Ses feüilles cuites dans du vin ſont bonnes aux morſures des Serpens, tant pour les hommes, que pour les bêtes à quatre pieds, ſi on

leur en met par la bouche, étant prises en breuvage elles sont propres à la Dissenterie & flux de ventre; on s'en sert communément aux accidens de la ratte: son eau gargarisée sert à la luette relachée, & aux ulceres du Palais, on se lave aussi de ladite eau quand on a le Palais écorché, & les gencives sanglantes.

Pour les ulceres & inflammations aux glandes de la Langue. Jettez sur une chopine de décoction de figues vieilles ou nouvelles demi once d'Alun en poudre & en gargarisez, où dans du jus de menthe, mêlez-y du jus de Citron, ou du verjus, sinon delayez deux gros d'Aloés, avec deux onces de Miel dans demi setier de Vin blanc, ou de la décoction de Pourpier, & en gargarisez.

Pour les dureté des Glandes de dessous la Langue. Prenez deux demi-setiers d'eau, & deux onces de Miel, & deux cuillerées de jus de Moutarde, faites en un gargarisme.

Pustules à la Langue. L'on boira du lait, & l'on s'en gargarisera, où avec de la décoction de semence de Coing l'on se lavera la bouche.

Langues parfumées. Lors qu'on veut parfumer des Langues, on prend d'abord le soin de les saler: & pour réüssir, on les choisit lors qu'elles sont toutes fraiches, on les lave dans de l'eau tiede pour en ôter tout le sang qui y est attaché, puis dans de l'eau fraiche, aprés quoi on les essuye avec un linge bien blanc.

Cela fait, on les sale dans des pots de grés, & craignant qu'elles ne viennent à s'eventer, à cause que celles qui sont dessus, ne trempent pas dans la saumure comme celles de dessous, on n'oublie point de les changer de place; & cette façon d'agir à leur égard, fait qu'elles prennent également le sel par tout pendant dix ou douze jours qu'on les laisse en cet état, au bout duquel tems on les retire pour les mettre parfumer à la cheminée: ce qui se pratique, en les pendant par le petit bout à une ficelle, les couvrant de papier par dessus, crainte que la suye ne les gâte.

Ces Langues demeureront ainsi penduës pendant quelque-tems: & lors qu'on jugera que la fumée les aura assez penetrées, on les ôtera pour les serrer dans un endroit où l'humidité ne regne point: & reste à present de les faire cuire pour les manger.

Pour y réüssir, on prend ces Langues qu'on met dans de l'eau tiede, & qu'on y laisse jusqu'à ce qu'elles paroissent rassoupliea, & molâtres: ce que voyant on soigne de les râtisser, & de les laver, ensuite dans plusieurs eaux, de telle sorte que la derniere où ces Langues auront été lavées sera presque claire.

Le tout ainsi observé, on prendra un pot dans lequel on les mettra avec de l'eau & des fines herbes, les assaisonnant de Sel, de Poivre & de clous de Girofle, pour les faire boüillir jusqu'à ce qu'on juge qu'elles soient cuites, & ensuite on les tirera pour les essuyer & en ôter la peau, ce qui se fait plus facilement, lors qu'elles sont encore chaudes; cette façon qu'on leur donne, contribuë beaucoup à les rendre delicates: & pour leur donner un relief qui ne leur est pas ordinaire, on les pique de dix ou douze clouds de Girofle: & cela fait merveilles.

Observation. Il faut observer que si l'on veut garder les Langues, on ne doit point leur ôter la peau; mais si on les souhaite manger promtement, on n'hesitera point de le faire, étant sujettes à durcir & à se dessecher, lors qu'on les a pelées à intention de les conserver.

LANGUE de Chien Ital. *Lingua de Cane*, All. *Hundszungen.*

QUALITEZ. Fr. & sec. au 2. d.

DESCR. Il a les feüilles semblables au grand Plantain, mais elles sont plus petites & plus étroites, couvertes d'un Cotton blanc, grassettes & disposées en rond.

LIEU. Il croît dans les lieux sablonneux, il fleurit en Juin, sa semence en Juillet.

PROPR. La décoction de la racine fait dans du Vin, beuë le soir & matin: ramolit le corps, sert à la dissenterie, à la gonorrhée & aux catarres: d'où l'on fait des pilules de Cinoglosse, qui étant prises deux heures aprés souper, à la quantité d'un demi scrupule, font dormir, & arrêtent les distilations, ses racines apliquées font renaître le poil tombé par pelade.

LANGUE de Chien. Ses feüilles pilées & apliquées sur la brûlure, & feu volage, sur les vieilles ulceres, playes & inflammations, sur les douleurs, sur les fluxions, sur les hemorroïdes, profitent grandement; l'on en fait un onguent singulier pour les playes, du jus d'icelles, miel-rosat & Terebenthine, l'on en fait aussi des pilules pour arrêter les catarres violens.

LANGUES de Mouton. Quand je dirois que les Langues de Mouton est un des morceaux le plus delicat qu'ait cet animal, je ne mentirois pas: l'esperience que nous en faisons, nous le fait trop voir tous les jours: disons donc de quelle maniere on les aprête.

LANGUES de Mouton rôties. On trouve qu'il n'y a rien de si bon que des Langues de Mouton à la grillade, lors qu'on les sert grillées, avec de la mie de pain & du sel, & que pour sauce on fait boüillir ensemble du verjus, du boüillon, des Champignons, du Sel, du Poivre, de la Farine frite, de la Muscade & du Citron, & aprés qu'on sert ce ragoût bien proprement.

LANGUES de Mouton à la sauce douce. Lors qu'on veut manger les Langues de Mouton à la sauce douce; il faut, non pas les faire griller, mais les bien blanchir de fatine, puis les bien faire frire dans la Poële avec du bon Beurre: étant frites, on les arrange sur un plat, puis on y donne la sauce que voici.

On prend du Vinaigre, du Sucre, un peu de Sel, trois ou quatre Clouds de Girofle, de la Canelle, & un peu de Citron, qu'on fait boüillir ensemble: puis lorsque cette sauce est cuite on y met un peu de Poivre blanc, & un jus de Citron, puis on la sert.

LANGUE *de Bœuf.* La Langue de Bœuf se mange à la vinaigrette, lors qu'ayant été boüillie dans un bon boüillon, on en ôte la peau, puis on la pique de Lard, pour la mettre rôtir à la broche ce mets est assez agreable.

Autre maniere d'accommoder les Langues de Bœuf. On prend des Langues de Bœuf, qu'on fait cuire dans de bonne eau avec un peu de Sel, & des fines herbes: cela fait, on en coupe le bout du côté de la Gorge, puis on en ôte la peau: aprés cela on les larde de gros lardons à travers pour les mettre ensuite sur la braise, où on les fait cuire; & il faut observer en les dressant dans un plat, de les fendre tout du long, afin que le Lard paroisse; & quand on les veut servir, on y fait un coulis, puis on les sert.

LAP.

LAPINS. *Moyen de faire les pans contre-mailléz pour les Lapins. Filet pour prendre des Lapins.* Les Pans ſe font de la même façon que les Haliers à Perdrix contenus au 22. Chapitre, les aumez en peuvent être de mailles quarrées ou à lozanges larges de ſix ou ſept pouces chacune, ſi on les veut faire de mailles à lozanges, & ſi vous voulez en mailles quarrées ſur le 17. Chapitre, & faites les de ficelle aſſez forte : les mailles de toille doivent être d'un pouce & demi, ou deux pouces de large, & de fil retors en trois brins, la hauteur du pans ſera de trois ou quatre pieds, & la longueur à diſcretion, il faut que la toile ſoit au moins deux fois auſſi longue & large que l'aumé, on y met des piquets qui s'attachent de quatre pieds en quatre pieds, & on coud les deux autres enſemble, faiſant tour le teſte comme les Haliers.

De deux façons de Pan ſimple. Il vous eſt repreſenté dans la premiere Table du quatriéme livre, deux figures de pan ſimple, faits de mailles en lozanges, on les peut faire de mailles quarrées, ſi l'on veut. La maille ſera d'un pouce & demi de large de fil bien fort, & retors en trois brins, ſi on les fait de mailles à lozanges, il leur en faut donner vingt-quatre de leveure, & trois toiſes de longueur, puis paſſe une groſſe ficelle dans toutes les dernieres mailles du bord de la longueur, tant au haut qu'au bas de celui qui eſt figuré 11. & teindre le tout en couleur brune enſeignée cy-aprés au 45. Chapitre.

Le Pan figuré 3. ſera meilleur de Mailles quarrées, auquel cas on luy donnera cinq pieds de largeur, ou hauteur, & trois oo quatre toiſes de longueur, ſelon le lieu où il devra ſervir, il ne ſera pas beſoin de paſſer aucune ficelle au tour de ce dernier, parce qu'il ſert d'une autre façon que le premier, ainſi qu'il ſe verra dans ſon Chapitre, où vous en apprendrez l'uſage.

Degats que font les Lapins & des moyens de les en empecher. Les lapins font de tres grands degats & malheur à ceux qui non loin d'eux, ont des heritages cultivez : car ſoit bleds de toutes ſortes, ſoit vignes, leurs dents n'épargnent rien que ce qu'on leur peut empêcher d'attraper : bien aviſé auſſi eſt celui qui aime mieux ne point avoir de terre ni de vigne, que d'en poſſeder ſi prés des garennes ; mais ſur tout des vignes, dont ils broutent les bourgéons quand ils commencent à pouſſer, ce qui leur cauſe un dommage tres conſiderable, & qui ſeroit en danger de tout perdre, ſi l'on ne ſcavoit y apporter le remede qui vient dans la naiſſance de ce bourgeon.

Prenés de petits bâtons fort minces, bien ſecs, & de bois de ſaules ; faites fondre du ſouffre & trempés y un bout, puis mettez l'autre dans terre : ſous les bâtons ainſi preparés & diſtans d'une toiſe l'un de l'autre, mettés y le feu, & cela empechera que les Lapins qui haïſſent cette odeur, n'entrent dans quelque vigne que ce ſoit, ſur le bord de la quelle ces bâtons auront été plantés.

Cette odeur dure pendant quatre ou cioq jours, au bout deſquels il faut recommencer encore, Juſqo'à deux fois ; ce qui fait quinze jours, au bout deſquels le bourgeon de la vigne s'eſt fortifié, & mis hors de l'inſulte de ſes animaux.

Des ennemis des Lapins & des moyens de les detruire. Un des principaux ennemis des Lapins, eſt le ſerpent ; cet inſecte venimeux les detruit & les devore toutes les fois qu'il en trouve l'ocaſion; & c'eſt pour eux auſſi un monſtre ſi terrible, qu'il eſt ſeul capable de leur faire deſerter la garenne, ſi l'on ne trouvoit des moyens pour empêcher ce deſordre; il ny en a point de meilleur qu'en baniſſant loin des Lapins, cet ennemi qui leur fait tant la guerre, & pour y reüſſir, on a ſoin, lorſqu'on dreſſe une Garenne, d'y planter quantité des Frénes : ce bois, diſent les naturaliſtes, a beaucoup d'antipathie avec le ſerpent, qui fuit ſur tout l'ombre de cet arbre avec tant de precipitation, que pour l'éviter, on tient qu'il ſe jetteroit plutôt à travers de l'eau que de paſſer deſſous.

Les Renards ne dreſſent pas ſeulement des embuches aux poules, mais ils veillent encore à ſorprendre les Lapins, dont ils font un tres grand degat, ſur tout lorſque ces cruels ennemis ſont en grand nombre. La chaſſe eſt le ſeul moyen de les detruire, c'eſt pourquoy il ne faut pas être negligent à la leur donner.

Ce n'eſt pas encore aſſés que ces ennemis dont je viens de parler, les Lapins en ont encore d'autres qui ne ſont pas moins dangereux ; les Chiens & les Chats, tant domeſtiques que ſauvages, les perſecutent cruellemeor, donnés leur auſſi fortement la chaſſe, tendés leur des pieges& par la vous trouverés les moyens d'en faire uoeGarenne.

Pour la maniere de chaſſer aux lapins, je n'en dis rien icy, me reſervant à traitter de cet exercice ailleurs.

De la difference des Lapins de Garenne à ceux de clapier. Pour faire que bien des choſes qui regardent le menage de la campagne, tombent ſous nôtre connoiſſance, il eſt bon de ſçavoir la difference qu'il y a entre un lapin de Gareone & celui de clapier. Le premier a le poil plus roux & moins épais, le corps plus agile ; moins gros & d'un naturel plus eveillé & qui tient plus du ſauvage ; ſa chair eſt plus delicate, à cauſe de cet air de liberté qu'il reſpire, & n'eſt pas ſi melancolique, que celui du clapier, car ce ſecond à qui la nourriture profite davantage, à cauſe du peu d'exercice qu'il prend, eſt d'une nature plus privée, a le corps plus gros & plus gras, eſt d'un temperament moins alerte, & a les yeux plus endormis & moins gais, & nonobſtant tout cela, on ſe ſert de lapins de clapier pour peupler les Garennes, mais c'eſt qu'on ſcaura auſſi, que par la ſuite du tems, eés animaux ſe depouillant de ce naturel groſſier, en reprennent un autre plus ſubtil & deviennent en un mot vrais lapins de Garenne.

Pour faire ſortir les lapins hors du terrier ſans furet. Prenez de la poudre d'orpiment, & du ſouffre, & des ſavates qu'ils faut brûler, ou du parchemin, ou drap dans les trous du clapier où le vent donne, & autrement tendre les poches au deſſous du vent.

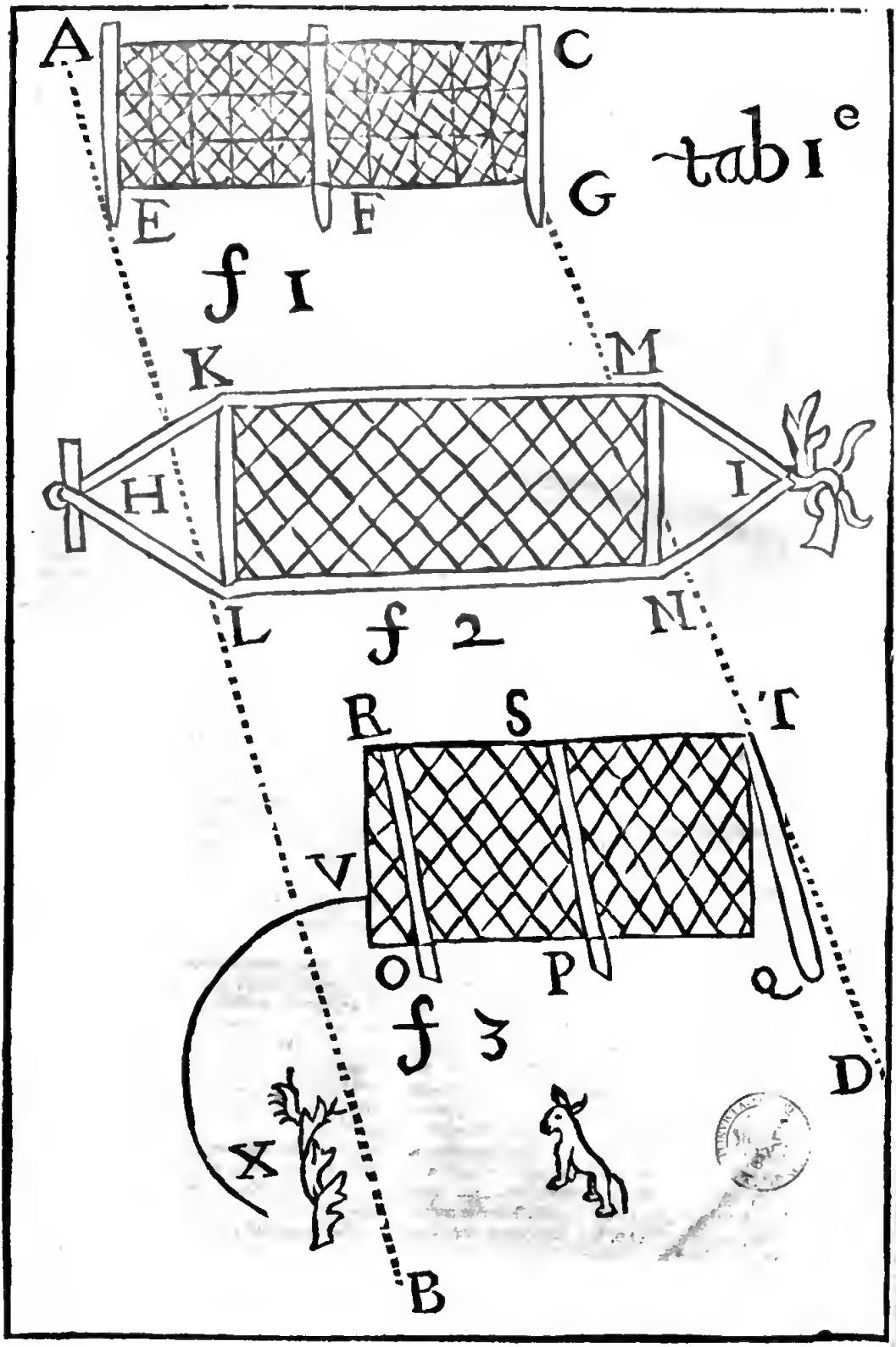
Metez une ou deux écrivices dans les trous du clapier, & elle feront ſortir du clapier les lapins ſans faute.

Autre ſorte de panneau dont les païſans ſe ſervent pour prendre les Lievres & Lapin. Le pan, dont j'ay parlé au Chapitre precedent eſt commode à tendre quand le temps eſt calme, mais par un grand veot, il eſt difficile de le tenir en état, & quelque fois ſi on eſt bien prompt le gibier s'échape. En voicy un autre qui eſt le plus uſité des païſans & plus aſſeuré; mais auſſi plus embaraſant, ſa forme

PREMIERE PLANCHE.

COMMENT ON PEUT PRENDRE DES LAPINS AVEC UN FILET, QUE LES PAISANS APPELLENT UN ou Panneau simple.

Table 1. *Page* 38. *V. Partie du I. Tome.*



eſt deſſeignée dans la deuxieme figure de la premiere table, il faut pourla tendre faire las mémes obſervations qu'il a été dit cy-devant, & avoir deux bâtons K L. M N. long d'environ quatre pieds,& gros comme deux ou trois fois le pouce, leſqnels doivent étte coupez bien uniment par chaque bout, puis étant ſur le lieu preuez les deux bouts des ficelles qui ſont d'un même côté du filet, & les attachez enſemble ao bas de qoelque arbre ou piquet, à nn pied & demi proche de la terre, & qui ſoit hors du chemin par eaemple à la lettre H. faites en'autant à l'autre côté I. & que les fiſcelles ſoient aſſez lâches dans le milieu pour pouvoir poſer les bâtons entre les deux, que vous ajuſterez en cette ſorte. Prenez le bâton K. L. & le portez au bord du chemin d'un bout à terre ſur la fiſcelle L. du bas du filet, & mettez l'autre fiſcelle dn haut ſur l'autre bour K. du bâton, & cheminant tout au travers du chemin par derriere le filet, tenez bien avec la maio la fiſcelle d'en haut, afin que le bâton ne ſe defaſſe point, puis étant à l'autre tive du chemin,accomodez le bâton M. N. ainſi qne l'autre, & faites ſi bien qu'ils panchent un peu tous deux du côté par où doit venir le lievre, de façon que l'animal venant à donner dans le filet, il fait ſortir les bâtons d'entre les fiſcelles, & s'envelope à cauſe que les mailles, venant à s'aſſembler, donnent ſuffiſamment de la poche au filet pour y retenir le lievre, où autre bête enfermée.

Pour prendre Lievres & Lapins avec un paneau double. On peut ſe ſervir d'un pan double qui ſera moins embarraſſant qne les deux precedens, mais il s'aperçoit auſſi de plus loin que les autres, ce filet eſt bon principalement dans les chemins où courent les lapins, qni quelques fois vont cinq ou ſix les nns aprés les autres, & ſe peuvent tous prendre,parce que ce pan ne tombe point,je montre en ce lieu la maniere de s'en ſervir par la deſcription de la premiere figure de la premiere table, je ſupoſe que vons ayez obſervé ce que j'ay dit aux chapitre premier & ſecond, que les lignes ponctuées marquées des lettres A. B. C. D. ſoient toûjours les bords du chemin, piquez un des bâtons du pan à la lettre E. & nn autre au milieu F.& ainſi de autres, rant que le paſſage ſoit tout fermé, puis retirez-vous dans le buiſſon ou arbre, comme j'ay dit devant, ſi non qu'il faut être plus éloigné du filet qu'aux autres pans.

Il eſt à remarqner qu'on ne peut prendre avec le pan double que des lievres & lapins, mais aux autres precedens on y prend des Renards, Blereaux Lievres & Lapins, Chats, Pntois, & des Loups: c'eſt pourquoy ſi vous croyez qu'il en dolve paſſer au long du chemin où vous tendez, portez avec vous une fourche de fer ou quelque autre ferrement, afin de le tuer promptement, avant qn'il ayt rompu le filet.

La vraye heure de tendre ces trois ſortes de pans, eſt le matin à la pointe du jour, & y guetter juſques à demi heure aprés que le Soleil eſt levé, principalement durant les grands joors, & le ſoir demi heure devant le Soleil couché juſques à la nuit toute cloſe.

Les Lapins qui vont manger dans nn jardin non clos de murailles pendant la nuit, ſe prennent plus facillement aux collets, mais ils n'y demeureront gueres, car d'abord qu'nn lapin ſe ſent arrêté, au lieu de tirer comme fait le lievre, il détourne la tête & tranche le collet avec les dents, il y a qnantité de lieux à la campagne où les lapins gatent les jardins qui ne ſont pas enclos de murailles, & s'il n'y a pas le moïen de les empêcher,à cauſe qu'ils n'y vont que de nuit fort tard,&lors qu'on ne peut les découvrir pour les tuer, ſi telle choſe vous arriver.

Piquez tout au bord de la haye du jardin un morceau de bois ou piquet T. gros comme deux fois le pouce, long d'environ un pied, ayant à un pouce, long d'environ nn pied, ayant à un pouce du bout d'en haut, un tron à mettre le bout du petit doigt. Ayez un collet de leton, & y attachez au bout une fiſcelle un peu forte, laqoelle vous paſſerez dans le trou du piquet, la lierez ao bout de quelque branche forte que vous tiendtez ployée, cela fait, vous aurez uo petit bâton un peu moins gros que le petit doigt, long d'un pouce, que vous ficherez dans le trou en ſorte que la branche s'en retournant ne puiſſe attiret le collet, aptés ſoy, qui ſera retenu par le petit bâton q. à cauſe du nœud que fait le collet avec la ficelle attachées enſemble. Aprés cela, étendez & ouvrez le collet de la grandeur de la muce, de façon que les lapins ne puiſſent paſſer ſans mettre la tête dedans. Le premier qui voudra y paſſer ayant entré la tête, penſera tirer pour couper ce qui le tient arrêté, il fera tomber le petit bâton du ttou, qui donnera la liberté à la branche de s'en retourner: Ainſi l'animal s'etranglera.

Pour prendre les lapins de jour avec des pans doubles.

Pendant le jour les lapins vont s'abatte & manger parmi les buiſſons, dans les genets & hayes un peu fortes,ou ils ſe retirent,lors qu'ils entendent du bruit, & ſi on les preſſe en frapant les hayes ou qu'un chien les pourſuive, ils fuyent vers leurs terriers; ſi vous deſirez en prendre, ayez un ou pluſieurs pans doubles faits ainſi que j'ay montré cy devant, & ſoyez informé de quel côté ſont les Terriers, afiu de tendte toûjours le filet vers cet endroit, puis allez vous ptomenet de côté & d'autre dans les lieux où il peut y avoir des lapins, & lorſqoe vous verrez une haye ou un buiſſon uo peu fort, o'en aprochez point plus prés de dia ou douze pas, & piquez les filets en demi cercle, fermant aux lapins le chemin des clapiers, & retournea par derriere la haye ou buiſſon, fraper d'un bâton ou de quelqne autre choſe: s'il y en a quelqu'un, il voudta ſortir, croyant s'aller promptement retirer dans ſoo trou, & ſe jettera dans les filets,d'où vous le retirerez lncontinent,parce qu'il les trancheroit auſſitôt: l'ayant pris ployez les pans & cherchez quelque autre endroit, où il s'en pourra trouver.

Pour prendre les lapins avec un chien d'une maniere aſſeurée. Lors qu'on ſçait l'endroit des terriers, il eſt important d'avoir un boo chien baſſet, ou briquet, & lors que vous voudtez avoir le divertiſſement de cette chaſſe, ſoyez du moins deux perſonnes, dont l'un s'en ita ſur les clapiers, & piqoera les filets tout au tour, en ſorte qu'il n'y ait pas nn trou qui ne ſoit enfermé dans l'eoclos des pans, puis il tetirera en quelque endroit, d'où ilpuiſſe voir on entendre quand un lapio ſera pris, l'autre perſonoe qui tiendra le chien étant averti que le tout ſera tendu, il le fera chaſſer uo peu au loin en ſifflant & parlant à lui, pour l'exciter& lui donner de l'ardeur, afiu qu'il pourſuive vivement ſoo gibier, leqnel voulant ſe ſauver dans les trous ſe logera dans les filets, d'où le gnetteur le retirera promptement, l'autre perſonne re prendra le chien pour le faire chaſſer decechef.

con tinuant toûjours tant que vous en ayez aſſez pris.

Le matin eſt la vraye heure de trouver les lapins hors des terriers, c'eſt juſques à ſix ou ſept heures, & depuis onze heures juſques à une, & le ſoir une heure ou deux avant que le ſoleil ſe couche, principalement quand il fait ſec: ce n'eſt pas qu'on n'en puiſſe bien rencontrer hors le trou, à toutes les heures du jour, mais on en trouvera encore davantage aux heures que j'ay dit, s'il ſe rencontre par hazard qu'il y ait tant de trous au lieu où vous voulez tendre, ou qu'il ſoient éloignez les uns des autres, de telle façon que les pans ne puiſſent tout enclore, il faut les mettre du côté où il y a plus d'apparence que les lapins aborderont & fermer les trous plus écartez avec quelques pierres, branches, ou herbiers.

Pour prendre les lapins de jour avec des petits filets nommez poches. Les poches à lapins ſont des filets qui ſe font en façon de bourſe, que je propoſe.

Ayez deux ou trois douzaines de poches, & vous en allez aux elapiers, en mettre une ſur chaque trou en cette ſorte: ouvrez & étendez le filet ſur le trou, & puis attachez la ficelle, qui paſſe dans la boucle, à quelque branche de taillis ou piquet & l'autre ficelle qui entre dans la boucle, qu'il faudra lier de même à un piquet ou branche & ainſi de toutes les autres poches.

Si vous n'avez pas aſſez de filets pour couvrir tous les trous, bouchez ceux qui reſteront avec quelques pierres, feüilles, branches ou herbiers, puis vous placez dans un lieu, d'où vous puiſſiez voir toutes les poches, afin d'y courir, lors qu'il y aura quelque lapin pris, & y étant, ne remuez, ny faites aucun bruit, pendant qu'une autre perſonne ira avec un chien chaſſer dans le bois pour contraindre les lapins de fuir vers leurs clapiers, leſquels approchant les jèteront tout d'un coup dans les pochettes, d'où il faudra les retirer promptement & retendre comme auparavant, les lapins ſe prennent plus facilement à ces ſortes de filets qu'à des pans, parce qu'ils ne paroiſſent pas tant.

Moyen pour prendre les lapins au furet, en une garenne. Ayez un bon chien baſſet, faites le chaſſer une heure durant dans la garenne, afin d'obliger tous les lapins de ſe terrer.

Quand ils y ſeront, prenez le chien & l'attachez; après cela, allez ſur les clapiers pour tendre les poches ſur tous les trous.

Ouvrez la pochette & l'e tendez deſſus le trou, comme une ſervierte, en ſorte qu'elle déborde beaucoup par tout, paſſez la ficelle dans la boucle, & pareillement la ficelle, qui paſſe dans la boucle, & ſi vous n'avez aſſez de filets, bouchez le reſte des trous avec quelques pierres ou herbages, car il n'en faut pas laiſſer un ſeul ſans le fermer, parce que les lapins pourroient ſortir par cet endroit, tous les trous étant auſſi diſpoſez, vous attacherez une petite ſonnette au col du furet, & le mettrez dans le trou en levant un peu le filet, pour lui donner paſſage, & lors qu'il ſera dedans, ne parlez, ny ne remuez point, il fera ſa chaſſe. Le premier qu'il trouve, il le pourſuit tant qu'il ſoit ſorti, ſi bien que le lapin fuyant & voulant quitter le terrier il donne dans une des poches & s'enferme; il faut être prompt à le retirer, & ſi faire ſe peut, que le furet ne le voye point, afin qu'il ait plus de courage à l'y retourner chercher: ce qu'il fait auſſi-tôt, forçant à ſortir les premiers qu'il rencontre, ou les prenant. Quand il ne rencontre rien, il vient au trou pour ſortir, & s'il ne veut retourner, il faut luy ſouffler & crachoter ſur le nez, il rentre & cherche encore, ſi vous prevoyez qu'il n'y peut rien avoir, retirez le & le mettez en quelque autre trou plus éloigné, s'il fait de même, c'eſt une marque qu'il n'y a rien, il faut ployer les filets, & chercher d'autres terriers meilleurs.

Quelquefois le furet trouve un lapin endormy, il le ſurprend dans un coin, il le tuë, en boit le ſang, ſe couche deſſus & s'y endort, en ce cas on eſt obligé de le perdre, ou de l'attendre à s'éveiller, ce qui dure ſouvent cinq ou ſix heures; c'eſt pourquoy portez une arme à feu pour tirer trois ou quatre fois dans les trous afin de l'éveiller, auſſitôt qu'il le ſera, il ſortira, mais il faut toûjours le laiſſer dormir une heure avant que de tirer, autrement vôtre bruit ſeroit inutile.

Quand vous prendrez des femelles vous les remettrez pour ne pas dépeupler la garenne, & leur fendrez les oreilles, afin qu'elles ne ſoient tuées par les perſonnes que vous y enverrez quelquefois à l'affuſt.

Lapins en fricaſſée. Un lapin fricaſſé eſt quelque choſe d'excellent, lors que la fricaſſée en eſt bien faite: pour y reüſſir on prend un lapin qu'on coupe par morceaux, qu'on paſſe à la poële avec du lard fondu: cela fait, on y met pour le faire cuire du boüillon, qu'on aſſaiſonne de ſel, de Poivre, fines herbes, de Ciboulettes, & de Muſcade, étant cuit comme il faut, mettez-y avant de le tirer des jaunes d'œufs avec du verjus, & le mangez.

On obſervera que ce que je viens de dire des lapins, ſe doit obſerver à l'égard des Lapereaux, puis qu'ils ne different entr'eux ſeulement que de l'âge.

Lapins Rotis. Lors qu'on veut faire rotir un lapin, on le pique de fin lardon, ou bien on le barde, ou faute de lard on l'arroſe de beurre en cuiſant, & ſitôt qu'il eſt cuit, on le met dans un plat, & on le ſert avec une ſauce à l'eau aſſaiſonnée de ſel, & de poivre blanc.

Lapins en Ragoût. Ayez un lapin coupez-le en quatre, lardez le de gros lard, paſſez le à la poë e avec du lard fondu, mettez-le cuire dans une terrine ou caſſerole avec du boüillon un verre de vin blanc, le tout aſſaiſonné de poivre & de ſel: joignez y de la farine frite avec de l'orange, & lors que la cuiſſon en eſt faite, ſervez-le pour être mangé chaudement.

Lapis ſauvage, ou patience, Ital. *Rombice*, & *Lapatie*. Eſp. *parella* All. *ampffer*.

QUALITEZ. ſec du 2. au 3. d.

DESCR. Lapis ſauvage, il a les feüilles fort grandes, & la tige haute de deux coudées, avec quantité de fleurs à la cime qui ſont rougeâtres: ſa graine eſt enfermée dans certaines petites gouſſes rouſſes: ſa racine eſt groſſe, dure comme du bois.

LIEU. Il croît non ſeulement dans les lieux marecageux, mais encore ſur les montaignes, quand le terroir eſt gras & ſur tout aux lieux ou les Vaches ont accoûtumé de paſſer la nuit: il a fleurit en Juin.

PROPR. Il a toutes les vertus & proprietez du laparbum, en quelque façon par ſa qualité ſeche; mais il a cela de particulier qu'il purge la bile, mais plus foiblement que la Rubarbe, à cauſe

dequoy

dequoy on l'appelle l'Hippolapathum Latifolium, dit Rhubarbe des Moines, cuit en vinaigre & appliqué exterieurement il guerit la gale.

LAQ.

LAQUAIS. Le devoir des laquais d'un grand Seigneur eſt d'apprendre & s'apliquer à le bien ſervir, lui être entiérement fidele, & tout voir & tout entendre ſans rien dire qui lui puiſſe prejudicier. Quoiqoe leur état ſoit des plus medioeres, cela n'empêche pas que la vertu ne s'y puiſſe rencontter : & mille gens des plus élevez dans les affaires en rendent on aſſez bon témoignage. Pour donc tâcher d'imiter ceux là, & d'attraper quelque choſe de leur fortune, il faut qu'un laquais ſoit adroit, honnête & civil à tout le monde : qu'il ne ſoit poiot jureur, yvrogne, ni debauché, flateur, raporteur ni menteur, qu'il n'abandoone point le Seigneur quelque part où il puiſſe le mener, qu'il ſe garde de s'entretenir jamais avec qui que ce ſoit des affaires ſecretes dont il pourroit avoir connoiſſance : qo'il ait bieo ſoin de tous ſes ioterêts autant que ſa condition le peut permettre, qu'il netoye bien ſes ſouliers & ſes bottes, lors qu'il faut qu'il le faſſe, qu'il potte bien le flambeau, & qu'il ſe faſſe un principe de toûjoors bien obeïr à ſon Ecuyer en tout ce qu'il lui commande pour le ſervice du Seigneur, & d'être ponctuel aux ordres du Maître-d'Hôtel, aux heures des repas pour ſervir à porter les viandes ſur table ; il doit auſſi prendre garde & s'apliquer à bien faire les commiſſions qui lui ſont données, s'en acquiter avec adreſſe & diligence, & en raporter une réponſe exacte & fidele, & ſur toutes choſes bien garder le ſecret, c'eſt par là qu'un laquais parvient à quelque choſe de bien plus conſiderable & qu'il oblige le Seigneur à lui ſervir d'apuy & de patron tout la reſte de ſa vie.

LAV.

LAVANDE. Ital. *Lavanda* Allem. *Lafendel.*

QUALITEZ. ch. & ſech. au 2. d.

DECR. Lavande, c'eſt une plante qui eſt preſque ſemblable à l'Aſpic, & pluſieurs la nomment, l'Aſpie femelle, elle a neanmoins les feüilles plus étroittes, plus courtes, plus minces, plus douces, & moins blanches que celles de l'Aſpic. La fleur des deux eſt purpurine, quoyque ecelle de la Lavande ſoit moins colorée, & qoelle alr le pied plus long & ſoit plus ouverte, l'odeur en eſt auſſi plus agreable, bien qu'elle ſoit aſſez forte & l'épy eſt eſt plus court.

LIEU. Elle nait d'elle-même dans de lieux ſees & pierreux : & on en trouve dans tous les jardins, elle fleurit en Juin & Juillet.

PROP. Elle a les mêmes vertus que l'Aſpic, & l'uſage en eſt plus agreable, étant miſe dans le linge & dans les habits, elle donoe bonne odeur & les garantit des teignes, l'eau diſtilée des fleurs eſt odoriferante elle ſert contre l'épilepſie aux tempes & au front, auſſi bien qu'à l'apoplexie, & la lethargie.

La Lavande eſt odoriferante, propre, étant ſeche à mettre parmi le linge, habits, leur departant ſoo odeur & preſervant de la vermine, elle eſt ſouveraine pour conforter les nerfs foulés, & laſſez, autrement mal diſpoſez de quelque cauſe froide, & pour ce regard les bains, & fomentations faits de lavande és paraliſies convulſions, apoplexies, autres ſemblables maladies, ſont ſouveraines ; ſes fleurs avec Canelle, noix Muſcade, & clous de giroffle gueriſſent les batemens de cœur, l'eau diſtilée de ſes fleurs, priſe la quantité de deux cueillerées, rend la parole perduë, guerit les defaillances & mal de cœur, la conſerve & eau diſtilée d'icelle font on pareil effet, ſon huile deſſeiche les catarres, & ointe ſur la nuque du col, eſt ſinguliere pour les convulſions & étouuemens de nerfs.

LAURIER. Alexandrin, Ital. *Lauro Alexandrino*, Alk. *zaffin kraut.*

QUALITEZ, chaud & ſec.

DECR. Le Laurier Alexandrin a les feüilles comme le Bruſe. Pline dit comme le Mirte, toutes fois elles ſont plus grandes, plus molles, plus blanches & plus aiguës ; il porte ſon fruit au même lieu de ſes feüilles rouge de la groſſeur d'un poids ciche, ſes branches ſont couchées par terre de la longueur d'uo pan, ou un peu plus : ſa racine eſt ſemblable à celle de Bruſe, plus grande, plus molle & odorante.

LIEU. Il s'en trouve grande quantité en la Montagne Ida à l'entour d'Heraclée de Pont.

PROP. Il a un temperament fort chaud, un goût acte, & amer, ee qui fait qu'étant pris en breuvage, il provoque l'urine & les mois des femmes, il aide beaucoup aux femmes qui enfantent avec travail, les délivre bien tôt, ſi elles boivent de la racine au poids de ſix dragmes dans du vin doux, elle ſert auſſi à ceux, qui ne peuvent uriner que goute à goute ; mais elle fait piſſer le ſang. Broyées, ou appliquées ſur la piqueure d'une mouche à miel la goerit, priſe en brevage comme dans de l'eau tiede, elles font vomir, les graines ſont plus chaudes que les feüilles leſquelles étant pilées & mélées avec du miel ou du raiſiné, ſont bonnes aux catharres froids & à l'Aſthme, leur ſuc melé avec autant de vin vieux & d'huile roſat apaiſe la douleur des oreilles, & guerit la ſurdité, enfin c'eſt un contre-poiſon à l'endroit des Serpens, des Scorpions & Aragnées, l'on en fait une hulle qui a toutes les mêmes vertus, outre tout cela il ramolit reſout & ouvre, c'eſt pourquoy elle guerit toutes fluxions froides, ſoit aux jointures, à l'eſtomach, à l'épine du dos, à la paraliſie, aux tremblemens, au foye, à la ratte, aux reins & à la matrice ; la mettant dans les lavemens apaiſe la colique venteuſe, le laurier n'eſt pas ſeulement exempt du foudre ; mais même les maiſons, ou il eſt planté & ce qui eſt encore admirable de luy, c'eſt que battant deux de ſes branches ſeches, l'une contre l'autre, elles font du feu capable d'enflamer la poudre à canon.

LEN.

• LENTILLES. *Pour faire que les Lentilles viennent en abondance.* Il leur faut donner une terre qui ne ſoit ni trop graſſe, ni trop maigre ; car dans une bonne terre elles y croiſſent trop épaiſſes, & ne donnent que de l'herbe au lieu que dans un fond mediocre elles foiſonnent beaucoup en grain, pourvû que lors qu'elles ſont en fleur, il n'y ſurvienne point trop de pluye ; car l'humidité leur eſt pour lors contraire, & les fait couler.

Quand on veut que les Lentilles viennent belles, & ne ſoient pas long-tems à ſortir de terre, on les

mêle pendant quatre ou cinq jours avec du fumier fec ; & aprés ce tems on ſe met en diſpoſition de les ſemer.

Veut-on auſſi que les Lentilles ne tardent pas long-tems à paroître hors de terre : il n'y a qu'à ne point ſe ſervir de la charruë pour les recouvrir lors qu'elles ſont ſemées ; mais de prendre la berce pour faire cette operation.

Quand on veut les faire cuire, il ſuffit de les vanner, pour en ôter la terre & les petites pierres. Le ſecret eſt, aprés avoir mis dans un pot l'eau neceſſaire, quand l'eau eſt chaude, on les met dans cette eau, & d'abord elles montent & s'élevent, & avec une écumoire, on les retire pour les mettre dans un plat ou un pot ; quand cette eau chaude les a fait monter toutes & qu'elles ont été retirées, toute la terre & les pierres demeurent au fond du pot qu'on jette : on y met d'autre eau nette avec les Lentilles ou Nentilles pour les faire cuire & aprêter à l'ordinaire.

LENTILLE, Ital. *Lente ou Lenticchia*, Eſp. *Linſen*.

QUALITEZ, ſech. au 2. d.

DESCR. Lentille, elle a les feüilles plus petites que celles de la veſſe, ſa fleur eſt quaſi ſemblable, d'où naiſſent de petites gouſſes, ſerrées & un peu plattes, où ſont enfermées les Lentilles trois ou quatre dans chacune pour le plus : elles ſont rondes, plattes, couvertes d'une petite peau ; les unes ſont blanches, qui ſont les meilleures, les autres cendrées : celles-cy ont la fleur blanche & rooge, les autres ſont ſimplement blanches, elles ſont ennemies du Grateron.

LIEU. On les ſeme par tout dans les champs comme les autres Legumes, elles fleuriſſent & meuriſſent en Juillet & Août.

PROPR. Leurs qualitez ſont temperées, elles ſont engendrer groſſier à ceux qui en uſent trop, & les rendent ſujets aux maux atrabilaires, comme aux cancers, à la gale, aux ulceres, & aux douleurs de nerfs, Elles éteignent les ſentimens de la loaure, elles cauſent des ſonges épouvantables, & nuiſent à la tête & aux poulmons.

LENTILLE *d'eau*, Ital. *Lente di palude*, All. *Beerlinſen Meerlinſen*.

QUALITEZ. Fr. & hum. au 3. d.

PROPR. Lentille d'eau, c'eſt une mouſſe ſemblable aux Lentilles, ſes feüilles ſont rondes & fort petites, de forme de Lentille, d'où elle a pris ſon nom, leſquelles ſont attachées à de petits capillamens, & nagent ſur l'eau dormante. Quand les eaux viennent à déborder, elles les ſuivent, & dés qu'elles touchent la rive, elles jettent des racines, & croiſſent tellement, qu'elles deviennent une plante auſſi grande que le Siſimbrium aquatique apellé Creſſon.

LIEU. On les trouve dans les foſſez & dans les eaux dormantes, & fleurit en May & Juin.

PROPR. L'eau diſtillée des feüilles eſt eſtimée pour les inflammations de toutes les parties nobles, & pour les fiévres peſtilentielles : la même eau apliquée par dehors ſur les yeux, en ôte la rougeur, arrête les inflammations des paupieres, des teſticules & des mammelles.

LENTISQUE. Ital. *Lentiſco*, Eſp. *Atmaſtiga*, All. *Maſtichſbaum*.

QUALITEZ. ch. & ſec. du 2. au 3. d.

DESCR. Lentiſque, il a les feüilles comme le Myrte, huit à chaque jetton, quatre de chaque côté elles ſont fragiles, d'un verd obſcur, bien que leur extremité & la veine du milieu ſoient rougeâtres, ſouples & gluantes. Outre ſes fruits qui viennent en grappe, il jette certaines gouſſes recourbées, dans leſquelles eſt une liqueur claire, laquelle avec le tems ſe change en inſectes, comme il arrive aux Ormes ; tout l'Arbre a une odeur aſſez forte, qui fait mal à la tête à pluſieurs. Dans l'Italie il produit un peu de Maſtic, mais non pas tant qu'en Candie, & à Chio, on en fait d'excellens cure-dents.

LIEU. Il naît abondamment dans les païs chauds, dans l'Iralie, la Provence & ailleurs.

PROPR. Il eſt aſtringent dans toutes ſes parties. Le Maſtic eſt bon aux eſtomacs foibles, au foye, aux inteſtins, à ceux qui crachent le ſang, & qui ont des Toux inveterées.

LEO.

LEONTOPODIUM.

QUALITEZ. ſec comme la ſanicle & plus froid.

DESCR. Le Leontopodium eſt une petite herbe de la hauteur de deux doigts, ſes feüilles ſont étroites & longues de trois ou quatre doigts, veluës & heriſſées, celles qui ſont prés de terre ſont plus bouruës que les autres : à la cime de ſa tige, elle produit de petites têtes qui ſont comme trouées, ſes fleurs ſont noires, ſa graine eſt tellement envelopée de bourre, qu'on a peine de la diſtinguer : ſa racine eſt petite & mince.

LIEU. Elle naît dans les montagnes, comme ſur le Mont Baldo en Italie. Ceux qui confondent cette plante avec une autre nommée Stellaria ſe trompent grandement, elle fleurit en May & Juin.

PROPR. Dioſcoride dit que pluſieurs ont crû que cette herbe penduë au col faiſoit aimer ceux qui la portoient, ce qui n'eſt pas fort aſſûré, il dit encore qu'elle réſout les petites Apoſtumes.

LES.

LESSIVE *Pour la multiplication des grains.* Il faut prendre, par exemple, un pot meſure de Lion, de fiente de Mouton, de Pigeon, de Poules, & Vaches, y faire couler deſſus en forme de leſſive trois pintes d'eau de pluye, aprés que le tout aura trempé 44. heures ou plus, vous prendrez cette leſſive, vous y mettrez une once de ſel végetal ou deux pour la rendre plus fertile, vous y mettrez tremper des cornes de pied de Mouton, Anes & ſemblables cornes de pied environ deux pots, neuf ou dix jours remuant trois ou quatre fois par jour, le tout bien égouté, vous pouvez mettre les Cornes ſur les racines des Arbres & Vignes qui feront des merveilles, les couvrant enſuite de terre.

Vous prenez, par exemple, ce que vous avez de graines de Melons, ou autres. Vous en choiſiſſez les plus belles & les meilleures, la quantité que vous voulez avoir de pieds ou plantes, & vous pliez bien tout le reſte que vous mettez tremper dans le jus de la ſuſdite Leſſive qui ſurnage de trois doigts, une ou deux heures ſelon l'épaiſſeur de la peau de la graine, ſi la graine eſt gloante, il ne faut pas l'humecter, enſuite vous les égoutés bien, les laiſſer une heure dans un tas, en un lieu temperé. Si elles ont commencées à germer, vous les ſemez, ſi elles ne le ſont pas, vous

les étendés & vous les faites ſeeher à demi à l'ombre, étant bien ſechés, vous les remettés en tas ou monceau, vous les humectés avec de la liqueur de la Leſſive, vous les laiſſez environ deux heures en tas ou monceau ; ſi elles ſont germées un peu, vous les ſerrez, ſi-non vous les étendés, & faites ſeeher & mêlez, & continués de les mettre en tas & humeurs.

Nota que quand nous diſons germés, c'eſt une graine qui eſt enflée : l'on y voit du côté du germe un petit changement, comme quand le germe veut ſortir.

Notez, que quand les grains ſont dans cet état, ſur tout au Melon, il faut avoir du bon vin D..... à volonté dans une une bouteille, y mettre dedans du Sucre à volonté, l'eſſence d'Ambre gris à volonté : c'eſt-à-dire ſelon que l'on veut le goût des Melons plus ou moins Sucrés, plus ou moins d'Ambre gris, la veille que l'on veut ſemer les grains, on les humecte de ce vin en les ſemant, l'on les y trempe, l'on fait le reſte comme à l'ordinaire & l'on les gouverne à l'ordinaire, excepté que l'on les arroſe de huit ou quinze jours, avec quelques cuillerées de ladite liqueur de vin le ſoir.

Il ſeroit tres bon de mettre les grains dans la terre qui ne ſente pas le fumier, comme la terre de Saux ou une terre bonne, neceſſaire, qui n'aye ny odeur, ny goût, telle que l'on trouvera dans les terres qui ſont bonnes, profondement l'on en ſeme deux premiers pieds de l'épaiſſeur de la terre & l'on prend le troiſiéme ou quatriéme pied profond. Cette terre n'eſt pas fatiguée, elle a tout ſon eſprit & ſa force, & la mettrez deſſus D..... Ce Sél des vegetaux demi once reduit en poudre impalpable dans un Mortier bien couvert, mêlez quatre cuillerées du meilleur huile D..... une cuillerée de tres bon vin, d'eſſence de l'ambre gris à volonté, mis dans un pot bien bouché.

LET.

LETARGIE *& le Care.* Létargie eſt un ſommeil ſi profond & ſi dur, que quoique l'on faſſe, on a peine à reveiller celui qui en eſt attaqué, il eſt toûjours accompagné d'un peu de fiévre, c'eſt ce qui le diſtingue du Care qui eſt un dormir beaucoup plus ferme, ſans que le pouls en paroiſſe aller plus vite, ni plus emu.

La cauſe generale de la Létargie eſt une pituite répanduë dans le cerveau ſi froide, ſi glacée, & ſi abondante, qu'elle jette les perſonnes dans un aſſoupiſſement preſque invincible, en ſorte qu'ils n'ont point de ſentiment, quoiqu'on les excite & qu'on les tourmente.

Elle peut venir auſſi d'un temperament naturellement froid, ou par la mauvaiſe diſpoſition de l'eſtomac, ou par des humeurs pourries, & corrompuës dans le cerveau, ou dans ſes pannicules, ou par quelque abcez, par fois par la mélancolie, mais elle arrive rarement.

Ceux qui habitent les lieux humides ou les Marais, qui vont aux broüillards, qui repoſent au clair de la Lune, & qui dorment ſi-tôt qu'ils ont mangés, qui boivent de mauvaiſe eau, qui ne ſe nourriſſent que de Viandes groſſieres, qui ſe font un plaiſir de manger ſouvent des Champignons, ou des Truffes, qui prennent du Vin par excez, particulierement lors qu'il eſt nouveau, tombent pour la plûpart dans la Létargie.

On connoît que l'on eſt menacé de cette maladie, lorſque la tête commence à trembler, qu'on devient pareſſeux, que l'on ſe ſent comme étourdi, volant toûjours dormir, joint avec cela que l'on ſe rencontre dans un tems froid & humide, d'un temperament de même, & d'un âge avancé: on doit à ces marques ſe precautionner par un vivre moderement ſec & chaud, en ſe faiſant tirer deux à trois fois du ſang & ſe purger de même, on ſuivra pour cet effet l'ordonnance preſcrite à la douleur de tête cauſée de pituite, ceux qui y ſeront tombez, on les traitera comme les Apoplectiques pituiteux.

Si les urines ſont claires & tranſparentes dans la Létargie, que la face ſoit plombée ou livide, qu'il arrive un tremblement, que la ſueur ſoit froide à l'entour du col, & du front, ce ſont des ſignes mortels.

La Létargie qui ſurprend les jeunes gens en Eté, ou dans des pais chauds & ſecs, eſt plus dangereuſe que celle qui arrive aux Vieillards dans un tems contraire ; ſi la Létargie eſt cauſée par un abſcez on meurt en ſept jours, ſi on les paſſe, on eſt ſauvé.

Toute Létargie confirmée eſt mortelle.

Lors qu'un Létargique a la reſpiration égale, qu'il ſuë vers les aiſſelles, vers les aînes, & à l'entour des oreilles, il échape.

Il eſt plus à ſouhaiter qu'un Létargique tombe en Phreneſie, qu'un Phrenetique devienne Létargique.

LETTRE. Comme il faut cacheter, & fermer les Lettres, en ſorte qu'on ne les puiſſe ouvrir. L'uſage des lettres miſſives, & la maniere de les cacheter eſt auſſi profitable que neceſſaire, ſi donc vous avez un cachet, avant que mettre la cire, il faut déchiqueter le papier qui eſt au deſſous du cachet, & vous trouverez que puis aprés il ſera mal aiſé d'en ôter la cire, & même impoſſible, que vous n'arrachiez les petits morceaux du papier. Ayant ouvert la lettre, la fraude ſe manifeſte, par la partie du cachet, qui eſt au deſſous. Derechef, ſi vous n'avez point de cachet, il faut ſeparer & diviſer de l'autre côté avec une regle & poinçon A. B. aprés que la lettre ſera pliée, & quand la partie A. D. touche à la lettre laquelle doit avoir un angle droit & long; il faut faire deux inciſions, une qui touche A. & que l'autre ſoit ameuée à la partie contraire du B. derechef il la faut ramener par C. enfin ayant coupé la partie, & faite en pointe, il faut derechef ramener la partie pointuë F. ſous B. C. du B. en ſorte que la partie qui couvre B. C. ſoit quarrée & non pas pointuë, puis à la partie oppoſite, la partie du feüillet du tout égale, & ſemblable D. doit être coupée, & aviendra que les parties ſeront égales d'un côté & d'autre, & qu'aucun ne ſçaura connoître duquel côté elle eſt fermée, il faut auſſi écrire d'un & d'autre côté ſur le lieu cacheté.

LETTRE. On a accoûtumé d'ouvrir les Lettres avec poil de Cheval : mais il vous faut tout premierement échauffer la Cire, cecy gît plûtôt en agilité de mains que non pas en ſcience : il faut donc la remettre vis à-vis du lieu où elle étoit, que l'Aſſiette ne découvre la fraude par l'accoutumance du cachet. Autrement joignez le lieu du

cachet, puis verſez du plâtre bien menu, détrempé dans d'eau, avec un peu de colle de poiſſon, ou de gomme Arabique, laiſſez le reprendre, & ainſi vous aurez un cachet fait & contrefait.

LETTRE. Si vous voulez, que les lettres ne puiſſent être brûlées, prenez fort Vinaigre, & Aubins, ou blancs d'œufs dans leſquels detrempez, & battez bien de l'argent vif, & oignez le papier trois fois de ce mêlange, & le faites ſechez autant de fois, aprés écrivez-y tout ce que bon vous ſemblera, & jettez-le au feu, vous le verrez ſortir ſans être endommagé.

LETTRE. L'Encre des Imprimeurs détrempée avec ſuc de pain fort, contre-garde les lettres: & l'herbe miſe parmi les habillemens, chaſſe les Tignes.

LETTRE. Puis qu'il y a trois manieres d'écrire couvertes, cachées, & imparfaites; à ſçavoir, ou pource qu'il eſt beſoin de quelque autre choſe pour les lire, comme celles qu'on écrit avec Suif, il y faut du Charbon ou des Cendres à qui les veut lire, & celles qui ſont écrites avec eau, il y faut de Couperoſe, ou il y faut quelque choſe claire: comme ſi on écrit avec Alun, il faudra de l'eau: ou bien il faut quelque choſe qui épaiſſiſſe, comme quand on écrit avec Sel Ammoniac, il faut du feu pour les épaiſſir. Qui voudra ſonder & ſçavoir s'il y a des lettres, il faut qu'aiant oint le papier d'huile, il le regarde contre le Soleil, qu'il le trempe dans l'eau, qu'il l'expoſe au feu, & qu'il repande par deſſus de la poudre de Conperoſe.

Maniere d'écrire ſur la pierre. Si vous voulez écrire ſur un caillou quelque choſe tout au long, & ſans abreger: enduiſez-le tout de cire, puis écrivez-y ce que bon vous ſemblera, alant toutefois bien raclé de la cire auparavant à l'endroit où ſont les lettres, de ſorte que le caillou paroiſſe tout nud, puis mettez la pierre dans de fort vinaigre par l'eſpace de ſept heures, & puis l'ôtez, & ſi vous l'y laiſſez plus long-tems, la croûte tombera plûtôt; car il en advient preſque comme aux corps des hommes, quand on leur applique des Eſcharotiques, car ce qu'elle demeure long-tems au vinaigre, ſuplée au défaut d'un plus puiſſant medicament, & la qualité du Vinaigre eſt qu'elle trempe, car il ſeche, & penetre, dont il advient qu'il faut que la pierre ſe briſe. Le même ſe peut auſſi faire aux autres pierres, qui ne ſont guere plus dures.

LETTRE *argentée.* Pour faire lettres d'argent ou argentées en cette maniere. Prenez une once de bon étain, deux onces de vif argent, mêlez-les & faites les fondre & liquefier, puis broiez-les avec eau gommée, & en formez vos lettres quand il vous plaira.

LETTRE. Si vous voulez faire Lettre qui ne ſe liſe que de nuit, écrivez-la avec fiel de Torruë, ou lait de Figuier & le mettez prés du feu, ou avec eau de vee qui luit de nuit.

LETTRE. Pour imprimer des lettres ſur un œuf, ſelon l'enſeignement d'Afriquain, broyez ſubtilement de l'Alun avec du Vinaigre, & vous en graverez en la coque de l'œuf tout ce que vous voudrez, faites aprés ſecher cela à un Soleil ardent, & le plongez dans la Saumeure ou Vinaigre bien fort; dans lequel vous le laiſſerez tremper par l'eſpace de trois ou quatre jours, puis le ſechez; & ſeché cuiſez-le: & aprés qu'il ſera cuit, dépoüillez-le de ſa coque, & vous trouverez vos lettres au blanc de l'œuf qui ſera dur. Voici encore un autre moyen, vous enduirez vôtre œuf de cire, & avec un ſubtil inſtrument ou verge, vous graverez vos lettres, & remplirez les fentes entre-baillantes d'humeur, & les laiſſerez tremper dans du Vinaigre l'eſpace d'un jour, & aprés que vous aurez ôté vôtre cire, vous le dépoüillerez de ſa coque & la trouverez pereée, & les figures de vos lettres empraintes.

LIE.

LIEGE. Ital. *Suvero*, ou *Subro*. Allem. *Korcz-baum*.

DESCRIP. Liege, la premiere eſpece reſſemble à l'Ieuſe, à l'égard du fruit & de la feüille, laquelle il conſerve en tout tems, & a une écorce fort épaiſſe: il n'eſt pourtant pas ſi haut que l'Ieuſe, ſes feüilles ſont larges, courtes, dentelées, & en quelques endroits épineuſes, aiant perdu ſon écorce il ne meurt pas, mais en produit un autre.

LIEU. Il vient en Italie & en Provence en quantité, quoique Pline ait écrit qu'il ne croiſſoit pas en France.

PROPR. La poudre de l'écorce étant bûë avec de l'eau chaude arrête le ſang, de quelque endroit du corps que ce ſoit; & ſa décoction arrête la gonorrhée: ſa cendre étant bûë dans du vin chaud, eſt bonne à ceux qui crachent le ſang. Les glands reduits en farine, & donnez au poids d'une dragme dans du ſuc de plantain, arrêtent le flux de ventre & de la matrice.

LIERRE *en Arbre.* Ital. *Hedera*. Eſpag. *Edera*, ou *ira*. All. *Ephevo*.

QUALITEZ. Ft. & ſec, chaude & aere.

DESCR. Le grand Lierre a ſes feüilles comme celles du peuplier blanc, qui deviennent enſuite triangulaires: elles ſont dures, unies & attachées à de longues & menuës queuës; le goût eſt amer, acre & piquant: il commence en Automne à jetter de petites fleurs jaunes & veluës, d'où naiſſent des fruits, rangez en grape, il eſt verd au commencement, & puis noir, étant meur au mois de Janvier.

PROPR. La Gomme qui diſtille du Lierre, tuë les poux & les lendes: les feüilles pilées avec du vinaigre & de l'eau roſe, & apliquées ſur le front & ſur les temples, arrête la frenéſie, & eſt fort bonne contre le mal de tête qui vient du cerveau.

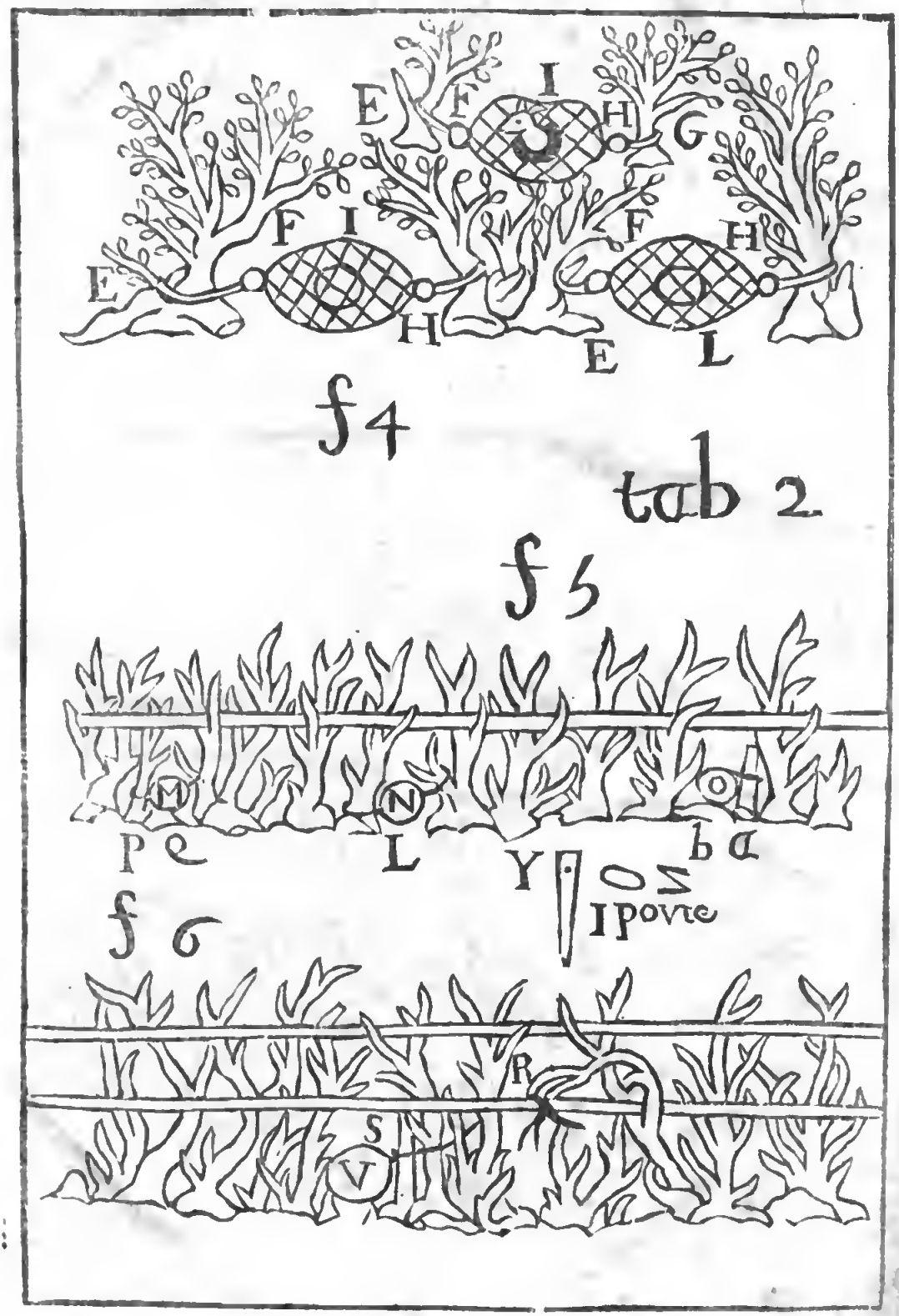
LIEVRE. *La maniere dont les Païſans prennent les Lievres aux Collets.* Pluſieurs prennent les Liévres aux collets, qui ſont faits de fil de fer, ou pour le mieux de Leton recuit gros comme une épingle commune; auquel on fait une petite boucle à un des bouts, & l'autre ſe paſſe dedans pour le tenir fermé en rond comme pour y paſſer un ſabot, ou un gros ſoulier, & quelquefois davantage, ſelon la grandeur du tron par où paſſe le Lievre, quand le fil de Leton eſt trop foible, on le met en double, le tortillant enſemble.

Celui qui chaſſe ordinairement aux collets, ne manque pas une Fête ni un Dimanche de ſe promener autour des pieces de terre enſemencées, & de regarder au long des hayes s'il reconnoîtra la paſſée d'un Liévre, ce qui s'aperçoit facilement à cauſe qu'il demeure du poil au paſſage, ſoit d'un Liévre ou de quelque autre animal qui y aura paſſé.

DEUXIEME PLANCHE

LA MANIERE DONT LES PAISANS PRENENT LES LIEVRES.

Table I I. Page 44. V. Partie du I. Tome.



Quand on a reconnu le paſſage de ſon gibier, il ne manque pas de retourner voir le lendemain, s'il y aura encore du poil, afin d'être plus aſſeuré ſi c'eſt une paſſée ordinaire, & pour lors il tend un collet en cet ſorte, voyez la cinquiéme figure qui repreſente une haye dans laquelle je ſupoſe qu'un Liévre paſſe par ces trois endroits marquez des lettres M. N. O. le Colleteur prend du Bled verd, du Genet, du Serpolet, ou des crotes ou fiente du même Liévre qu'il trouve dans le champ, il en frotte ſes mains & les collets, puis s'aprochant du paſſage L. le nez au vent, il attache un collet à une branche de la haye la plus proche de la muce, par exemple, à la lettre N. en ſorte que la bête ne puiſſe paſſer ſans mettre la tête dedans: & ſi par hazard le paſſage n'eſt pas rond, & qu'il ſoit plus haut que large, comme il eſt au lieu marqué des lettres M. P. Q. il prend deux petits morceaux de bois gros comme une plume à écrire, qui ſont un peu fourchus par les deux bouts, il les pique ſous le collet pour le tenir à telle hauteur qu'il eſt neceſſaire, ainſi qu'ils ſont marquez des letttes P. Q. & ſi la paſſée eſt trop large pour y tendre un collet, il l'étrecit avec quelques branches qu'il pique à côté, mais il n'y met pas le collet que le Liévre n'y ait paſſé une autrefois depuis que les petites branches y auront été poſées, & ſi ce n'eſt qu'un Lévraut qui ait accoûtumé d'y paſſer, il ne s'épouventera pas, quoique le paſſage ſoit étreci, mais un Liévre fera bien trois ou quatre nuits avant que ſe hazarder d'y paſſer, ſans laiſſer pourtant d'y faire quelque revûë de loin, & s'aprocher de la muce à cauſe du changement. Les vieux Liévres qui ſont plus ruſez, bien qu'on n'ait point augmenté ni diminué leurs paſſées, connoiſſent toûjours bien que le collet n'avoit pas accoûtumé d'y être: ainſi ils grattent des quatre pieds tout autour & dans la muce pour le ranger, puis ils paſſent dedans, ce qui fait que l'on trouve tous les matins ſon collet fermé au côté de la muce.

Autre moien pour prendre les Liévres qui ſont ruſez aux collets communs. On ſçait par experience que les vieux Liévres ne paſſent point dans une muce qu'ils ne gratent auparavant, & principalement quand ils aperçoivent le moindre brin d'herbe que le vent y a jetté, qu'ils n'ont pas accoûtumé de voir, vous ſçaurez que ceux qui ſe ſont diverti à tendre des collets pour prendre des lievres, ils en trouvent qui ſont plus ruſées qu'eux-mêmes, avant que de connoître leurs ruſes. Un de mes amis m'a dit qui ne manquoit jamais tous les matins de trouver à un certain endroit ſon collet fermé & rangé au côté de la paſſée, & il ne pouvoit s'imaginer comment cela ſe pouvoit faire, ſinon que le lievre le rangeât avec les pieds, & pour s'en éclaircir, il ſe ſervis d'une autre ruſe, qui eſt qu'aprés avoir tendu le collet comme il avoit accoûtumé il en poſa un autre à plate terre, ainſi que vous le voiez marqué de la lettre B. ao deſſous du collet de la même 4. Figure que j'attacha au bas d'une branche lettre A. & mis quelques feuilles deſſus, la nuit ſuivante le lievre ne manqua pas d'y gratter à ſon ordinaire, il défit le collet commun, mais il ſe prit à l'autre par le bout d'un des pieds de derriere. Ainſi il fut aſſuté du fait & le prit tout vivant, où il lui donna autant de plaiſir qu'il lui avoit cauſé de peine.

LIEVRE. Pour aprêter un Liévre, on commence par l'écorcher, puis on le vuide, & aprés cela on le larde pour le mettre en broche. froté auparavant avec ſon foye, pour le rougir: on le mange ou à la vinaigrette, ou à la ſauce douce.

LIEVRE *en Civé*. On ſert encore le Liévre en Civé, & voici la methode d'en venir à bout. On prend un Liévre dont on leve entierement les coiſſea & les épaules, puis on coupe le reſte par morceaux qu'on larde de gros lard, pour enſuite les paſſer à la poële, ou au ſain, ou au lard fondu: cela fait, on met le tout dans un pot avec du vin blanc, qo'on aſſaiſonne de Sel, de Poivre, de Muſcade, de Laurier, un peu d'Orange & de fines herbes, & ou le laiſſe ainſi cuire, pour le ſervir tout chaud lors qu'il ſera parvenu à ce point.

Remede contre les douleurs dans les bras ou autres parties du corps cauſée par des ſeroſitez ou des vents.

La peau de Liévre dont le poil ſera apliqué du côté de la chair d'une perſonne qui ſoufre des douleurs de ſeroſitez, eſt tres ſouveraine, cent & cent fois depuis quarante ans, je m'en ſers & je ſuis ſoulagé & gueri, ſi d'abord je prens ces peaux de Liévre.

L I M.

LIMOINE, Itál. *Limonio*, Allem. *Wieſen Mangolt*.

QUALITEZ. ſec, au 2. d.

DESCR. La Limoine a les feüilles ſemblables à celles de la bête, quoique plus menuës & plus longues, & elles ſont ordinairement au nombre de dix, ſes tiges ſont menuës & droites ſemblables à celles du Lys, chargées d'une graine touge, laquelle au goût a je ne ſçay quoy d'aſtringent, ſa racine eſt groſſe & rouge, ſes fleurs ſont blanches & petites.

LIEU. Elle croit és Marais & parmi les Prez, elle fleurit en Juillet.

PROPR. La feüille & la graine deſſechent, & ont la vertu de conſolider, la graine cuite dans du Vin, ou pilée étant bûë ſert contre le flux de ſang, pour arrêter les mois, & à ceux qui crachent le ſang, apliquée en emplâtre elle eſt bonne contre les inflammations.

LIMONS, Ital. *Limone*, Allem. *Limonen*.

QUALITEZ. L'Ecorce eſt ch, & ſech. le dedans avec le jus fr. & ſec. au 3. d. la graine eſt ch. & ſec. au 3. d.

DESCR. L'Arbre eſt toûjours verd comme le Citronnier, dont il a les feüilles, qoolque plus étroites, ſes fleurs ſont blanches & parfumées aprés leſquelles naiſſent des fruits longs, qui reſſemblent aux Citrons; mais ils ont la couleur plus claire.

LIEU. Il en vient quantité dans l'Italie, ſur tout du côté du midi.

PROPR. Elles ſont preſque les mêmes que celles des Citrons. Le ſuc de Limon mêlé dans les Sirops, eſt fort utile dans les fiévres chaudes, & peſtilentielles, pour moderer leur chaleur. Une once de ce ſuc tiré frais, fait mourir les vers dans le corps des enfans qui le boivent. Les Limons mis dans les habits les preſervent des teignes.

LIMONADE. Sur une pinte d'eau, mettez trois jus de Citron, ſept ou huit leches, & ſi les Citrons ſont gros & bien à jus, il n'en faut que deux, avec un quarteron de Sucre, ou tout au plus cinq onces: lorſque le Sucre eſt fondu & le tout bien incorporé, vous le paſſerez à la chauſſe, le ferez rafraichir & le donnerez à boire.

LIN.

LIN, La Terre qu'on deſtinera pour ſemer du Lin ſera de pareille nature que celle du Chaovre & preparée de la même maniere & mediocrement humide, une terre qu'on auroit defrichée nouvellemeot & qui auroit ſervi de Pré auparavant, ſeroit tres-propre à produire du Lin, ſupoſé qu'elle eut eu les labours ſuffiſants pour la rendre meuble.

On tient pour vrai & nous le voyons par experience que le Lin par la trop grande abondance des racines, conſomme la plus grande partie de la ſubſtance de la terre où il croit, c'eſt pourquoi ou il faut rous les ans le changer de terre, ou il eſt abſolument neceſſaire d'amender beaucoup celle où il étoit ſemé, ſi l'on veut qu'en y en ſemant une ſeconde fois il y vienne beau & en quantité.

La ſaiſon de le ſemer. Dans un Pais, chaud on le ſeme avant l'Hiver, dans le Pais froid on le ſeme dans le Printems, tous lins indifferemment aportent de la graine & il n'y a point à diſtinguer ni male ni femelle comme au Chanvre.

Des animaux ennemis du Lin & des moiens de les detruire. Aprés que le Lin eſt ſemé, l'ordre naturel veut qu'il germe, ſi le grain eſt bon. Il y a des animaux qui lui ſont ennemis & qui le rongent en naiſſant & même lors qu'il eſt hors de terre de deux doigts pour remedier à cet inconvenient lors qu'elle arrive & qu'il eſt ainſi crû, on y repand des cendres un jour qu'oo peut preſager le plûtôt d'avoir de la pluie, afin que cette cendre qui les fait mourir, s'incorpore dans la terre; & par le moyen des ſels qui l'accompagnent, lui communique la verto qui lui ſert d'un tres boo amendement.

Il y a une certaine herbe pour le Lin qu'on apelle goute de Lin, & qui le rient entortillé l'un à l'aurre; ce qui l'étoufferoit ſans doute, & l'empêcheroit de croître, ſi l'on ne ſoignoir, juſqo'à cequ'on le cueille de l'en debarraſſer.

On ne cueille point le Lin qu'il oe ſoit dans ſa parfaite maturité; ce qui ſe reconnoît, lorſque la graine eſt devenuë toute noire: & pour lors on ne halance plus à l'arrachet de la même maniere que le Chanvre, obſervant ſeulement que ni aiant aucune diſtinction à faire de mâle ni de femelle, on le doit Cueillir tout en même tems: & pour le teſte, juſqu'à ce qu'il ſoit toüi, & tout la même choſe.

Il faut obſerver qu'au lieu que le Chanvre veut être huit jours dans l'eau pour bien roüir, le Lio ne demande d'y reſter qne trois: mais aprés Cela auſſi, c'eſt qu'il faut d'abord l'amoncelet, tout humide & le charger de planches ſur leſquelles on aura mis de groſſes pierres, afin que preſſé ainſi l'un dans l'autres l'humidité le penetre entierement & le tende roüi comme il faut qu'il ſoit, & il ſera encore en cet état pendant trois antres jours.

Ou bien, ſans qu'il ſoit beſoin de l'amoncelet ainſi, ſi l'on eſt prés d'une eau courante, on le mettra dedans & on l'y laiſſera huit jours; le Lin eo ſera plus beau.

Pour faire roüir le Lin. Expoſez-le au ſerain pendant dix ou douae nuits; c'eſt à dire, les poignées écartées ſur l'herbe & retoutnées tous les jours de tous côtés: ſoignez rous les matins de le levet avant le Soleil, mettez-le à couvert, amoncelez-le tout humide & le laiſſez ainſi pendant tout le jout: tous les ſoirs pendant ledit tems, teportez le à l'ait, vons verrez que le Lin ou Chaovre que vous ferez roüir ainſi, ſera trés-beau.

LIN. Eſp. *Lino.* All. *Lein Flach.*

QUALITEZ. Ch. ao 1. d.

DASCR, Lin, Sa tige eſt haute d'une coudée & demi ronde, droite, avec des feuilles longuettes; étroites & molles, il produit à la cime quatre ou cinq perites branches, an hout deſquelles ſont des fleurs bleuës: La graine eſt informée dans certaines peaux preſque rondes laquelle eſt plate, unie aiant la figure d'un cœur.

LIAN, & rems, on le ſeme an Printems & au ſolſtice: il aime les terres graſſes, & bien cultivée, & les païs chauds, il fleurit en Mai & Jnin.

LINAIRE. Eſp. Ital. *Linaria*, All. *Lynkraut, on Harnkraut.*

QUALITEZ. Ch. & ſec. au 3. d.

DESCR. Linaire, ſa tige & ſes feuilles ſont fort ſemblables à celles du Lin dont elle à pris ſon nom Latin de Linaria, elle jette quantité de fleurs de couleur d'or, qui ont la figure de celles de la *Conſolida Regia*; mais elles ſont un peu plus grandes, ſes branches ſont ſouples, & malaiſées; mais elles ſont un peu plus grandes, ſes branches ſont ſouples, & mal-aiſées à tompre, elle aproche fort de la petite *Eſula*: mais cette derniere a du lait, ce qne la *Linaria* n'a pas.

LIEN. On en trouve quaſi dans tout les chams & ſur le bord des foſſez, elle fleurit en Juillet & Août.

PROPR. Elle eſt chaude, humide, amere, & aperitive; elle provoque l'utine, en ſorte qu'en Italie, oo l'apelle l'herbe nrinale; ce que ſait admirablement la decoction des feuilles, laquelle chaſſes eneore le venin, diſſout le ſang qui eſt pris, & provoque les mois.

LIQ.

LIQUEUR. Pour faire nne liqueut, qui faſſe couleur d'or ſans or. Prenez le jus des fleurs, de Safran, quand elles ſont encore toutes fraiches ſur la plante: & ſi vous n'en ponvez avoir, prenés du Safranc ſec bien pulverizé, & y ajoutés autant d'Orpiment jaune & luiſant, qui ſoit écailleux, & non-terreux, puis avec fiel de Chevre, ou de Brochet qui vaut beaucoup mieua, les hroyerés très-bien enſemble, ce fait, le mettrés en quelque phiole ſous le fumier par quelques jonrs, tirés la puis aprés & la gardés: & voulant écrire de cette liqueur, aurés une couleur d'or tres-helle.

LIS.

LIS. Et *Martagons, leurs vertus*, Les Lis & les Martagons ſe reſſemblent tous, en ce qu'ils ont l'oignon bulheux. Il y en a de mille differentes couleurs, parce qu'il s'en voit de pourprés, de blanc de couleur de mine, ſans odeur, de la même couleur qui ſont puants; de rouge lavé, de touge vermeil, d'Orange, de blanc de lait & de pluſieurs autres couleurs.

Le Pourpré que l'on apelle Martagon de Montagne, jette dn hant de ſa tige de petites branches, auſquelles vienneot des fleurs tantôt d'un Pourpre viſ, tantôt plus claires & parfois tonres blanches. Les feuilles de ces fleurs, en s'ouvrant, ſe friſent & ſe tenverſent, de ſorte qne du milieu, il s'éleve certains petits brios avec leurs petits chapiteaux, & celni du milieu s'éleve plus haut que les autres.

La couleur de mine, de l'extremité de ſa tige répaud de certaines branches incarnates deſquelles pendent des fleurs de couleur de mine; & parce qu'il a les feüilles friſées & herriſſées, il y en a qui l'apellent Biche Madame. Il s'en trouve aoſſi du jaune.

Celui de Pompone eſt ſemblable au precedent mais il a l'udeur puante & déſagreable.

Le ruuge iavé eſt de deuz ſortes, le petit & le grand: Le grand eſt ſi fecond dans ſes fleurs, qu'il en produit quelque fois juſques à ſuixante d'un rouge pâle, qui tire à l'orauge. Le petit ne fleurit pas avec tant d'abondance; mais il a auſſi la couleur plus gaye; Le ruuge vermeil eſt bien plus fecond dans ſes Oignous que dans ſes fleurs; car il en pruduit une ſi graude, quantité, que non ſeulement ils ſe formeut entre les feuilles de la tige, mais eucore entre les fleurs: il eſt d'autant plus agreable, que ſa couleur eſt éclatante.

L'Orangé que quelques-uns apellent Jacinte des Poëtes, aporte grande abondance de fleurs orangées, marquées de quelques traits d'uue couleur brune.

Le blanc, que l'on apelle auſſi Lis de Nôtre-Dame, uu de Saint Antuine de Pade, parce qu'il fleurit dans le tems que vienoent ces fêtes, eſt connu dans ſa figure & dans ſa couleur de tuut le monde; c'eſt pourquoi il eſt iuutile d'en parler, il y en a de double, mais il flenrit tres difficilement.

Leur culture. Ils veulent mediocrement de Soleil, une terre bonne & legere, la profoodeur d'un empan, & autant de diſtaoce: On lea leve pour ôter la grande abundance de peuple aprés qu'ils ſunt defleutis, & un les teplaute auſſi-tôt.

Leurs vertus & leurs effets. Cette fleur eſt tres-utile, parce que l'un en fait un onguent qui eſt tres-utile, parce qoe l'on en fait un unguent qui eſt tres bon puur tamollir les nerfs & dureté de la matrice. Les feuilles reduites en emplâtre avec du miel, gueriſſent la murſure des ſerpens: & quand elles ſont broüillées, elles apaiſent la brûlure: ſi uu les confit en vinaigre, & qu'on les mette ſur quelques playes, elles avauceut beaucoup la gueriſon.

Le jus que l'on eo fait cuire dans un pot d'airain avec du miel, eſt un excellent medicament poor guerir les ulceres inveterez, & les bleſſures recentes.

Sa racine frite & rotie, pois broüillée en huile Roſat guerit la brûlure.

Si on la pile avec du miel, elle eſt bonne à la coupure des nerfs & à la diſlocation des membres: elle nettoie les olceres, querit la rogne & la galle.

Elle tend le viſage beau, & en ôte les rides, & étend la peau; de ſorte que les Dames s'en devroient ſervir plûtôt que de toute autre choſe; parce qu'ootre qu'elle eſt excellente pour les embellit, elle ne leur uuiroit point dans la vieilleſſe. Pilée avec des feuilles d'une herbe apelée lin de pourceau & de la farine de froment dans du vinaigre, elle apaiſe les inflamations.

Si l'on en boit la graioe dans du vin, ou dans quelqu'aotre liqueur, c'eſt un tres-bon temede contre la morſure des ſerpens: les feuilles & la graine miſes en emplâtre gueriſſent le feu ſauvage & outre cela cette fleur a une infinité de vertus, deſquelles je ne parle point, de peur d'être long: & que l'on pourra voir dans Mattiole, & les auteurs, qu'il cite.

LIS. *Sauvage Martagon*, Ital. *Giglio*, *Roſſo Salvatico*, All. *Geldtvvurtz*.

Qualitez. La rac. ſech. jau 1. d. ch. au 2. d.

Descr. Lis ſauvage, ſa racine eſt jaune, ſemblable à celle du lis blanc, auſſi bien que ſa tige, dont les feuilles reſſemblent fort à celles de la Saponaria vulgaire, & font comme une rouë tout autout par égauz intervalles les fleurs vieuoent à la cime de la tige, ſemblables à celle du Lis, quoi qu'un peu plus perites: elles unt les feuilles recourbées, purputines, & mouchetées de certains points touges & ſont udoriferantes & agrtables à la veüë.

Lieu. Il naît dans les Montagnes & dans les Bois: Il fleurit en Mai & Juin.

Propr. La racine du Martagon eſt bonne à tuut ce à quoi ſervent les racines du Lis, auſſi-bien que l'eau que l'un diſtille de tuute la plante

LIS. *Sauvage jaune*, Ital. *Giglio ſalvatico*. Eſp. *Leroamarilla*: All. *Heynich*.

Qualitez. La racine ſech. au 1. d. & ch. au 2.

Deser. Lis ſauvage jaune, il ne diffete point du precedent ſi ce n'eſt que ſa racine à plus de gouſſes, & que ſes fleurs ſont autrement tangées.

Lieu. Il cruit utdinairement eo toute l'italie, partie ſur le Mont Carſu, il fleurit eo Mai & Juin

Propr. Elles ſont les mêmes que celles des precedens lis ſauvages.

Si vous voulez faire venir les Lis de couleur de Pourpre tandis qu'ils fleutiſſent, aprés avoir pris diz ou douze des tiges, liez-les tres bien enſemble & les pendez ſur la fumée, car ils rendent en leurs tiges de petites racines comme la Bulbe, ou les échalottes, ot quand il viendra le tems de les planter, faites bien remper ces branches de lis dans la lie de grus vin rouge, juſqu'à ce qu'elles ſe muntreut bien rouges & trintes, puis aprés, plantez-les en cette ſurte, en leur verſant à chacune de ladite lie aſſez bonne quantité, & ainſi les lis qui en ſortiruut auront la fleur de couleur purpurine.

Flotentiu dit que pour faire les lis touges il faut mettre enttemi l'écorce du Cinabre, vous donnant bien garde d'offenſer les boutons qu'il jette à ſa tige. Que ſi pareillement vous frottez de de quelque autre couleur, vous autez des lis de la couleur, que vous vuudrez.

En cette maniere demeuteront les lis en leur entier, & recens toute l'année, il les faut ôter de deſſus la plante enſemble avec leurs petites branches, lors qu'ils ne ſont point encore ouverts, mais clos, & les mettre dans un petit vaiſſeau de terre tout neuf qui ne ſoit point verni, puis entettez le vaiſſeau bien fetmé, & par ce moyen demeurent recents toute l'année, ſi quelques-uns veuleor s'eo ſervir ſur le milieu de la ſaiſon, qu'ils les expoſent au Soleil, afin qu'étant échaufés: ils s'ouvrent, or pout faire que les lis produiſent leurs fleurs en diverſe ſaiſon, il faut qoand vous les plantez que vous preniez garde de planter les Bulbes ou Oignons les uns de la hauteur de dooze doigts, les autres de huit, les autres de quatte & ainſi vous en autez one longue eſpace de tems, oo peut faire le même aoſſi aux autres fleurs.

LIS *Piquant*. Ital. *Edera ſpinola*. All. *Stechen de vvinde ſcharff. vvinder*.

Qualitez. chaude & ſeche.

Daser. Il a les feuilles comme celle du Matriſilva, ou du Lierre, le dos épineux: il jette ſes Sarments chargé d'épines, comme ceuz de la ronce, il s'attache aux Arbres, s'entortillant depuis le pied juſqu'à la cime, il porte de petits rai-

ſins qui ſont rouges quand ils ſont meurs & le goût un peu piquant : ſa racine eſt dore & minee.

Lieu, il nait dans les lieux âpres & marécageux : & auſſi dans les bois, & particulierement au faux-bourg de la Guillotiere à Lion proche la tête d'or, il fleurit au Printems, & encore aux pais chauds & en Automne.

Propr. Les feüilles & les raiſins pris avant ou aprés le poiſon, l'empêchent de nuire, beuvant dans du vin 10. ou 12. grains pilez, ils ôtent la difficulté d'urine, l'eau diſtilée des fleurs eſt bonne contre toute ſorte d'inflamations interieures, & pour guerir les yeux quand ils ſont rouges.

LON.

LONCHITIS. âpre. Ital. *Lonchitide*, All. *Spicane Greſſ, Miltzkraut.*

Qualitez. Cb. au 1. d. ſec. au 2.

Deser. La Lonchitis âpre a les feuilles comme le Scolopendrium, quoique plus grandes & plus découpées, enſorte qu'elles aprochent beaucoup de celles du polipode : elles ſont longues d'un pan & diverſement découpées des deux côtez, aiant leurs denteleures tout autour fort minces pointuës & âpres; elle ne produit ni tige, ni fleurs, ni graine, tout de même que le polipode. Elle a quantité de menuës racines rougeâtres.

Lieu. Elle nait dans des lieux marécageux és bords des foſſez, elle dure tout l'Hiver & produit des nouvelles feuilles en Avril.

Propr. La feuille vette apliquée ſur les bleſſures, leur eſt fort bonne & les mêmes feuilles étant ſeches, beuës dans du vinaigre, gueriſſent les duretez de rate, & empêchent l'inflammation des bleſſures, étant apliquées deſſus.

LONCHITIS Bâtard.

Descr. Les branches ſortent ſix ou ſept d'une ſeule racine, qui ſont nuës juſques au milieu, & audelà : enſuite naiſſent juſqu'à la cime des petits pieds couverts des feuilles. Qui ſont parfaitement ſemblables à celles du Ceterach: la racine, eſt noire, & abonde en capilatures.

Lieu, on en trouve ſur la cime des Alpes, en des lieux pierreux, ou dans des bois écartez. La Lonchitis, ſelon que *Dieſcoride* & *Pline* la décrivent, eſt aujourd'hui inconnuë à tous les plus ſçavans Botaniſtes.

LOU.

LOUP. *Moyen de faire une foſſe pour prendre les Loups & autres bêtes carnacieres* Dans le païs des Forêts & grands Bois, où il y a nombre de Loups, on peut ſe ſervir d'une foſſe avec une trape, laquelle étant un peu chargée d'un bout, renverſe ſa charge dans la foſſe, & ſe referme d'elle même.

Cette invention ne ſe doit faire que dans les chemins écartez qui ſont les endroits ordinaires où paſſent les Loups; & afin de ne travailler pas inutilement, il faut avant que d'y faire la foſſe, ſe promener quelque matin aprés la pluye, ou bien quand la terre eſt molle, ou qu'il a Neigé & regarder à terre au long du chemin, ſi vous y verrez du train de Loup qui doit être fait comme la figure le marque dans la dixiéme Table, ou ſera écrit, pied de Loup, qui eſt different de la pate du Chien Mâtin, figurée à côté de laquelle difference, lors qu'on aura reconnu le paſſage du Loup; on pourra travailler avec eſperance, comme vous l'aprendrez par la quatorſiéme figure, ſupoſez que les deux lignes ponctuées A. B. C. D. ſoient les deux bords du chemin, où vous deſirez faire travailler, faites-y faire une foſſe de douze pieds de longueur depois la lettre E. juſques à G. & large de E. juſques à la lettre F. environ ſix, ſept, ou huit pieds, & neuf de profondeur, qu'elle ſoit faite un peu en élargiſſant dans le fond, afin que les animaux qui tomberont dedans, ne puiſſent grimper, faites faire auſſi un chaſſis de bois E. F. H. G. dont les extremitez paſſeront outrè la foſſe, & le faites entrer à fleur de terre, il y faudra faire deux entailles dans la piece du bout G. H. aux endrois marquez des lettres Q. R. on fera au milieu de chaque piece des côtez une coche I. K. pour y faire tourner les pivots de la Trape qui doit être faite d'ais comme une porte, avec des barres aux deux bouts & au milieu, auquel milieu vous attacherez les deux pivots I. K. & laiſſerez avancer au bout de la Trape deux morceaux N. O. des mêmes ais, & de grandeur convenable pour remplir les deux entailles Q. R. qui ſont au chaſſis, pour empêcher que la Trape ne baiſſe de ce côté-là, il faut qu'il s'en faille trois ou quatre doigts, que l'autre bout ne touche au bord du chaſſis E. F. afin que la Trape puiſſe baiſſer facilement de ce côté-là : On attachera une corde lougue de ſix pieds, d'un bout au bord du chaſſis au lieu marqué de la lettre P. & de l'autre au bout H. O. de la Trape, afin que la charge étant ſur le côté L. qui balance, ne faſſe pas tout-à-fait tourner la Trape, qui ne ſe refermeroit pas, ſi la corde qoi la retient panchée de biais & non à plomb, ne l'y obligeoit par le ſault qu'elle lui fait faire, le côté M. peſera un peu plus que l'autre, & neanmoins ne ſera ſi peſant, qu'un Renard ne puiſſe verſer la machine, ſur laquelle vous cloüerez nombre de petites branches feüillées en ſorte que les ais de la Trape ne paroiſſent, vous jetterez quantité de feüilles & de petites branches ſeches à la negligence, tout autour de la foſſe, environ deux toiſes loin de chaque côté, de crainte que les animaux qui voudroient paſſer ne s'épouventent, lors qu'ils verroient des feüilles ſur la Trape ſeulement, & non ailleurs, il eſt évident que tout ce qui paſſera par ce chemin de la foſſe tombera dedans : vous irez tous les matins viſiter ce lieu ayant une fourche de fer ou autre inſtrument pour tuer ce qui ſe rencontrera dans la foſſe, il ne faut pas manquer de faire publier aux Paroiſſes circonvoiſines qu'on ne paſſe point par un tel chemin, à cauſe du peril.

Deux ſortes de moyens pour attirer les animaux carnaciers à la Trape. Il y a beaucoup de perſonnes qui ſe ſervent d'un Mouton ou d'une Oie pour apeller les Loups & autres animaux carnaciers à la Trape, parce que le Mouton étant ſeul, ne fait que béeller, & l'Oie pareillement ne fait que crier jour & nuit pour apeller compagnie, ſi bien que l'un & l'autre peuvent être entendus des Loups & des Renards, qui vont voir où ils ſont pour en faire leur proye, & les voyant en aſſez beau lieu pour les prendre, ils aprochent, & penſant ſe jetter deſſus, marchent ſur le bout de la Trape, qui verſe incontinent la bête dans la foſſe, & autant qu'il en paſſe, tout tombe dedans.

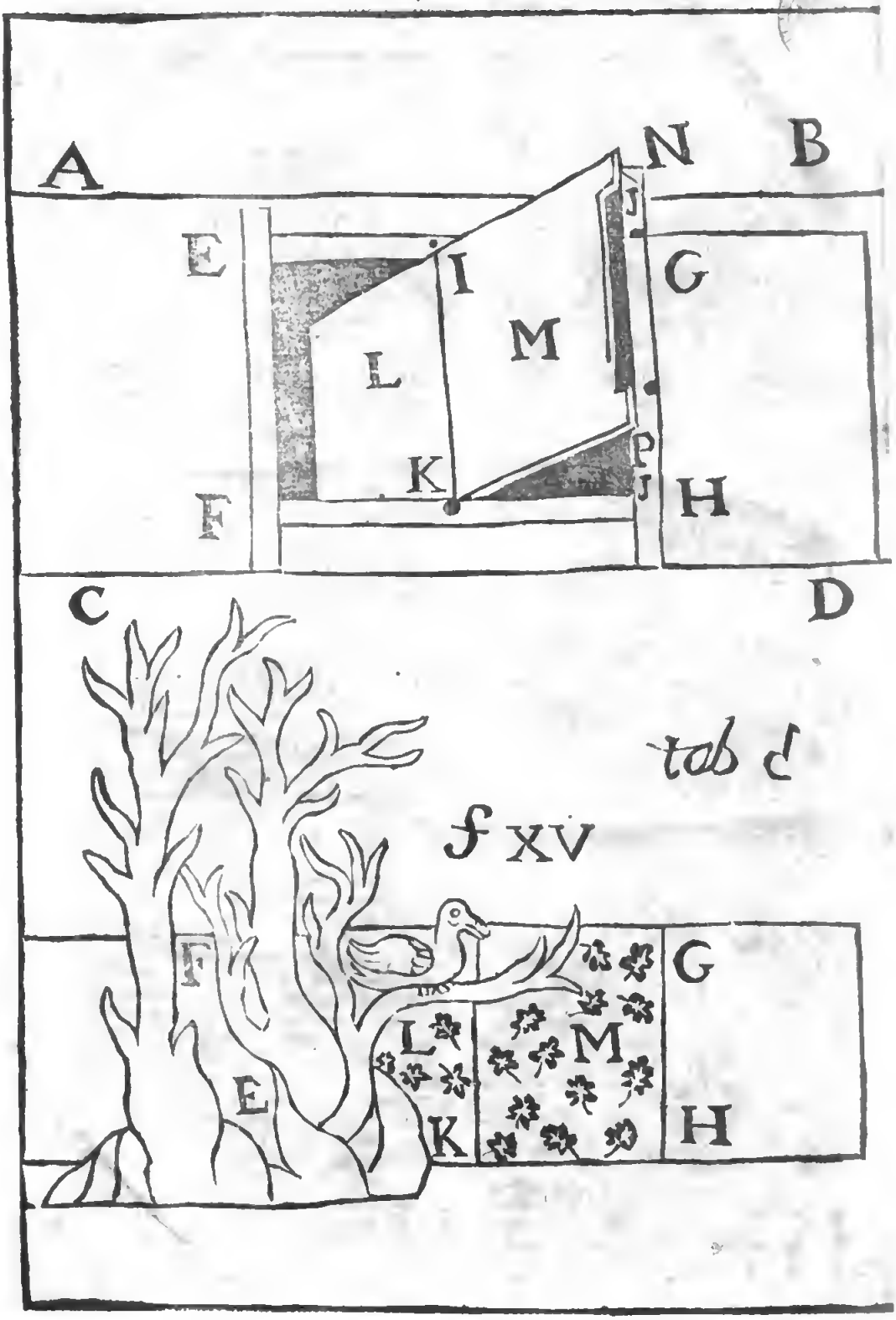
La maniere qu'en doit mettre l'Oie, ſe verra par la quinziéme figure : Supoſez que l'entre-deux des lignes E. G. F. H. qui paroît couvert de feüilles ſoit le chemin, & que les deux endroits marquez des lettres L. M. ſoient auſſi les deux bouts de la

Trape

CINQUIEME PLANCHE.

MOYEN DE FAIRE UNE FOSSE POUR PRENDRE LES LOUPS ET AUTRES BESTES CARNACI

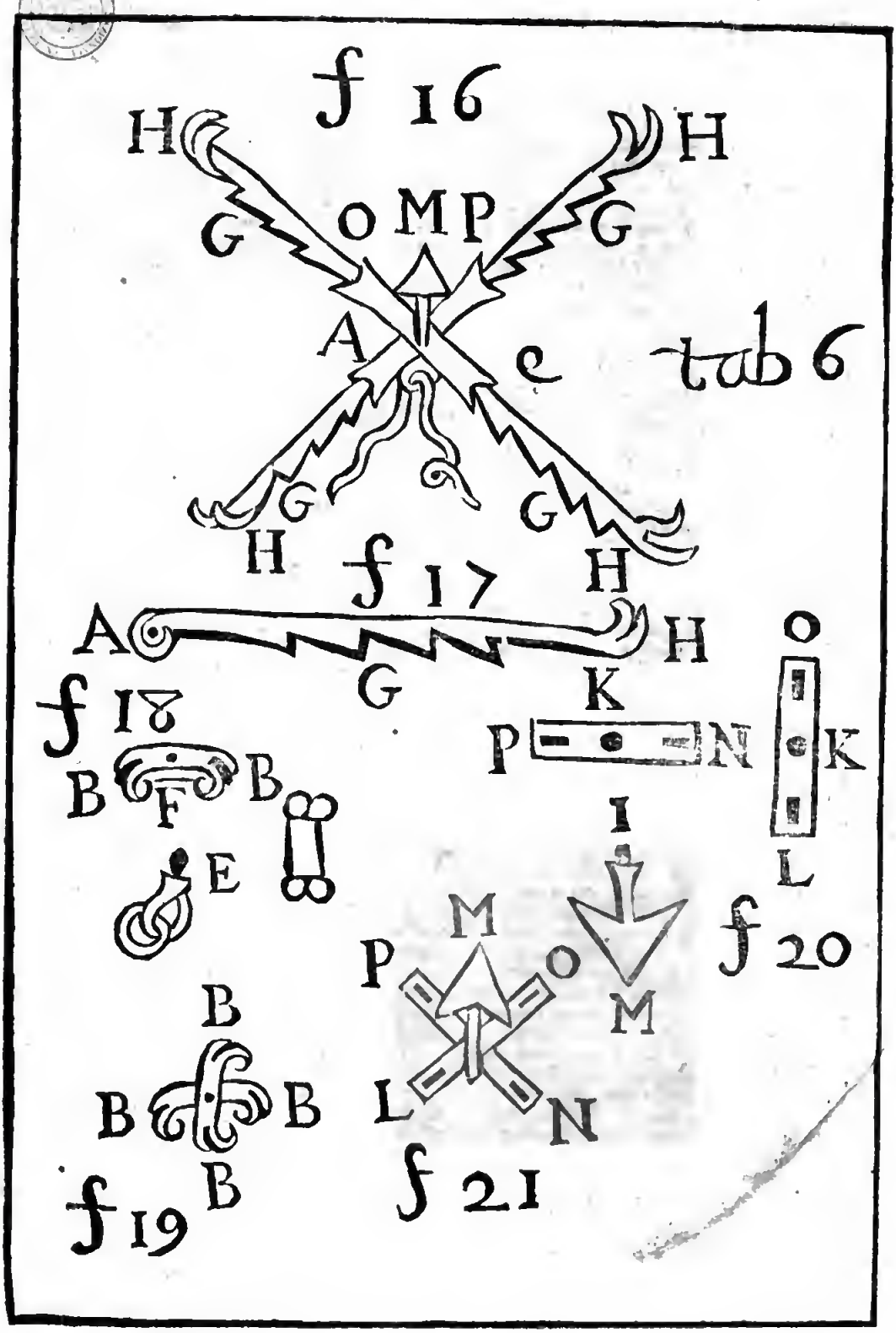
Table 5. Page 48. V. Partie du I. Tome.



SIXIE'ME PLANCHE.

MOYEN DE FAIRE UN PIEGE DE FER POUR PRENDRE LES LOUPS.

Table 6. Page 49. Vme Partie du I. Tome.



Trape & K. le milieu, le bout L. celui qui doit verſer un Arbre qui ſoit le plus proche de la foſſe, ou un brinde taillis bien fort, comme celui marqué F. faites en ſorte qu'il y ait une branche S. qui panche deſſus à hauteur d'environ ſix pieds, on poſera l'Oie deſſus cette branche comme ſur le milieu L. au bout de la Trape, & on l'attachera par les deux pieds, en ſorte qu'elle ne puiſſe ſe défaire ny verſer. Si on ſe ſert d'un Mouton, on l'attachera des quatre pieds ſur le milieu du côté L. de la Trape même, & on charge l'autre bout à proportion: & quand le Loup veut ſe jetter deſſus, il verſe avec la Trape & le Moûton demeure toûjours en ſon lieu, qui ne fait que béeller jour & nuit.

Loup, animal dangereux, voici la façon dont on ſe peut ſervir pour le prendre. Quand vous ſçaurez qu'il y aura une Charogne en quelque endroit, il faut y aller le ſoir devant le Soleil couché & y porter le piege avec une corde B. groſſe comme le petit doigt, longue de deux pieds, avec un bon gros piquet de bois ou cheville de fer, & un maillet ou marteau pour le cogner ferme en terre.

Conſiderez le côté à peu prés par lequel le Loup peut venir à cette Charogne, ce que l'experience vous fera bien-tôt connoître, écartez vous du lieu où elle eſt d'environ cinquante ou ſoixante pas, tirant du côté par où peut aprocher le Loup, & dans le milieu du chemin s'il y en a, ou au défaut en quelque belle place, creuſez un peu la terre en rond, de la largeur de tout le piege étant ouvert, en ſorte que dans le milieu il ſoit profond, d'un demi pied, & aille en diminuant vers le bord. Pour le mieux faire comprendre, que ce lieu ſoit creuſé en forme d'un grand plat, & dans le milieu de ce creux, coignez-y vôtre piquet ou cheville, de fer tout au raiz de terre, laquelle cheville ou piquet doit avoir une tête ou crochet pour attacher la corde qui ſera liée à la bouche B. du piege, que vous y poſerez tout ouvert dans la foſſe, en ſorte que la bouche B. tienne ferme avec la corde, & la tête du piquet. La machine ainſi attachée coupez un morceau de Charogne gros comme la tête, d'un endroit ſans os, & le mettez ſur la fleche M. le faiſant entrer le plus avant que vous pourrez, frotez le piege, la corde & le piquet de cette Charogne, & en prenez un morceau, que vous lierez au bout d'un bâton ou d'une corde pour le trainer bien loin aux environs de la machine, & le paſſerez auprés, puis vous le remenerez ſur la maſſe de Charogne, où vous ficherez un bâton tout droit auprés, avec un peu de papier blanc au bout, afin que le Loup s'épouvante venant la nuit pour manger, & n'aproche pas de la bête morte: car voyant de loin le papier, il croira qu'on le guette pour le tirer, ſi bien qu'il n'oſera aprocher tout d'un coup, mais il tournera autour: & comme la faim le preſſera, il voudra s'avancer pour mieux découvrir, & alors venant à rencontrer le morceau de Charogne, qui ſera un piege, il le prendra avidement pour l'emporter, ſi bien qu'en tirant la chair les quatre crochets H. le ſaiſiront par le corps, & plus il tirera, plus ferme il ſe trouvera accroché, ne pouvant répouſſer ou r'ouvrir le piege, parce que les dents G. empêcheront les crochets de s'écarter.

Vous pourrez tendre trois ou quatre de ces machines tout autour d'une Charogne, afin de réüſſir aux unes ou aux autres, & d'autant que les Chiens & les Oiſeaux carnaciers iront devant à cette Charogne & la mangeront toute en peu tems, faites la garder de jour; pour ce qui eſt de la nuit ils n'y vont jamais à cauſe du Loup, ainſi vous pourrez tendre huit nuits de ſuite ou plus, tant que la Charogne durera, en ce même lieu, & avoir le divertiſſement d'emmener la bête vivante à vôtre logis, & la faire battre avec des Chiens Mârins.

Autre moyen pour faire paſſer les Loups par le chemin de la trape. Le ſecret precedent ne me ſemble pas ſi bon, comme d'avoir une charogne attachée avec une corde à la queuë d'un cheval, & de la traiſner tout au long des grands & petits chemins, en repaſſant toûjours la charogne par deſſus la trape, & l'ayant promenée la pendre à un arbre proche de la foſſe, en ſorte qu'aucun animal n'y puiſſe toucher, ſans qu'il ſoit obligé de mareher deſſus la machine en cherchant la proye qu'il ſent, cette charogne pourra ſervir pluſieurs jours à la trainer de la ſorte, tout autant de bêtes carnacieres ſoit loups ou renards qui en chemin ſentent la terre infectée de cette chair, ſuivent le chemin ayant le nez contre bas, juſques à ce qu'ils ſoient tombez dans la foſſe, ou qu'ils trouvent ce qu'ils cherchent. Ce même artifice pourra encore ſervir aux perſonnes qui prennent leur divertiſſement à l'affuſt: car ſi on ſe met dans le carrefour d'un bois, & qu'on ait trainé cette charogne au long de tous les chemins qui y aboutiſſent, on n'y guettera pas long-temps ſans avoir un loup ou un renard, qui cheminera de côté & d'autre pour trouver la charogne qu'il ſent.

Pour faire un piege de fer pour prendre les Loups.

Ce piege eſt de fer, & ſemblable à la 16. figure Il eſt fait de pluſieurs pieces qui ſe raſſemblent,

Premierement, il faut deux pieces de fer ſemblables à la 18. figure longues de deux pouces & demy, larges d'un pouce & épaiſſes de trois lignes qui font le quart d'un pouce, ayant un double charnier à chaque bout, B & percé pour y mettre une cheville de fer, ces deux morceaux de fer ſeront poſez en croix l'un ſur l'autre, comme le montre la 19. figure & rivez par le milieu avec une cheville de fer E. longue d'un pouce, ayant une boucle. R.

Outre ces deux bandes il en faut deux autres, comme eſt la 20. figure longues de ſix pouces, larges d'un, & epaiſſes de deux lignes, qui eſt la ſixiéme partie d'un pouce, elles ſont un peu recourbées par deſſous, & à chaque bout L O N P. il doit y avoir une ouverture faite en mortaiſe, longue d'un pouce, large d'environ quatre lignes, ces deux bandes ſeront attachées & rivées en croix avec une cheville de fer M L. longue de quatre à cinq pouces, faite en fleche ou langue de ſerpent, plate & pointuë par le bout M. en ſorte que la faiſant entrer dans une piece de chair on ne le puiſſe retirer qu'avec force, l'on fait entrer le bout I. de cette cheville dans les trous K. pour tenir les deux bandes arrêtées en croix, comme elles paroîtront dans la 20. figure.

Il faut pareillement quatre branches de fer figure 17. longues d'environ dix-huit pouces, épaiſſes de deux ou trois lignes en carré, finon vers le milieu G. comme à la longueur de ſept pouces, qui doit être large de cinq ou ſix lignes, non pas en carré, mais ſeulement du côté où ſont les dents, le bout marqué au milieu de la lettre A. doit être rond avec un ſimple charnier percé au milieu, & par l'autre bout H. il faut qu'il ſoit fait comme une fourche & recourbé, en façon

d'un crochet, chacun de ces petits crochets ou branches ſera de deux pouces de longueur.

Toutes les pieces étant faites il les faut raſſembler & commencer par la 18. figure en mettant les deux bandes en croix & le bout de la cheville E. dans le trou F, pour la river, en ſorte que les deux morceaux de fer ne remuent point, & prendre en ſuite la fleche, figure 20. qu'on fera entrer par la force du bout I. dans le trou K. des deux bandes P. N. O. L. & la river ſi fort que rien ne puiſſe remuer; ces trois pieces aſſemblées paroîtront ſemblables par la 21. figure, prenez en ſuite la figure 17. & faites paſſer ſon bout A. dans l'ouverture ou mortaiſe N. puis entrez dans un des charniers lettre B. de la 19. figure & y mettez une cheville de fer qu'il faut river, en ſorte que la branche puiſſe ſe mouvoir librement comme feroient les fiches au coupleis d'une fenêtre, & faites ainſi des trois autres branches prenant garde de mettre les crochets en haut, comme ils ſont deſſeignez dans la 16. figure, & le piege ſera monté en état d'être tendu.

Autre maniere pour tendre la même machine pour tuer un Loup. Si en vous promenant le matin vous avez apperçu du train de loup ou de quelque autre bête mal-faiſante le long d'un chemin, & que ce ſoit ſon paſſage ordinaire, tendez la machine figure 24. en cette ſorte.

Suppoſez que les deux lignes ponctuées 2345. ſoient les bords du chemin & qu'il y ait des hayes où du bois taillis tout le long, ou bien piquez-y quelques branches en forme de haye à l'endroit, où on veut tendre la machine, ayez un bâton C. D. avec un crochet au bout C. & que tout le bâton ſoit plus long d'un demi pied que la largeur du chemin, & gros comme un bâton commun, accrochez-le au bas d'une branche A. tout au rais de terre, & faites une coche à deux pouces proche de l'autre bout, à l'endroit marqué de la lettre D. piquez à l'autre rive du chemin un piquet A. de même groſſeur, que le bâton à crochet & long d'un pied, auquel vous ferez auſſi une petite coche G. haute de terre d'un demi pied, & du côté de la haye ou du bois, dans lequel vous choiſirez un endroit éloigné du chemin d'environ douze ou quinze pas, ſelon la commodité du lieu, & d'où vous puiſſiez découvrir un animal, s'il paſſoit entre A. & B. il faudra piquer en cette place choiſie deux fourchettes toutes droites, ſçavoir une marque I. haute de quatre pieds & demy, & une H. diſtante de l'autre d'environ trois pieds & aprochant du chemin, laquelle ſera plus courte, ſelon qu'on le jugera à propos, poſez ſur ces fourches une arme à feu, ſoit Arquebuſe ou Fuſil, & la braquez juſtement au droit de la Marchette entre les lettres A. & B. à la hauteur proportionnée pour tirer la bête que vous croyez qui paſſera la nuit par ce chemin, ce qui étant fait, liez le Fuſil bien ferme avec des cordes V. Y. qu'il ne branle point en tirant, puis ayez une pierre K. peſant dix ou douze livres, à laquelle vous lierez une bonne liſcelle qui paſſera par dedans les fourchettes I. H. & à ſon autre bout attachez-y un petit bâton G. D. gros comme le doigt, long de quatre pouces; coupé par les deux bouts, en forme de coin à fendre du bois, puis tirez la liſcelle dant que la pierre joigne la croce de l'arquebuze, & que le petit bâton touche le piquet B. pour mettre l'un de ſes bouts dans la coche G. & l'autre dans la coche D. de la marchette ou bâton crochu, qui traverſe le chemin, de façon que ce bâton ou marchette ſoit élevé de terre d'un pouce. Liez une liſcelle à la pierre K. & attachez ſon autre bout L. à la détente de vôtre arme. Cela fait, mettez nombre de petits bâtons M. N. longs d'environ un pied qui portent d'un bout ſur la marchette & l'autre bout à terre, puis couvrez le tout de feüilles & petites branches, & en jettez à la negligence de côté & d'autre du chemin, puis bandez le fuſil & vous retirez juſques au lendemain au ſoleil levant, que vous irez voir.

Il eſt vray-ſemblable que ſi l'animal paſſe, il poſera les pieds ſur ces petits bâtons, qui feront tomber la marchette, laquelle laiſſera decocher le petit bâton D. G. qui tient la pierre en l'air, laquelle tombant, fera debander l'arme, qui tirera dans le paſſage & tuera la bête. Mais prenez garde, qu'en voulant tuer l'animal une perſonne ne s'y bleſſe, c'eſt pourquoy ne tendez telles machines, qu'en des lieux où vous êtes aſſeuré qu'il n'y paſſera point de monde, car outre le danger de bleſſer quelqu'un, vous pourriez encore perdre l'arquebuſe, toutes les pieces qui compoſent cette machine, ſe voient deſignées ſeparement dans la 23. figure.

LOUPES. Ce ſont tumeurs bien differentes des autres, à cauſe que leur matiere eſt contenuë comme dans une bourſe, engendrée d'une pituité froide, gluante & viſqueuſe.

Il y en a de trois ſortes, dans la premiere, il s'y trouve une matiere ſemblable à du ſuif, mêlée parfois de petites pierres, ou de petits os, ou d'autres choſes ſolides, celle qui ſe rencontre dans la ſeconde, reſſemble à de la boüillie, & dans la derniere, elle a la même couleur que le miel.

Toutes les trois ſe peuvent guerir d'abord en le frotant ſouvent avec la main, & les échauffant par ce moyen, elles ſe reſoudront, & ſe conſumeront bien tôt, ou en appliquant deſſus un tel emplâtre, prenez deux onces de gomme ammoniac, autant de ſagapœnum, faites les fondre dans une terrine verniſſée, avec chopine de vinaigre, aprés les avoir paſſées au travers d'un linge, ou d'une etamine, remettez les ſur le feu juſqu'à ce que l'humidité en ſoit évaporée, aprés quoy ajoutez une once d'antimoine bien pulveriſée, que l'on remuëra juſqu'à ce que l'emplâtre ſoit refroidi, duquel on étendra ſur de la peau de mouton, de l'épaiſſeur d'une piece de trente ſols il ne ſera pas neceſſaire de le renouveller que deux ou trois fois le mois; que ſi on les a trop laiſſés inveterer, le le plus court ſera de les faire ouvrir avec la lancette ou avec le cautere, & aprés que l'eſcharre en ſera tombée, mettre par deſſus une lame de plomb frotée de vif argent, ou y apliquer de l'Aegiptiac, ou du precipité rouge.

Celles qui pour avoir été negligées, ſeroient venuës à une groſſeur extrême, on ſe donnera de garde d'y toucher, car il y auroit du danger.

LOUVE, *Filet qui ſert pour la pêche.* Ce filet, qui ſe voit deſſeigné par la 3. figure de la troiſiéme Table, eſt appellé en Bretagne une Louve, ce n'eſt autre choſe, qu'un diminutif de la Ruſle dont on parle au chapitre precedent, la façon de le faire eſt enſeignée ailleurs & en ce lieu je montre la maniere de la tendre dans toutes ſortes d'eaux.

Voyez donc dans la figure qui la repreſente tout monté, il faut le porter ſur le bord de l'eau proche du lieu où vous le voulez tendre, qui doit

être en un endroit remply de jones, & autres herbiers assez épais, vnus y serez avec le volant figure 5. une passée ou place, justement de la largeur de vôtre filet, laquelle passée sera d'autant meilleure, qu'elle sera plus longue & aura plus d'étenduë, & pourtant abouissant à l'entrée de la louve, tant du bout E. que de l'autre F. afin de mieux guider le poisson dans le filet: cette coulée étant faite, il faudra avoir quarre pierres pesantes chacune cinq ou six livres, qu'on attachera à l'un des bâtons, par exemple à celui où sont liées les cordes marquées des lettres G.H.I.K. afin de faire aller le filet au fond de l'eau vous attacherez aussi une corde L R. d'un bout au milieu L. du bâton marqué. E F. qui sera de longueur convenable, afin qu'un bout soit au bord de l'eau, & d'en pouvoir tirer la Louve.

Si par hazard le lieu où vous devez placer le filet étoit si éloigné du bord, qu'on ne put pas le tendre sans se mettre dans l'eau pour le poser en un endroit où il puisse être tout à fait caché, en ce cas la corde L R. vous sera bien utile pour l'en retirer: car si vous avez été obligé d'entrer dans l'eau pour placer le filet, & que vous ayez apporté le bout R. de la corde sur le bord, vous n'aurez que faire de vous remettre dedans pour en retirer la corde R. le filet suivra sans qu'on soit obligé de se mouïller une seconde fois.

Si l'endroit au quel on le veut tendre, n'est pas éloigné du bord plus d'une toise ou deux, vous le pourrez bien faire sans vous mettre dans l'eau, en le prenant de travers avec les deux mains par un de ses bâtons, & le mettre sur vôtre tête en sorte que le bâton C H I K. où sont penduës les pierres, soit dessus ou opposé à celui que vous tiendres, vous le jeterez de travers dans la passée, en retenant le bout R. de la corde, puis avec le bout fourchu de la perche figure 6. vous le dresserez & ajusterez en l'état qu'il doit être, le couvrant des herbiers coupez, & repoussserez pareillement tous les autres dans la passée, afin que le poisson la suive plus facillement, y trouvant du couvert, vous pouvez laisser le filet dans l'eau une nuit ou deux selon la saison, & non davantage.

La 4. figure fait voir la louve avec de simples traits, & les mêmes lettres, pour en faire mieux voir sans confosion la forme & les proportions.

LUN.

LUNE. Les decours ou la pleine Lune ne servent de rien dans le Jardinage ou le labourage des champs, c'est une vision des jardiniers & laboureurs, de croire qu'il faut semer, planter, hanter, & dans la pleine Lune ou dans les décours. Monsieur de la Quintinie dans le Chapitre 22. de sa reflection, marque, je vous répons d'un suecés égal de vos semences, & de vos plantes, pourveu que vôtre terre soit bonne, bien preparée, que vos plantes & vos semences ne soient point defectueuses & que la saison ne s'y oppose pas; le premier jour de la lune comme le dernier sont entierement favorables à cet égard, chacun le peut éprouver par luy même & me condamner ensuite comme un imposteur, si j'avance icy une doctrine fausse, mauvaise, & pour ainsi dire heretique. Il y a plus de quarante ans qu'il me donna cette lumiere avec bien d'autres, & aprés qu'il m'eut asseuré que il devoit être persuadé de cette verité, je crus ce devois faire l'experience, ce que je fis & j'ay veu qu'en effet les jardiniers se trompoient.

LUP.

LUPIN. *Satirus. Matth. Bruns. Trag. fuch. las. cor. fr. lupinus* Ital. Esp. *altramus.* All. *Vvithohen feighohnen.*

QUALITE'. Ch. & sec au 2. degré.

DESCR. le domestique est haut d'une coudée & demy; sa tige est medioerement épaisse, tonde, veluë, d'un verd jaunissant, ses feüilles croissent alternativement unies dessus & courooées dessous, elles se partagent en 5. 6. ou 7. pieces, d'un gout un peu amer; les fleurs sont d'un blanc pale ou tirant sur le bleu; les gousses sont tournées en haut comme celles des feves, veluës & épaisses, dans lesquelles il y a cinq ou six grains separez par des mêmes membranes, blancs au dehors & jaunes au dedans, la racine est dure, blanche, divisée en plusieurs rameaux.

LIEU. Il aime les lieux secs & sablonneux, il se trouve à Ville-Neuve d'Avignon, il fleurit suivant le païs en trois fois en May, Juillet & Aoust.

PROPR. Il engraisse le bétail & les terres où il est semé, sa farine prise en breuvage chasse la vermine, la decoction est bonne à ceux, qui ont mal à la rate, elle est bonne aussi appliquée par dehors aux ulceres, à la gratelle & aux teignes.

LUPINS. *Lupini* des anciens, dont on a un grand usage en Italie & en Espagne pour amender ses terres & mêmes pour la nourriture des hommes & des animaux. Saint Charles Borromée en usoit, il est marqué dans sa vie. Depuis quelque temps on s'en sert beaucoup en Dauphiné, c'est une espece de pois plat, d'uo goût extraordinairement amer, voicy la maniere de l'élever, on la seme comme les pois ordinaires dans toute sorte de terres mêmes pierreuses & les plus mechantes, un seul labeur suffit sur la fin de Fevrier ou en Mars, quand on veut en avoir de la graine, ou la peut semer au mois d'Avril; mais il est alors dangereux que les fleurs n'ayent pas loisir de venir à maturité, il fleurit en trois temps differens en May, Juin & Juillet, quand on veut amender les vignes aux environs de la saint Jean, lors qu'on leur donne un labeur, on enfouit cette plante dans la terre comme un vray fumier.

Si on desire que les Lupins servent pour le Bled & les autres grains, on ne le semera qu'au commencement de Juin, afin que quand on voudra semer les bleds, on prenne des femmes, qui arrachent toutes ces plantes de Lupins qu'on mettra en divers tas, & à mesure que le laboureur fera une raye, on prend des brassées de ces Lupins & on suit le laboureur & on met ces plantes dans la raye en long l'une aprés l'autre & ainsi à chaque raye en sorte que par la seconde raye le laboureur couvre les plantes de la premire raye, tout cela suppose que le blé soit semé sur cette terre avant que d'être labourée & quand cette terre sera semée & fumée de ces Lupins on ne la herse point, parceque la herse enleveroit les plantes sur la terre & elles seroient pour lors inutiles.

Ce grain semé en Fevrier & Mars ne vient en maturité que sur la fin de Septembre & en Octobre, & on arrache les plantes en Octobre devant les gelées, étant arraché on le met par tas ou en gerbier pour être battu à la fin: la cendre qu'on tire de la plante brulée, sert beaucoup pour fumer une vigne, si on en met une éculée au pied de chaque souche.

Quelques grains de ces Lupins étant ſemez daos on Jardin, en chaſſent les taupes.

Les grains des Lupins étant brulez ſervent de caffé en Italie; mais la priſe ne doit être que de la moitié de celle du caffé à cauſe de la grande amertume.

Quand on en veut donner à des Chevaux on les fait tremper en diverſes eaux auparavant, pour en ôter l'amertume.

LUS.

LUSERNE. La graine de Luzerne eſt extremement petite & reofermée dans des gouſſes qu'il faut auſſi ſçavoir couper à propos, pour empêcher qu'elle ne ſe perde, elle ſe recueille tous les ans. ſi l'on veot, mais pas plûtôt que la ſeconde année qu'elle à été ſemée, car autrement ce ſeroit ne donner pas le tems à la Luzerne de ſe fortifier.

Lors donc qu'on en veut amaſſer la graine, on obſerveta de ne le jamais faire qu'à la troiſiéme herbe, qu'elle pouſſera l'année qu'on en ſouhaiteta faire recolte, & cette operation eſt cauſe qu'on la fauche cette année one fois moins qoe les autres parce qu'il faut laiſſer endurcir, l'herbe, & donner le tems à la graine de ſe perfectionet dans les gouſſes qu'on coupe doucement avec des feuilles.

Mais pour faire, comme on a dit cy-deſſus, que cette graine ne ſe perde point, il la faut moiſſonner dés que le jout commence à paroitre & en mettre les gouſſes dans un drap.

Du champ où on la recueille, on la porte ſechet au ſoleil, & lors qu'on temarque qu'elle l'eſt aſſez, on l'a bat legerement ſur ce drap avec un fleau, puis on la vane pour en ſeparet la balle; & lorſque cela eſt fait, on prend cette graine qu'on conſerve juſques à ce qu'on veuille s'en ſervir.

Aprés que la graine a été moiſſonnée, il y teſte encore l'herbe, à laquelle elle étoit attachée, qu'il faut inceſſament fauchee, pour obliger la Luzerniere d'en repouſſer de nouvelle tout comme aupatavant.

L'herbe à la verité de deſſus laquelle on a recueilli la graine, n'eſt pas ſi delicate ni ſi ſucculente que celle qu'on fauche à l'ordinaire à cauſe des plus ſubtiles parties de la ſubſtance, qui ſe ſont diſſipées dans la graine qu'elle a été obligée de nourrir, ce n'eſt pas que cette herbe ne ſoit encore fort bonne pour donner aua beſtiaux, c'eſt ce qui fait qu'on ne prendra pas moins de ſoin de la conſervet que les autres.

Si l'on ſe donne tant de peine à cultiver cette plante, ce n'eſt pas ſans ſçavoir le profit qu'on en tire, puiſqo'il n'eſt point d'atpent de Luzerne qui n'en vaille trois de pié.

Cette herbe a la vertu nutritive en un baot degré, c'eſt ce qui fait qu'en la donnant pour nourriture au bêtail, il faut pour lors uſer de certaines precautions ſans leſquelles on tomberoit dans des fâcheux inconveniens lorſqu'on croiroit avoir trouvé l'endroit de faire ſon profit.

Cette eſpece de foin eſt trés-bonne poor le bêtail à cotne, mais il eſt aſſez neceſſaire de ſçavoir le lui doonet. Le lui donner ſeul & lui en donner trop ſouvent ce ſeroit l'expoſet à un danger dans lequel il tomberoit, lorſqu'on s'en apercevroit le moins, la ſuffocation le prendroit, parce que cette nourritute eſt ſi remplie de ſubſtance, qu'agiſſaot avec trop de ſuccez dans le corps de ces aoimaux, elle en tend les parties ſi ſpongieuſes, que venant à s'enfler, ſur tout vers les conduits de la reſpiration il faut manque de cette fonction qu'ils meutent ſans qu'on leur puiſſe aporter aucun remede & bien des gens apellent ce genre de mort forbute.

Pour donc évitet ce fâcheua inconvenient, voyés les precautions qu'il faut prendre, lors qu'on en veut nourtit le Bêtail.

Premietement il ne leur faut jamais donner de la Luaetne, qu'on ne leur mêle moitié paille.

En ſecond lieu ſe donner bien de garde de lui en preſenter à manger lors qu'elle eſt verte, car l'on le dit, ce ſeroit pour lors evidemmeot le riſquer, mais ne les en nourrir que lors qu'elle eſt ſeche & encore avec modetation.

Ce n'eſt pas le méme à l'égard des Chevaua, auaquels on n'en ſçauroit trop dooner & qui en engraiſſent pendant huit ou dix jouts, quand ils en mangent leur ſou, ſur tout lors que c'eſt de l'herbe qui eſt la ptemiere fauchée, ce n'eſt pas qoe celle qu'on fauche dans la ſuite, ne les maiotieune fort bien, puiſqu'on peut aſſutément dire qu'elle leur ſett de ſoio & d'avoine.

Que ceux qui oot des Luzernieres, ſe ſervent donc de ces inſtructions, s'ils veulent en tirer tout le profit qu'on peut eſperer.

Ce foin diſtribué modetément au Bêtail & avee precaution, eootribue beaucoup en hyver à rétablir les bêtes qui ſoot fatiguées; à engraiſſer les maigres & à rendre en cette ſaiſon les Vaches abondantes en lait.

Il eſt d'un grand ſecouts aoſſi pour nourrir les poulains, pour doonet de l'embonpoint aua veaux, & pour bien elever les agneaua; cette nonrriture fortifie ces petits animaua, les rend vifs & les met en état de reſiſtet aua plus gtaods froids.

On peut donc juger de tout ce que je viens de dire, combien eſt utile une Luzerniere daus une maiſon de Campagne, & je trois qu'il o'y a a perſonne, pour peu qu'on ſe ſeote porté pour le menage, qui oe doive ptendre envie de s'en dreſſer une comme étant un ſecouts dont il peut attendre un grand avantage.

La veſſe, dit-on, ſimpathiſe avec la Loaerne, c'eſt ce qui fait que croiſſant enſemble, ces deux differentes ſemences ne ſe nuiſent point l'une à autre; mais au contraire, la veſſe ombtageant de ſes feuilles la Luzetne, la garantit pat ce moien des grandes ardeurs du ſoleil, ſans lequel ſecours elle ne viendroit que rarement.

Les herbes etrangetes ſoot ennemies de la Luaerne & la dettuiſent, ſi l'on n'a ſoin de les arracher, il n'y a point de tems marqué pout cela, car c'eſt toutes les fois qu'on s'apetçoit qu'il y en a qu'on doit ſe donner cet eaetcice.

Le pete de famille obſervera pour faire qu'une Luzerniere dote long-tems, de n'y jamais laiſſer entter aucun bêtail; car il o'eſt rien de plus dangeteua pour elle, qoe la morſure de ces animaua.

Toutes volailles en ſeront bannies, comme des bêtes qui la ruinent entierement, lors qu'on leur permet d'y pâtuter.

Et pour la guatantit de ces dangers, le pere de famille la fera enfermet de haie, la Luzemiete meritant bien qu'on faſſe aprés elle cette depenſe, puiſque c'eſt un des plos grands revenus qu'il puiſſe tiser de ſa maiſon à l'égatd du foutrage.

Du temps de faucher la Luzerne. L'unique marque pat laquelle on eſt teou de faucher la Luzer-

ne, eſt toutes les ſois qu'on voit que cette herbe eſt en fleur, obſervant avec cela que ce ſoit toûjours pendant un beau-tems.

La Luſerne ſe fauche quarre à cinq fois l'année, lors qu'elle eſt ſemée dans un bon fonds & que les chaleurs de l'éré ſont grandes.

On ſçaura que la premiere année qu'on a fait une Luſerniere, on ne la fauche pas tant de fois que lors qu'elle commence à avoir deux ou trois ans, à cauſe qo'elle n'eſt pas encore parvenuë à la hauteur parfaite.

Lors qu'elle eſt à la troiſiéme année, c'eſt pour lors qu'elle commence à donner abondamment du fourrage & cette ſecondité dure juſqu'à dix ou douze ans, que la Luzerniere pont lors deperir petit à petit à cauſe de ſon trop de vieilleſſe.

On a déja dit qu'il falloit eboiſir un beau jour pour faucher la Luſerne, & on le repette encore pour deux raiſons que voici la premiere, afin qué l'ardeur du Soleil la ſeche plûtôt lorſqu'elle eſt coupée; & il faut avoir ſoin de la bien tourner s'en deſſus deſſous; étant naturellement fort épaiſſe & entrelaſſée l'une dans l'autre.

Remuer ſouvent cette eſpece de foin, eſt une choſe qui lui eſt extremement neceſſaire pour le hâter de ſecher, craime qu'il vienne non ſeulement à s'échaufer dans peu, qui eſt un inconvenient dans lequel il eſt ſujet de tomber; mais encore afin de l'ôter vite de deſſus la Luzerniere, qui l'empêche beaucoup de rejetter s'il y reſte deux jours.

A la difference des autres ſoins, qui ne ſont pas ſecs, il ne faut jamais, lors qu'il y ſurvient quelque pluye, laiſſer la Luzerne ſur le champ, quelque fraichement fauchée qu'elle ſoit; mais l'emporter en quelque endroit qui ſoit à couvert, pour l'achever de ſecher; cette herbe, comme celle des autres prés n'étant point ſujette à moiſir pour une petite humidité qu'il y pourroit teſter, & debaraſſant utilement la luzerniere de ce qui lui nuit.

Des animaux nuiſibles à la Luzerniere & des moyens de les detruire. Si la nature a pris plaiſir à produire des animaux nuiſibles à toutes ſortes de plantes, l'homme auſſi n'a point manqué d'inventions pour ſçavoir les detruire.

Pendant les trop grandes chaleurs ſur la ſeconde herbe, que produit la luzerne, s'engendrent ordinairemeot de certaines chenilles, qui ſont noires qui la ruineroient toute, ſi l'on ne courroit au devant de ce danger.

L'unique remede qu'on peut apporter à ce mal eſt de faucher cette herbe incontinent qu'on s'aperçoit qu'elle blanchit a l'extremité, ſans attendre qu'elle ſoit en fleur: cette blancheur lui ſurvient ſi tot que ces inſectes malins commencent à la piquer, & cette herbe n'eſt pas plûtot à bas, que ces chenilles meurent toutes, ſans qu'il y en reſte aucune & guerriſſant ainſi la Luzerniere de cette maladie on lui fait pouſſer la troiſieme herbe avec abondance.

Du temps que dure une Luzerniere. on a deja dit que la Luſerniere duroit dix à douze ans, & elle peut même aller juſque à quinze & pas davantage, quoique Pline pretende qu'elle rapporte juſqu'à vente ans: mais l'ezpetience nous a appris depuis bien des années, qu'il faloit apparemment que ce grand naturaliſte vécût dans un tems où la nature des terres étoit dans ſa pleine vigueur, & qu'il n'eut veu des Luzernieres que dans des fonds qui ſans aucun ſecours, produiſoient pour lors toutes choſes d'elles mêmes & en abondance & que quant à preſent que nous voyons cette nature affoiblie, nous pouvons tenir pour certain que paſſé le tems qu'on dit, la Luzerniere n'a plus que des groſſes & longues racines, qui ne pròduiſent choſe qui vaille & que nous voyons tous les jours déperir à vûe d'œil.

De ce qu'il faut faire quand la Luſerniere eſt trop vieille. Les uns pour renouveller leurs Luzernieres, lors qu'elle n'eſt plus en érat de porter, en font remuër la terre avec la béche & la mettant en petits moneéaux, pour la rendre plus meuble, lorſque l'hyver à paſſé deſſus, & le premier labeur ſe donne des le mois de Septembre; & reſte ainſi joſques au mois de Mars, qu'on unit par ce moyen d'on ſecond labour cette terre pour ſemer de Luzerne.

Les autres plus aviſez & plus intelligens dans la nature des choſes, ne s'amuſent point à ſe ſervir du même champ pour renouveller cette Luzerniere, mais en font une nouvelle dans un autre endroit de terre qu'ils choiſiſſent & qu'ils preparent comme on a dit cy deſſus, c'eſt ce qui fait que ceux là ſe trompent bien ſouvent dans leur attente; tenons que ceux cy trouvent leur compte dans la methode qu'ils pratiquent.

Il y en a auſſi, lorſque la Luzerniere eſt trop vieille, qui la convertiſſent en pré, mais il faut pour lors que cette Luzerniere ſoit ſituée ſur le bord d'un ruiſſeau, d'où l'on puiſſe tirer de l'eau par des ſaignées pour l'arroſer: cela étant, les racines reviennent à ſe pourrir & produiſent une Luzerniere bararde, qui eſt une herbe ſemblable au treſle qui nait aux prés, & qui fait partie de ce qu'on appelle bon foin, on ſe ſouviendra que on a dit que pour en agir ainſi, il falloit que la Luzerniere fut ſituée ſur le bord d'un ruiſſeau, car autrement ce ſeroit abus que de la vouloir convertir en pré de cette maniere: mais ſi la ſituation de la terre & la proximité des eaux nous le permettent il eſt plus avantageux d'en faire un pré, que de la vouloir remettre en même nature qu'elle étoit, telle ſorte de pré raportant beaucoup, & durant aſſez long temps en cet état.

Pour faire que la Luzerne croiſſe parfaitement bien, il faut d'abord eboiſir un lieu & une terre qui lui conviennent.

A l'égard de la terre, ce ſera toujours une des meilleures de la maiſon, mais il faut obſerver qu'elle ſoit toûjours plus ſabloneuſe qu'argileuſe & plus legere que peſante; & les lieux plats ſont toujours ceux qui lui ſont les plus propres. Ces ſortes de lieux neanmoins auront un peu de pente, pour y faciliter l'écoulement des eaux, qui la feroient languir ſi elles y reſtoient & qu'elles vinſſent à y croupir.

Pour la methode de rendre la terre meuble & preparée pour y recevoir la ſemence de la Luzerne, on n'a qu'à ſuivre les preceptes qu'on a donné de la maniere de bien preparer la terre pour faire un pré & la ſuivre, on ne pourra manquer de bien faire.

Cette terre bien labourée, ſera rendüe nette de toutes les racines & autres choſes qui lui peuvent nuire, les arbres même s'il y en a, n'y ſeront point laiſſés pour deux raiſons; premierement parceque la Luzerne ne veut partager avec aucune autre plante la ſuſtance du champ qui la contient: & en ſecond lieu, c'eſt que celle qui croit à l'ombrage, n'eſt jamais d'un ſi bon ſuc que celle qui joüit pleinement du Soleil.

Si vous faites vôtre luzerne dans un fonds au quel la nature n'a point été ingrate de tout ce qui peut contribuer à le rendre bon, ce sera bien de la peine & du fumier épargné; mais si au contraire la terre que vous destinés à cet usage, a besoin d'amendement, il vous faudra observer ce qui s'ensuit.

Vous sçaurés d'abord que le fumier s'il n'est bien pourry, est sujet à brûler la semence de la Luzerne, & neanmoins que sans fumier, une terre legere & peu chargée de substance ne profiteroit que tres peu dans cette nature.

J'en vou donc d'une que quiconque se forme le dessein de dresser une luzerniere, aprés avoir examiné la nature de la terre, que celui-là, dis-je, pour éviter cet inconvenient, si tôt qu'on commence à la preparer pour cet effet fit mettre à part un monceau de fumier autant qu'il jugeroit à propos qu'il en faudroit pour fumer cette terre, & le laissât en cet état consumer jusqu'à ce qu'il fut temps de l'employer: car on peut s'imaginer que douze à treize mois peuvent bien suffire pour en ralentir la chaleur & pour le rendre pourry comme il faut, pour servir à la Luzerniere d'un amandement fort utile.

Ou bien si on ne veut pas se servir de cette précaution & qu'on ait en abondance plusieurs amas de terres reposées de longue main, il n'importe, cette espece d'engrais repandu en bonne quantité dans une luzerniere produira un tres bon effet.

Et si l'on n'a ny l'un ny l'autre, on conseille plutôt que de perdre son temps & la semence, de ne point semer de luzerne qu'on ne s'en soit muni de l'un, car d'y employer le fumier si nouveau fait, c'est se mettre en danger d'en brûler la plus grande partie de sa graine.

Du temps de semer la Luzerne & de la quantité de cette semence qu'on doit mettre dans une terre.

La luzerne craint le froid dans le commencement c'est ce qui est cause qu'on ne la seme qu'à la my Mars, la maniere de la semer est de même que celle qui regarde les prés, il n'y a point d'autre mistere & la semence s'en trouve tres bien.

Pour la quantité qu'on en doit mettre dans une terre, on dira qu'ayant le grain extremement petit, par rapport au bled, on n'en prendra que la sixiéme partie, qu'on reprendra avec trois doigts le plus epais qu'on pourra pour ne point donner lieu aux mechantes herbes de croître dans les places vûides, telles méchantes herbes étant sujettes de l'incommoder beaucoup.

Pour que la luzerne puisse bien tenir & empêcher que sa grande chaleur ne la fasse deperir quand elle est semée. Prenez des vesses ou blé noir, ou blé sarrazin & de la semence de luzerne autant qu'il vous en faut pour semer la quantité de terre que vous y voulés employer, mais que de toute cette semence la luzerne n'en fasse que la quatrieme partie; c'est à dire que s'il vous faut quatre boisseaux de grain, il n'y en aura qu'un de luzerne, melés le tout ensemble & le semés ainsi.

LUX.

LUXE, c'est a dire, la dépense excessive dans les habit, les parures, les meubles, le train, dans les repas, les divertissemens, est une cause fort ordinaire de la ruine & de la décadence des maisons. Cette dépense est excessive, quand elle n'est pas proportionnée à l'état & au revenu des personnes qui la font, & quelle passe les bornes de la modestie Chrêtienne, qui doit regner dans toute sorte de conditions, outre que la charité exige qu'on retranche son superflu & qu'on en fasse en tout tems l'aumône aux pauvres. L'experience fait assez sentir combien ce luxe ruine de familles, le scandale qu'il produit, les crimes qu'il fait commettre. Le Prophete Isaie nous apprend combien le Luxe des femmes Juives, qu'il decrit fort en détail, deplut à Dieu, & les horribles punitions qu'il en prit. Saint Pierre & Saint Paul dans leurs divines Epitres exhortent vivement les femmes Chrêtiennes à retrancher toute sorte de luxe dans leurs habits & leurs parures, & à ne s'ornet que de modestie & de vertu qui vienne d'un cœur plein de pieté, & qui les rendra plus aimables que tout les vains ornemens, & audessus de leur condition qui les rendent odieuses à tout le monde. Voiez Tostat sur le Ch. XI. de Saint Mathieu *queſt.* 23.

LUXURE, *ou incontinence.* Comme dans le mot Agnus Castus, je n'ai mis que tres-peu de choses touchant cet arbre apellé par les Grecs *Agnon* dit Galien, c'est à dire, *Caſtum* chaste, parce qu'il conserve la chasteté à ceux qui en mangent, ou en boivent ou qui se couchent dessus & Vitex par les Latins & Agnos Castus par les Herboristes. je crois qu'il est a propos d'en parler ici plus au long & de faire voir les proprietez & son usage pour moderer & arrêter les mouvemens de la luxure, qui donnent tant de peine & causent de si grands desordres.

Cet arbre naît auprés des Rivieres & des torrens & a des petits scions ou rameaux pliables & assez longs & des feüilles assez semblables à celles du Franc-Osier, ou encore à celles de l'Olivier, mais plus douces au touchet. Il y en a de deux sortes, l'un grand comme le Saule & qui a ses fleurs mêlées de blanc & de pourpre, l'autre petit qui à ses feüilles plus blanches & ses fleurs couleur de pourpre entierement.

Ainsi posé pour un principe inconteſtable Dieu à fait pour l'homme tout ce qui est sur la terre, je dis qu'il a tellement proportionné les choses, qu'elles servent toutes ou à le nourrir ou à conserver sa vie. Ainsi l'homme n'est sujet à aucune maladie, n'y a aucune incommodité à quoi Dieu n'ait donné son remede, aussi parce que les mouvements de la luxure sont des incommoditez qui tourmentent beaucoup, Dieu-a-t'il donné des remedes pour en être delivrez & parmi les choses dont ces remedes sont composez, l'Agnus Castus est fort celebre & tres-salutaire. Bernardinus Scardæonius Prêtre de Padouë dans le 7. de ses Livres dediés au Cardinal Cataffa qui fût ensuite Pape & nommé Paol IV. Au Chapitre 46. de *Caſtitate*, ou de la Chasteté, dit que Pline raporte que les Dames d'Arbenes qui vouloient garder leur chasteté, mettoient pour cela des feuilles de l'Arbre d'Agnus Castus dans leurs lits & que c'étoit un bon remede contre les mouvemens de l'incontinence que de mettre de cet Arbre dans ses alimens ou dans sa boisson, ou d'avoir souvent en main un couteau dont le manche fut de ce bois.

Feu Monsieur de la Barmondiere Curé de Saint Sulpice de Paris connu de toute la France par son merite, sa vertu & ses bonnes œuvres, sçachant la vertu de cet arbre & en aiant conferé avec Monsieur de la Haye medecin de son Alteſſe Royale Madame la Grande Ducheſſe de Toſcane il

le prit d'en compoſer des Opiattes & des Conſerves, qu'il diſtribuoit à ceux & à celles qui en avoient beſoin, c'eſt ce que m'a aſſeuré ledit Sieur de la Haie étant venu en cette Ville de Lion & que même il en avoit donné à un Religieux, qui en uſa & qui lui dit un an aprés, que depuis ce tems là il n'avoit point eu de combat à ſoutenir contre l'incontinence & enſuite de cela ce Medecin imprima ſon livre intitulé le Medecin ſincere, chés Cameron à Lyon en 1690. où il mit dans le Chapitre Agnus Caſtus, que ce n'eſt pas ſans raiſon que cet Arbre s'apelle chaſte, puis qu'il fait vivre en continance ceux qui en uſent, ſoit dans le boire, ſoit dans le manger, ou qui en mettent dans leur lit. Mais Monſieur de la Barmondiere avoit apris ce remede de ſon predeceſſeur Monſieur Ollier Prêtre & Curé de Saint Sulpice Inſtituteur, Fondateur & premier Superieur du Seminaire de Saint Sulpice, qui dans ſon livre de l'introduction à la vie & aux vertus Chrêtiennes imprimé à Lyon en 1663. chés Pierre Compagnon, ruë Merciere, dit cecy à la page 400. touchant les mouvemens de l'incontinence. Le Directeur doit regarder l'origine du mal & examiner, s'il vient de la nature du demon ou d'une conduite particuliere de Dieu. Si c'eſt la chair ſeule qui tente par la violence du ſang & par la plenitude des humeurs, on peut ſoulager ce mal par les remedes exterieurs, par les rafraichiſſements, par les ſaignées, par les jeunes & par d'autres voies ſemblables. Que ſi ces tentations viennent de la part du demon, il faut avoir recours aux remedes interieurs & les joindre aux exterieurs, car cette ſorte de demons ne ſe chaſſa que par l'oraiſon & le jeune. La mot d'oraiſon ſe prend pour tout exercice d'eſprit & d'élevation vers Dieu, & celui de jeune comprend tout ce qui ſert à l'abbatement du corps, parce que cet abbattement eſt particulierement operé par le jeune &c. C'eſt pourquoi Nôtre Seigneur dit dans l'Evangile qu'il faut adorer Dieu en eſprit & en verité, parce qu'il faut joindre l'eſprit à la mortification & au ſacrifice réel & veritable de la chair. Que ſi les tentations viennent de la conduite particuliere de Dieu, qui les permet dans l'ame pour la punir de quelque autre, il faudra exercer ces ames à détaciner les vices, qui régnent en elles & qui en ſont la cauſe, voilà les ſentimens de ce grand ſerviteur de Dieu, qui parmi les remedes exterieurs, conſeilloit & diſtribuoit celui-cy à ceux qu'il dirigeoit & qui étoient attaqués de ces tentations.

Vekker Medecin Allemand dans le 5. livre de ſes ſecrets Ch. 8. p. 201. dit que, ſi on met dans le lit des feuilles de cet arbre, on ſera preſervé des mouvemens de la luxure. Le Dictionnaire de Monſieur l'Abbé Fauratiere en parle & encore le fameux Dictionnaire des arts de l'Academie Françoiſe au mot Agnus Caſtus.

On propoſe pluſieurs difficultez contre ce remede leſquelles il faut éclaircir.

1. On demande s'il ne peut point nuire à la ſanté & on répond 1. que de tous les Autheurs qui en ons parlé, pas un ne dit qu'il ſoit contraire à la ſanté, ce qu'ils n'auroient pas manqué de dire les uns ou les autres, comme ils ont fait de beaucoup d'autres remedes qu'ils donnoient pour de certaines maladies, en avertiſſant qu'on prit garde de n'en pas donner à de certains malades, à qui il arriveroit de tels & tels accidens. On repond 2. que nous avons l'aprobation de Monſieur Panthot Doyen de Meſſieurs les Medecins du College de Lyon qui aſſeure que l'uſage de l'Agnus caſtus n'eſt point contraire à la ſanté & qu'il eſt tres-utile pour l'uſage, où nous l'employons.

Ou répond 3. que de tous ceux à qui nous en avons donné ſeulement nul ne s'en eſt plaint; mais que tous s'en ſont tres-bien trouvés enmme l'on peut voir par une tres-grande quantité de lettres qu'ils m'ont écrites pour cela.

2. Ce remede ne peut-il point tellement éteindre la chaleur naturelle qu'il empêche l'effet du mariage. Je répons que non & qu'il ne fait qu'affoiblir ces mouvements pour un tems, en ſorte qu'il en faut reprendre, lorſqu'on en raſſent un nouveau beſoin.

3. Ce remede eſt-il univerſel & propre pour tous les tempetamens. Je répons qu'oui & comme Dieu a fait un remede univerſel qui eſt le ſené pour purger toute ſorte de perſonnes de quel temperament qu'ils ſoient, de même a t'il fait ce remede pour reprimer & moderer les mouvemens de la luxure dans toute ſorte de perſonnes & en cela il faut admirer la providence divine qui a pourveu d'un remede general à une maladie generale.

4. Mais à ce conte on pourroit avoir la vertu de continence par des remedes naturels ce qu'il ſemble opoſé à ce qu'on dit que la chaſteté eſt un don de Dieu. Je reponds 1. que l'Illuſtre Prieur de Saint Hilaire a écrit ſur ce ſujet dans les lettres qu'il a fait imprimer à Paris, que la ſanté eſt un don de Dieu & que cependant Dieu veut bien qu'on ſe ſerve des remedes naturels & qu'on ait recours aux medecins & on croit qu'il y a des paſſions ſur tout du corps, qu'ils guerriſſent par des remedes naturels. Je réponds 2. Qu'il y a comme deux ſortes de chaſtetes. Il y a une chaſteté de corps, telle qu'étoit celle des Dames d'Athenes & des Sibilas, qu'ils ne penſoient uniquement qu'à reprimer de telle ſorte les mouvements du corps qu'elles ne tombaſſent pas en des deſordres capables de leur faire perdre devant les hommes la gloire de leur chaſteté. Mais il y a une autre chaſteté d'eſprit, qui ſe doit apeller parfaite, parce qu'elle ne modere pas ſeulement les dereglements du corps, mais qu'elle regle tellement les penſées de l'eſprit & les affections du cœur qu'il n'y ait jamais rien, qu'il ne ſoit digne d'une veritable Epouſe de Jeſus-Chriſt. Pour ce qui eſt de la chaſteté du corps, eſt certain & on le voit par experience que Dieu a fait des remedes, pour arrêter les deſordres que cauſe dans le corps la chaleur de l'incontinence: mais pour faire un eſprit chaſte & un cœur chaſte à une épouſe de Jeſus-Chriſt, ce n'eſt que la ſeule grace de Jeſus-Chriſt, à laquelle nous devons recourir, en ſorte que quand les ſens de nôtre corps ſeroient les plus purs du monde, nôtre eſprit cependant & nôtre cœur pourroient être ſouillez, ſi la grace nous aidoit à en guerir & à conſerver cette divine poreté.

5. En faut-il prendre ſouvent & long-tems de ce remede? Je reponds qu'il en eſt de ce remede comme de tous les autres, la regle generale eſt qu'il faut prendre des remedes toutes les fois qu'on en a beſoin, c'eſt à dire, toutes les fois qu'on ſe ſent attaqué de quelque mal, & s'en tenir-là.

6. Qu'elle eſt la doſe qu'on en doit prendre & quand la faut-il prendre. Je réponds que la doſe eſt la même pour tous, ſelon qu'on la diſtribue. Mais il eſt à remarquer, que ſi une priſe ne vous gueriſt pas aprés quelques jours, il en faut reprendre

une ſeconde fois & continuer ainſi de temps en temps juſqu'à ce qu'on ne reſſente plus de ſes mouvemens facheux; pour le temps qu'on la doit prendre, c'eſt le matin deux heures avant que de manger ou bien le ſoir pour le moins deux ou trois heures aprés le ſouper.

7. Où trouvera t-on ce remede? je repons que c'eſt chez Meſſieurs les Apotiquaires, ou à la Cure de ſaint Vincent à Lyon, ou on n'en donne qu'à Meſſieurs les Curez, Confeſſeurs & Religieux, & à Paris, Toulouſe & aux autres Villes conſiderables du Royaume, ou ce remede eſt connu.

Outre ce remede de *l'Agnus Caſtus*, en voici encore pluſieurs autres. Les feüilles de Saule pillées & priſes en breuvage refroidiſſent ceux ou celles qui ſont trop échaufés. Dalechamps hiſtoire des Plantes, Tome premier livre ſecond Chapitre. 73. pag. 236.

La ſemence de *l'Agnus Caſtus* en dragée fait le même effet. Dalechamps hiſtoire des Plantes Tome premier livre ſecond Chapitre 74. pag. 239.

Le Lis d'étang Nymphea on tient qu'en prenant ſa racine en infuſion en breuvage, elle eſt favorable dans le fait, dont eſt queſtion, ſur tout ſi on en prend pluſieurs fois, Dalechamps hiſtoire des Plantes Tome premier livre 2. pag. 880. & 883.

La ſemence de Chanvre guarantit des ardeurs de la concupiſcence étant priſe pluſieurs jours de ſuite, la doſe depuis un ſcrupule juſqu'a une dragme. Nicolas l'Emery dans ſon traité univerſel des drogues pag. 144.

Camphora en françois, Camphre fait de tres bons effets pour abbatre ces feux, Monſieur de Meuve dans le dictionnaire de Medecine pag. 136. La maniere de ſe ſervir du Camphre eſt priſe de la Pharmacopée univerſelle de monſieur Nicolas l'Emery Docteur de Paris en Medecine pag. 74. & il en parle dans ſon cours de Chimie 10. edition Chapitre 50. pag. 642. les anciens Auteurs ont tellement crû qu'il étoit utile, qu'ils mirent en proverbe. *Camphora per nares caſtrat odore mares*, d'ou vient que les Stoïciens en portoient dans leurs poches, ou ils avoient leur mouchoir, afin qu'étant porté au nez cette odeur montât au cerveau ou ſe forment les principes de ce feu qui fait tant de ravage. Les Reverends Peres Jeſuites qui ſont animés de l'amour de la ſainte chaſteté, inſpirent en bien des endroits à la jeuneſſe de ſe ſervir de ce moyen pour conſerver leur poteté.

Comme il y a beaucoup d'ames timorées qui ne voudroient pas faire la moindre faute contre la puteté, qui ſe trouvent les matins dans d'étranges peines d'eſprit ſur ce qu'il leur eſt arrivé d'involontaire pendant le ſommeil, jay cru devoir propoſer les remedes contre cette infirmité dont parle ſaint Gregoire Pape dans ſes ouvrages, & qui ſe trouve dans le livre du Medecin ſincere pag. 467. imprimé à Lyon. Voicy ſes termes. Cet écoulement involontaire arrive ordinairement la nuit, ſoit par l'abondance de la ſemence, qui étant chaude & aere, excite la nature, ſoit par la grande vigueur des parties ſpermatiques qui le provoque contre la volonté. On reprimera cette ardeur en ſe faiſant ſaigner de fois à autre, ne mangeant rien de trop chaud, ny de trop venteux, comme Poix, Féves, Ognons, Ciboules, Artichaux, Aſperges, Celery, Perſil, Navets, Carotes, Panets, Gitoffles, Muſcade, & autres choſes ſemblables, en gardant l'abſtinence, en trempant beaucoup ſon vin, en uſant de la Coriandre, du Pulegium, & de la graine *l'Agnus Caſtus* aprés les repas, en uſant fort ſouvent de la graine de Nenufar, en mangeant des Laitues en toutes façons, en ſe baignant ou en mettant ſur les reins une plaque de plomb, ou en les froiant avec de l'huile de Nenuphar, mêlée avec du Camphre, ou en ſe couchant ſur des feüilles de vigne, ou en beuvent du ſuc de Verveine, ou en portant ſur ſoi une Topaſe, ou une Emetaude, ou un Saphir. On ne ſe couchera point ſur le dos, mais tantôt ſur un côté, & tantôt ſur l'autre comme auſſi l'on ne dormira point ſur des lits de plumes.

Pour finir je raporte ici les ſentimens du Reverend Pere Jean Baptiſte de Saint Jure Religieux de la compagnie de Jeſus en ſon premier Tome, en parlant dans le premier livre de la chaſteté en la 12. ſection du chap. 5. Il y donne les moïens de conſerver cette vertu & voici ce qu'il y dit.

Pour conſerver ce treſor, il faut employer les moyens qui en ont la force, & ſe ſervir des inventions qui y ſont propres, les Medecins aſſurent que la laitue amollit l'ardeur, & éteint les ſentimens de la concupiſcence, d'ou vient que les Pythagoriciens l'apeloient *ἐυνοῦχον, Eunuque*, & Eubule dans Athenée la viande des motts On donne la même vertu à une ſorte d'arbre nommé *Vitex* qui croit ſur le bord des rivieres, & qui pour ce ſujet eſt nommé par les Latins *Agnus Caſtus*, & par les Gres ἁγνὸς *Agnes* comme *Agones*, dit le livre des Etimologies. Les femmes Atheniennes pour garder plus aiſément la continence pendant les jours ou elles celebroient leurs plus grands miſteres, ſe couchoient ſur des feüilles de cet arbre. Saint Jerôme raconte que les Prêtres & les Pontifes d'Athenes uſoient pour le même deſſein de la Ciguë bien preparée; & Caſſien, que les Champions des jeux Olimpiques s'apliquoient des lames de plomb ſur les reins. Tous ces Remedes peuvent en quelque façon empêcher les mouvements de la concupiſcence, & contribuër quelque choſe à la chaſteté; mais prenez en du meilleur, & puis il ajoute le premier ſur l'oraiſon & l'humilité, &c.

Un ſçavant & illuſtre Curé de ce Dioceſe m'étant venu voir, comme j'étois prêt de donner à l'Imprimeur la copie de l'article marqué cy-deſſus, je crus lui en devoir faire la lecture pour ſçavoir de lui ſi je pouvois faire imprimer cet article, il me fit paroître non ſeulement que je pouvois le faire; mais que je le devois, puiſqu'il étoit trés utile, & qu'il ſçavoit la bonté du remede: il me dit plus, qu'il y en avoit un autre tout à fait ſurprenant, puiſqu'il n'étoit pas pour diminuer le feu de la concupiſcence, mais pour entierement l'éteindre pour toûjours, ſans qu'on en fut incommodé, qu'un de ſes Confreres en avoit donné il y a quelques années à quelques perſonnes qui depuis ce tems-là n'avoient point été ſujets à ces infirmités & que ce Confrere avoit pris ce remede dans le livre d'un Italien Docteur en Medecine & imprimé à Veniſe. Enfin qu'il tâcheroit de l'emprunter pour me décrire le ſecret, il me demanda ou on trouvoit l'Arbre de l'Agnus Caſtus, & comme on compoſoit ce remede qu'on lui avoit envoié. Je lui dis que la Sœur infirmiere des filles de la Communauté de S. Vincent en feroit la compoſition, & que je ne ſçavois pas qu'il y en eut que trois arbres dans Lyon, mais que les filles de S. Vincent en avoient élevé pluſieurs dans leur clos.

Fin du premier Tome.

191 16263